



MAXIMILIANO

CUCINA ITALIANA

KEUKEN GEOPEND:

DI T/M ZA VAN 12:00 TOT 21:30 UUR

ZO VAN 12:00 TOT 21:00 UUR

WIFI: Maximiliano guest / ww: Sgroppino

Volg ons op socials:

Instagram: maximilianolaren

Facebook: Maximiliano Laren

APERITIVI

Mimosa Jus d'orange met prosecco	9
Margarita Tequila, tripple sec & limoensap	9
Amalfi Prosecco, limoncello	10
Campari Soda Campari, bruiswater & ijs	10
Aperol Spritz Aperol, prosecco, pellegrino & sinaasappel	10
Hugo di Maximiliano Prosecco met vlierbloesem siroop	10

GIN & TONIC

Hendrick's Komkommer & zwarte peper	13
Monkey's Sinaasappel & kaneel	14
Bobby's Kruidnagel & sinaasappel	14
Gin Mare Basilicum/ rozemarijn/ tijm	13

ANTIPASTI

Oesters per stuk Oesters met vinaigrette	4,5
Bruschette miste Mix van bruschette, 3 stuks (<i>Vegetarisch mogelijk</i>)	13
Parmigiana di melanzane (v) Klassieker. Gefrituurde aubergine met tomatensaus, buffel mozzarella & parmezaan	17
Insalata caprese (v) Buffel mozzarella met tomaat	17
Insalata con carciofi, finocchio, citrus & dressing (v) Salade met artisjok, venkel, citrus, bosuitjes & homemade dressing	18
Gamberi e verdure in tempura Gamba's & groenten licht gepaneerd & gefrituurd	18
Pancia di maiale con fonduta di parmigiano e nocciole Zacht gegaard buikspek met een creme van parmezaan & hazelnoot	18
Burratina croccante e crudo di parma Gefrituurde burrata met parmaham	19
Vitello tonnato Slow cooked kalfsvlees met een frisse, homemade saus van tonijn	19
Tartar di manzo marinata e pane carasau Tartaar van gemarineerd rundvlees met Sardijns brood	20
Souté di vongole veraci (<i>indien voorradig</i>) Venusschelpen gebakken met knoflook, olijfolie & een vleugje citroen	21
Antipasti misti Mix van verschillende voorgerechten (min. 2 pers.)	21 p.p.

PRIMI

Spaghetti aglio e olio rivisitato (v)	15
Spaghetti met knoflook, broodkruimels, citroen & peterselie	
Gnocchi al pesto con stracciata di bufala e pomodorini (v)	19
Gnocchi met pesto, buffel mozzarella & gekonfijte tomaatjes	
Rigatoni al sugo di carne e crema di parmigiano	21
Rigatoni met een authentieke vleessaus & creme van parmezaan	
Ravioli ripieni (v)	21
Ravioli gevuld met burrata, provolone met creme van spinazie & hazelnoot kruimels	
Risotto carnaroli allo zafferano, guanciale e fonduta di parmigiano	23 p.p.
Risotto met saffraan, krokant gebakken guanciale & creme van parmezaan (min. 2 pers) (Vegetarisch mogelijk)	
Pasta flambé (v)	29,5
Verse pasta met roomsaus, peper & truffel, aan tafel met cognac geflambeerd	
Spaghetti alla chitarra all' astice e vongole	32
Spaghetti met kreeft & vongole	

BAMBINI

Pasta al sugo di carne	12,5
Pasta met een authentieke vleessaus	

SECONDI

Filetto di manzo al pepe verde	27
Tournedos met groene pepersaus	
Cotoletta alla Milanese (300 gr.)	27
Gepaneerde kalfskotelet met homemade truffel mayonaise	
Polipo su crema di piselli con burrata e melograno	28
Octopus met creme van doperwten met burrata & groene appel	
Millefoglie di vitello con crema di carciofi e nocciole croccanti	28
Kalfstournedos met een creme van artisjok & hazelnoot	
Filetto di branzino all' acquapazza	30
Zeebaars in een saus van tomaat, aardappel, olijven, kappertjes, rode peper & knoflook	
Orata in crosta di sale	34
Dorade uit de oven in een korst van zeezout, aan tafel gefileerd	
U.S.A. prime rib con burro aromatizzato (350 gr.)	48
Amerikaanse prime rib met kruidenboter, geserveerd in een heet pannetje	
Dal macellaio	dagprijs
Specialiteit van de dag	

*****Bijgerechten apart bij te bestellen*****

CONTORNI

Patatine fritte a modo mio (<i>v</i>)	6
Patatjes volgens het recept van Maximiliano	
Spinaci aglio e peperoncino (<i>v</i>)	6
Gebakken, wilde spinazie met knoflook & rode peper	
Cavoletti di Brussel (<i>v</i>)	6
Spruitjes	
Verdure in agrodolce (<i>v</i>)	6
Seizoensgroenten, zoetzuur	
Purea di patate (<i>v</i>)	6
Aardappelpuree	
Insalatina rucola e parmigiano (<i>v</i>)	6
Rucola & parmezaan	

DOLCI

Sgroppino (glas)	9,5
Sgroppino (karaf)	49
Tiramisu'	9
Millefoglie ai frutti di bosco	9
Millefoglie met chantilly creme, chocolade stukjes en bosvruchten	
Suffle al cioccolato	10
Chocolade soufflé	
Delizia limone	10
Traditioneel dessert uit Amalfi met citroen	
Piccola pasticceria Napoletana	11
Formaggi misti	18
Kaasplankje met confituur & vijgenbrood	
Gelato	3
Ijs (per bol: vanille, chocola, aardbei & citroen)	
