



&

**MAXIM**  
CATERING & BANQUETING

# Antipasti/Starters

Tagliere misto  
Mixed platter of cold cuts and cheeses  
**Euro 12,00**

Insalatina di ceci, pomodorini, rucola e burrata  
Salad of chickpeas, cherry tomatoes, rocket and  
burrata cheese  
**Euro 10,00**

Tomino alla piastra con zucchine in agrodolce  
Grilled Tomino cheese with sweet and sour  
zucchini  
**Euro 10,00**

# Primi/First dishes

Orecchiette pugliesi alla crudaiola  
Raw style Apulian Orecchiette  
**Euro 12,00**

Tagliolini con crema di salmone  
Tagliolini noodles with salmon cream  
**Euro 12,00**

Risotto cacio e pepe  
Risotto with cheese and pepper  
**Euro 12,00**

Minestrone freddo d'orzo e verdure al profumo di  
basilico  
Cold soup of barley and basil flavored  
vegetables  
**Euro 9,00**

# Secondi/Main courses

Fettine di lonza alla pizzaiola  
Loin in Pizzaiola style

**Euro 14,00**

Coniglio al burro salato e menta con fagiolini  
all'agro  
Salted butter and mint rabbit with sweet & sour  
green beans

**Euro 14,00**

Straccetti di pollo al curry con riso basmati  
Chicken curry strips with basmati rice

**Euro 14,00**

Costata alla griglia  
Grilled rib

**Euro 22,00\***

# 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  
ordinerete 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.*