



---

---

**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

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

## GIN & TONIC

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

\*\*\*\*\*

## **ANTIPASTI**

<b>Oesters per stuk</b> Oesters (Gillardeau) met vinaigrette	4,5
<b>Vellutata di zucca, rosmarino e mandorle</b> (v) Romige pompoensoep met rozemarijn & amandelen	17
<b>Parmigiana di melanzane</b> (v) Klassieker; gefrituurde aubergine met tomatensaus, buffel mozzarella & parmezaan	17
<b>Zucca marinata con pecorino e glassa di aceto balsamico</b> (v) Gemarineerde pompoen met pecorino & balsamico siroop	17
<b>Insalata spinaci, gorgonzola, noci e fichi</b> (v) Salade van baby spinazie, gorgonzola, vijgen & hazelnoten	17
<b>Tartar di manzo con latte di bufala e noci</b> Rundertartaar met buffelmelk & hazelnoten	19
<b>Burrata con verdure di stagione</b> (v) Burrata met gegrilde groenten	19
<b>Prosciutto crudo San Daniele con fichi in pastella e miele</b> Prosciutto San Daniele met gepaneerde vijgen met honing	19
<b>Vitello tonnato</b> Slow cooked kalfsvlees met een frisse, homemade saus van tonijn	19
<b>Ceviche di spigola e pepe rosa</b> Ceviche van zeebaars met rode peperkorrels	19
<b>Bresaola e zucchini marinate</b> Dungesneden bresaola met gemarineerde courgette	20
<b>Souté di vongole</b> Venusschelpen gebakken met knoflook	21
<b>Antipasti misti</b> Mix van verschillende voorgerechten (min. 2 pers.)	21 p.p.

*\*\*Op verzoek, verse truffel als supplement mogelijk, + 5 euro*

## PRIMI

<b>Tagliatelle al ragu di salsiccia e nduja</b>	21
Tagliatelle met een ragout van worst & nduja (pikante Calabrese worst), met pesto van geroosterde tomaat & burrata	
<b>Risotto carnaroli con bietola rossa, guanciale, fonduta di parmigiano</b>	23 p.p.
Risotto met rode biet, guanciale & creme van parmezaan (min. 2 pers, let op de bereidingstijd) ( <i>Vegetarisch mogelijk</i> )	
<b>Tortelloni con stracciatella di bufala e tartare di salmone (v)</b>	25
Tortelloni gevuld met buffel mozzarella in een saus van boter & salie met zalmtartaar	
<b>Paccheri crema di zucca e noci, su letto di pane carasau</b>	24
Paccheri in een romige saus van pompoen & hazelnoot met Sardijnse crackers	
<b>Pasta flambé (v)</b>	29,5
Verse pasta met roomsaus, peper & truffel, aan tafel met cognac geflambeerd	

*\*\*Op verzoek, verse truffel als supplement mogelijk, + 5 euro*

## BAMBINI

<b>Pasta al pomodoro/ burro e parmigiano (v)</b>	12,5
Pasta met tomatensaus / boter & parmezaan	
<b>Filetto di manzo</b>	16,5
Kleine tournedos van de grill	

\*\*\*\*\*

## SECONDI

*\*Bijgerechten apart bij te bestellen\**

<b>Cotoletta di maiale alla Milanese con spicy lemon maionese</b>	29
Gepaneerde varkenskotelet met een pittige citroen mayo	
<b>Tagliata di manzo</b>	31
Gesneden entrecote met baby spinazie, parmezaan & geconfijte tomaten	
<b>Filetto di manzo al barolo</b>	31
Tournedos met een Barolo saus	
<b>Scaloppina di vitello al vino bianco e salvia</b>	29
Kalfsoester in witte wijnsaus & salie	
<b>USA steak</b>	52
USA steak in een heet pannetje met boter, rozemarijn & Maldon zout	
<b>Merluzzo con amaretto e spuma di zucchini</b>	30
Kabeljauw met amaretto & courgette schuim	
<b>Orata in crosta di sale</b>	35
Dorade uit de oven in een korst van zeezout, aan tafel gefileerd	

*\*\*Op verzoek, verse truffel als supplement mogelijk, + 5 euro*

\*\*\*\*\*

## CONTORNI

<b>Patate al forno (v)</b>	6
Aardappelen uit de oven met gepofte knoflook, rozemarijn & mayo van rode ui	
<b>Spinaci aglio e peperoncino (v)</b>	6
Gebakken, wilde spinazie met knoflook & rode peper	
<b>Verdure di stagione in agrodolce (v)</b>	6
Seizoensgroenten	

<b>Cavolfiore arrostito (v)</b> Bloemkool uit de oven	6
<b>Insalatina rucola e parmigiano (v)</b> Rucola & parmezaan	6
<b>Cavoletti di Bruxelles al parmigiano (v)</b> Spruitjes met parmezaan	6

\*\*\*\*\*

## DOLCI

<b>Sgroppino (glas)</b>	9,5
<b>Sgroppino (karaf)</b>	52
<b>Tiramisu'</b>	9
<b>Profiteroles</b> Profiterole	10
<b>Tortino al cioccolato</b> Chocolade fondant met bosvruchten saus	10
<b>Delizia limone</b> Traditioneel dessert uit Amalfi met citroen	10
<b>Formaggi misti</b> Kaasplankje met confituur & vijgenbrood	18
<b>Gelato</b> Ijs (per bol: vanille, chocola, aardbei & citroen)	3
Slagroom/spikkels/versiering	+ 0,7

\*\*\*\*\*

*Heeft u een allergie? Vraag onze collega's naar de allergieën lijst*