

Un luogo dinamico e raffinato  
nel cuore della città dove assaporare  
i più pregiati tagli di manzo,  
accompagnati da un'esclusiva  
selezioni di sali e senapi  
provenienti da tutto il mondo.

*A dynamic and refined space in the heart of the city where one  
can taste the most valuable cuts of beef, the rarest quality  
of salts and the world's most elaborate mustards.*



# nice to *Meat* *you*

WORLDWIDE SELECTION  
OF PREMIUM QUALITY MEAT



# ANTIPASTI

STARTERS

## Tartare di Fassona



21 €

all'erba cipollina, tuorlo d'uovo, Parmigiano e vinaigrette alla senape

*Piedmontese Fassona tartare, with chives, egg yolk, parmesan cheese and mustard vinaigrette*

## Foie Gras d'anatra



23 €

pane multi-cereali e composta di cipolle rosse in agrodolce

*Duck foie gras, multi-grain bread and sweet and sour red onion compote*

## Vitello "cbt"



21 €

in salsa tonnata, verdure in agrodolce, polvere di capperi e caviale

*Slow cooked veal in tuna sauce, sweet and sour vegetables, caper powder and caviar*

## Maio Salad



19 €

con filetti di pollo, avocado, noci, Parmigiano, insalata iceberg e vinaigrette all'aneto

*Maio Salad with chicken fillets, avocado, walnuts, Parmesan cheese, iceberg salad and dill vinaigrette*

TO SHARE

## Made in Italy



21 €

degustazione di salumi e formaggi del Nostro Territorio

*Cold cuts and cheeses from our territory*

## Pata Negra

30 GR

24 €

Jamon Bellota 100% Iberico, stagionatura oltre 35 mesi

*Matured more than 35 months*

WINE PAIRING

Champagne De Venoge

Blanc de Noirs 44 €

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT



# GRIGLIA

FROM  
THE GRILL

COCKTAIL PAIRING  
available

## Picanha di Angus Argentino 31 €

*Argentinian Angus picanha*

GR 280

COCKTAIL PAIRING

TIKI'S PUNCH 39 €

## Filetto di Angus Irlandese 34 €

*Fillet steak of Irish Angus*

GR 200

COCKTAIL PAIRING

MEZCAL FASHIONED 45 €

## Costoletta di Vitello 37 €

al pan grissino, pinzimonio e maionese balsamica

*Veal chop with breadcrumbs, pinzimonio and balsamic mayonnaise*

GR 300

COCKTAIL PAIRING

TRIBUTE PALOMA 45 €

## New York steak di Angus Australiano 37 €

*New York steak of Australian Angus*

GR 260

COCKTAIL PAIRING

MAIO'S VINTAGE NEGRONI 49 €

## Costata di Simmenthal 59 €

*Simmenthal Rib-Eye steak (dry aged: 30/40 days)*

GR 600

FROLLATA  
30/40 GIORNI

COCKTAIL PAIRING

BITTER WOOD 68 €

Tutte le nostre carni sono servite con salsa BBQ  
*All our meats are served with BBQ sauce*



## CONTORNI SIDES

5 € 8 €

Patate novelle  
arrostite   
*Roasted potatoes*

Chips di patate  
al tartufo nero  
*Black truffle potato chips*

Cipolla rossa  
in agrodolce   
*Sweet & sour red onion*

Insalata mista  
di stagione  
*Mixed salad*

Verdure grigliate  
*Grilled vegetables*

Patatine fritte\*  
*French fries\**

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT



# BURGER

MAKE YOUR  
OWN BURGER

COCKTAIL PAIRING  
available

## GUARNIZIONI

GARNISHES

### Bacon croccante

Crunchy bacon

### Formaggio cheddar

Cheddar cheese

### Cipolla rossa in agrodolce

Sweet & sour red onion

### Uovo

Egg

### Pomodoro fresco

Fresh tomato

### Insalata

Lettuce

## Hamburger\* di Rubia Gallega & patatine fritte\*

Rubia Gallega hamburger\* and french fries\*



## THE BEAST

25 €

GR 320

COCKTAIL PAIRING

BEE-ORANGE 34 €

## NORMAL

17 €

GR 160

COCKTAIL PAIRING

BEE-ORANGE 26 €



## BABY MENU

### Cheeseburger



con patatine fritte\*

+ bibita + dolcetto

Cheeseburger, french fries\*,  
soft drink, sweet treat

16 €

# Rubia Gallega Hamburger

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT



# DESSERT

## Piccola Saint Honoré\*\*

11 €



vaniglia Tahitiana e caramello

*Small Saint Honoré\*\* with Tahitian vanilla and caramel*

---

## Gelato\*



11 €

al pistacchio salato, acqua di pomodoro e cardamomo

*Ice cream\* with salted pistachio, tomato water and cardamom*

---

## Fragole



11 €

meringa e gelato\* al fior di latte

*Strawberries, meringue and sweet cream ice cream\**

---

## Cheesecake ai frutti di bosco



11 €

e scaglie al fondente di cioccolato

*Mixed berry cheesecake and chocolate fondant chips*

---

## Tiramisù



11 €

biscuit al cioccolato, caffè

e polvere di liquirizia

*Tiramisù with chocolate biscuit,  
coffee and liquorice powder*

# Tiramisù.

AL CIOCCOLATO,  
CAFFÈ E POLVERE  
DI LIQUIRIZIA



# CANTINA

WINERY

## Champagne



**Princes Blanc de Noir** *De Venoge*  
Pinot Noir

25 €

190 €

**Princesse Rosé** *De Venoge*  
Pinot Noir

24 €

190 €

**Besserat Blanc de Blancs**  
*Besserat de Bellefon*  
Chardonnay

24 €

160 €

## Selezione Coravin

*Coravin selection*



**Leone IGT 2015**  
Sangiovese

16 €

82 €

**Pietraforte 2015**  
Cabernet

18 €

82 €

**Brunello di Montalcino 2018** *Renieri*  
Sangiovese

28 €

160 €

**Barolo Monfalletto 2019**  
*Cordero di Montezemolo*  
Nebbiolo

22 €

120 €

**Bordeaux Rouge 2020** *Chateau du Pin*  
Cabernet Sauvignon, Merlot

19 €

120 €

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT



# CANTINA

WINERY

## Bollicine *Sparkling Wine*



### Metodo Classico "Creaman"

12 €

68 €

2014 *Fasoli Gino*

Corvinone

## Bianchi *White Wine*



### Brigante Bianco 2021 *Conterno Fantino*

8 €

38 €

Chardonnay, Manzoni, Verdesse

## Rossi *Red Wine*



### Chianti Classico Riserva

10 €

55 €

2016 *Tenuta Carrobbio*

Sangiovese

### Pinot Nero Toscano Bio 2021

10 €

60 €

*Castello di Bossi*

Pinot Nero 6 mesi | months

### Seriz 2020 *La Costa*

9 €

38 €

Merlot, Syrah

### Nebbiolo Langhe 2021 *Damilano*

9 €

42 €

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT



# COCKTAILS



## MAIO'S VINTAGE NEGRONI

Maio Balsamic Gin, Maio Vermut, Campari

16 €

## MEZCAL FASHIONED

Mezcal, bitter aromatico, soda e agave  
*Mezcal, aromatic bitter, soda and agave*

14 €

## TIKI'S PUNCH

Rum scuro, vermouth rubino, bitter aromatico, lime, orzata e chinotto  
*Dark Rum, ruby vermouth, aromatic bitter, lime, barley water and chinotto*

14 €

## TRIBUTE PALOMA

Tequila, Nanea passion fruit, pompelmo, lime, e tonica al pompelmo  
*Tequila, Nanea passion fruit, grapefruit, lime and grapefruit tonic water*

14 €

## BITTER WOOD

Campari, Vermut infuso al timo, rosmarino e salvia  
*Campari, Vermut infuse with thyme, rosemary and sage*

12 €

## BEE-ORANGE

Vermut rosso, Campari, succo d'arancia, miele  
*Red Vermut, Campari, orange juice, honey*

14 €

# BIRRE

BEERS

Birre alla spina

25 cl

40 cl

Naturtrub Zoogami Bionda

*Alc. 5,2% vol.*

5 €

7 €

Eggenberg Zoogami Rossa

*Alc. 5,2% vol.*

5 €

7 €

Birre in bottiglia *Birrificio Gjiulia*

IPA Italian Pale Ale

*Alc. 5,8% vol.*

9 €

RIBÒ Italian Grape Ale 33cl

*Alc. 6,5% vol.*

9 €

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT





# DRINKS

## Caffetteria

---

<b>Caffè Espresso</b> <i>Espresso</i>	<b>2 €</b>
<b>Cappuccino</b> <i>Espresso with steamed milk</i>	<b>3,5 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <i>Hot milk with a shot of Espresso</i>	<b>3,5 €</b>
<b>Caffè d'Orzo</b> <i>Barley Coffee</i>	<b>2 €</b>
<b>Marocchino</b> <i>Espresso, milk foam and chocolate powder</i>	<b>3 €</b>
<b>Ginseng</b> <i>Ginseng Coffee</i>	<b>2,5 €</b>

<b>Liquori &amp; Distillati</b> <i>Spirits &amp; Liqueurs</i>	<b>5 €</b>
--	------------

## Acqua & Bibite

---

<b>Acqua</b> <i>Water</i>	33 cl <b>3 €</b>	75 cl <b>4,5 €</b>
<b>Bibite</b> <i>Soft drinks</i>	<b>5 €</b>	

## Scansiona il QR Code ed inserisci i tuoi dati per richiedere la fattura

Scan the QR Code and enter your information to request the invoice



## Allergeni *Allergens*

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù

We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu

 **Frutta a guscio**  
*Nuts, hazelnuts, almond, pistachio*


 **Uova e derivati**  
*Eggs and products thereof*

 **Latte e derivati**  
*Milk and products thereof*

 **Soia e derivati**  
*Soybeans and products thereof*

 **Anidride solforosa e solfiti**  
*Sulphur dioxide and sulphites*

 **Senape e derivati**  
*Mustard and products thereof*

 **Cereali contenenti glutine e derivati**  
*Cereals, Gluten and products thereof*

 **Sesamo e derivati**  
*Sesame seeds and products thereof*

 **Lupini e derivati**  
*White lupin and products thereof*

 **Arachidi e derivati**  
*Peanuts and products thereof*

 **Sedano e derivati**  
*Celery and products thereof*

 **Molluschi e derivati**  
*Molluscs and products thereof*

 **Crostacei e derivati**  
*Crustaceans and products thereof*

 **Pesce e derivati**  
*Fish and products thereof*

\* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata  
*foods marked with an asterisk are purchased in frozen form*

\*\* gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.  
*foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.*