



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? Meld het ons en vraag naar de allergieën lijst

APERITIVI

Mimosa 10
Jus d'orange met prosecco

Margarita 12
Tequila, tripple sec & limoensap

Amalfi 10
Prosecco, limoncello

Campari Soda 10
Campari, bruiswater & ijs

Aperol Spritz 10
Aperol, prosecco, pellegrino & sinaasappel

Hugo di Maximiliano 10
Prosecco met vlierbloesem siroop

GIN & TONIC

Hendrick's 13
Komkommer & zwarte peper

Monkey's 13
Sinaasappel & kaneel

Bobby's 14
Kruidnagel & sinaasappel

Gin Mare 13
Basilicum/ rozemarijn/ tijm

ANTIPASTI

Bruschetta 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	
Calamari fritti	16
Gefrituurde inktvisringen met pikante limoenmayonaise	
Insalata gorgonzola, spinaci e fichi (<i>v</i>)	17
Salade met gorgonzola, spinazie, vijgen	
Mozzarella di bufala con insalata di pomodorini (<i>v</i>)	17
Buffelmozzarella met een salade van vier soorten tomaten	
Parmigiana di melanzane (<i>v</i>)	18
Klassieker; gefrituurde aubergine met tomatensaus, buffel mozzarella & parmezaan	
Gamberoni alla diavola	18
Gebakken gamba's in pikante olijfolie met knoflook & toast	
Vitello tonnato	19
Slow cooked kalfsvlees met een frisse, homemade saus van tonijn	
Salmone curato	20
Rauwe zalm gemarineerd in kruiden, met sla, yoghurt dressing & chips	
Carpaccio tradizionale	21
Carpaccio met pijnboompitjes & parmezaan	
Soute di vongole	26
Vongole met knoflook	

PRIMI

Gnocchi alla Sorrentina (<i>v</i>)	18
Gnocchi met tomatensaus, gesmolten mozzarella & parmezaan	
Tagliatelle con salsiccia, ndiuja e burrata	23
Tagliatelle met een pikante saus van gekruide worst, ndiuja & burrata	

Spaghetti con short rib ragu 24
Spaghetti met een saus van slow cooked short rib (rund)

Linguine al sugo d'astice 26
Linguine met een pittige, saus van kreeft

Risotto con gamberoni, mascarpone e limone (*min. 2 pers*) 26
Risotto met gamba's, mascarpone & limoen

Pasta flambé (*v*) 31
Verse pasta met roomsaus, peper & truffel, aan tafel met whiskey geflambeerd

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

BAMBINI (tot 12 jaar)

Pasta al ragu/ al pomodoro (*v*) / **burro e parmigiano** (*v*) 12,5
Pasta met vleesragout/ tomatensaus / boter & parmezaan

Pollo alla griglia 14
Kippendij filet van de grill met frietjes

SECONDI

Bijgerechten apart bij te bestellen

Scaloppina di pollo al marsala 22
Kippenborst met marsala & geroosterde amandel

Merluzzo panato alla Siciliana 26
Kabeljauw met een gekruide korst van kappertjes, olijven, zongedroogde tomaat, knoflook

Filetto prezzemolato 33
Ossenhaas met knoflook, olijfolie, peterselie & rode peper

Agnello con crosta al pistacchio 35
Lamskoteletten gepaneerd met pistache & paarse, zoete aardappel

Orata in crosta di sale 36
Dorade uit de oven in een korst van zeezout, aan tafel gefileerd

U.S.A. steak 52
Van de grill, met maldon zout, boter & rozemarijn

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

CONTORNI

Patate fritte (v) 6
Frietjes

Spinaci aglio e peperoncino (v) 6
Gebakken, wilde spinazie met knoflook & rode peper

Cavolfiore (v) 6
Bloemkool met witte wijn, knoflook & rode peper

Verdure grigliate (v) 6
Gegrilde groenten

Insalatina rucola (v) 6
Rucola salade

Insalatina pomodoro e cipolla rossa (v) 6
Tomatensalade met rode ui

DOLCI

Sgroppino (glas) 9,5
Sgroppino (karaf) 52

Tiramisu' 11

Delizia al limone 11
Traditioneel dessert uit Amalfi met citroen

Cheesecake al pistacchio 12
Cheesecake met pistache & bastogne koekjes

Millefoglie con fragole

Millefoglie met crème & aardbeien

12

Gelato

Ijs (per bol: vanille, chocola, aardbei & citroen)

3

Slagroom/spikkels/versiering

+ 0,7
