



&

MAXIM
CATERING & BANQUETING

Antipasti/Starters

Tagliere misto di salumi e formaggi
Mixed platter of cold cuts and cheeses

Euro 12,00

Flan di speck spinaci con fonduta
Speck and spinach flan with fondue

Euro 12,00

Millefoglie di verdure e ricotta
Vegetables and ricotta millefeuille

Euro 12,00

Primi/First dishes

Maccheroni al ragù toscano
Maccheroni with Tuscan ragout
Euro 12,00

Risotto allo Zola, zafferano crema rosmarino
Zola cheese, saffron and rosemary risotto
Euro 12,00

Le trofie con salsa di noci
Trofia noodles with walnut sauce
Euro 12,00

Crema di zucca
Pumpkin cream soup
Euro 10,00

Secondi/Main courses

Stracotto ai funghi di bosco
Stewed beef with forest mushrooms

Euro 18,00

Tagliata di controfiletto alle erbe selvatiche
Sirloin steak with wild herbs

Euro 22,00

Battuta di petto di tacchino alla piastra
Grilled turkey breast

Euro 14,00

Filetto di salmone all'arancia
Baked salmon fillet with oranges

Euro 20,00

Contorni/Side dishes

Contorni del giorno
Side dishes of the day

Euro 5,00

Dessert

Dolci della casa di nostra produzione
Homemade desserts of our production

Euro 5,00

Buona cena
Enjoy your meal

Non mangiate nessuna cosa che
la vostra bisnonna non avrebbe
riconosciuto come cibo...

(Michael Pollan)

*La nostra cucina è espressa, ossia i piatti che
orderete verranno cotti e realizzati sul momento, al
fine di garantirne la massima freschezza e qualità.
Qualche minuto in più di attesa per il vostro piatto
ordinato darà conferma che il personale di cucina
lavora espressamente per voi.*