



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

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

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

Bruschette tradizionale (<i>per stuk</i>) (<i>v</i>)	6
Traditionele bruschetta met cherry tomaatjes, knoflook & basilicum	
Oesters (<i>per stuk, minimaal 4 stuks</i>)	6,5
Gillardeau met bieslook, zalmkaviaar & komkommer	
Parmigiana di melanzane (<i>v</i>)	18
Klassieker; gefrituurde aubergine met tomatensaus, buffel mozzarella & parmezaan	
Insalata di polipo	18
Salade van octopus met aardappel & zwarte olijven	
Insalata Maximiliano (<i>v</i>)	18
Gemengde salade met gegrilde groenten & mozzarella	
Gamberoni alla diavola	18
Gebakken gamba's in pikante olijfolie met knoflook	
Tagliere di salumi e formaggi (<i>min. 2 personen</i>)	18 p.p
Plankje met diverse Italiaanse worsten & kazen	
Vitello tonnato	19
Slow cooked kalfsvlees met een frisse, homemade saus van tonijn	
Burrata con bietola rossa (<i>v</i>)	19
Burrata met carpaccio van rode biet	
Tartare di salmone	20
Tartaar van zalm met sesamzaadjes & rode peperkorrels	
Carpaccio di ribeye affumicato con grana e pinoli	21
Carpaccio van gerookte ribeye met pijnboompitjes & parmezaan	
Pepata di cozze	22
Mosselen gebakken in een licht pikante tomatensaus	

PRIMI

Pasta del giorno Pasta van de dag	dagprijs
Spaghetti con crema di cavolo nero e gorgonzola (v) Spaghetti met een romige saus van cavolo nero & gorgonzola	18
Fusilli con salsiccia, ndiuja e burrata Fusilli met een saus van gekruide worst, pikante ndiuja & burrata	23
Pappardelle al ragu di cinghiale Pappardelle met in rode wijn gemarineerd wildzwijn	24
Linguine frutti di mare Linguine met zeevruchten	26
Pasta flambé Verse pasta met roomsaus, peper & truffel, aan tafel met whiskey geflambeerd	31

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

BAMBINI (tot 12 jaar)

Pasta al ragu/ al pomodoro (v) / burro e parmigiano (v) Pasta met vleesragout/ tomatensaus / boter & parmezaan	12,5
Filetto di manzo Kleine tournedos van de grill met frietjes	18

SECONDI

Bijgerechten apart bij te bestellen

Polpo croccante con crema di patate dolce	29
Krokant gebakken octopus met creme van zoete aardappel	
Filetto prezzemolato	33
Ossenhaas met olijfolie, peterselie & rode peper	
Tournedos con salsa pepe verde o tartufo	35
Tournedos met groene peper- of truffelsaus	
Ossobuco alle Milanese con risotto	35
Ossobuco met saffraanrisotto	
Orata in crosta di sale	36
Dorade uit de oven in een korst van zeezout, aan tafel gefileerd	
Cotoletta alla Milanese	47
Gepaneerde kalfsentrecote met bot	
U.S.A. steak	52
Van de grill, met maldon zout, boter & rozemarijn	

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

Vraag naar de specialiteiten van de dag!

CONTORNI

Patate al forno (v)	6
Aardappelen uit de oven met gepofte knoflook, rozemarijn & mayo van rode ui	
Patate fritte con rucola e parmigiano	6
Frietjes met rucola & parmezaan met truffelmayo	

Spinaci aglio e peperoncino (v)	6
Gebakken, wilde spinazie met knoflook & rode peper	
Cavoletti di Bruxelles (v)	6
Gefrituurde spruitjes met parmezaan	
Cavolfiore	6
Bloemkool met knoflook & rode peper	
Friggitelli	6
Gefrituurde groene pepers	

DOLCI

Cannoli (per stuk)	3,5
Limoncello, vanille, hazelnoot, pistache, caramel zeezout, chocolade	
Sgroppino (glas)	9,5
Sgroppino (karaf)	52
Tiramisu'	11
Delizia al limone	11
Traditioneel dessert uit Amalfi met citroen	
Pannacotta con mandarino	10
Pannacotta met mandarijn	
Tortino al cioccolato	11
Chocolade fondant	
Cheesecake al pistacchio	12
Cheesecake met pistache & bastogne koekjes	
Gelato	3
Ijs (per bol: vanille, chocola, aardbei & citroen)	
Slagroom/ spikkels/ versiering	+ 0,7
