Maxelâ

ANTIPASTI DI TERRA

Focaccia tradizionale barese (1 pz) 4.5
Traditional Bari-style focaccia (1 slice) 1

Carciofo alla romana 10
Roman style artichokes 1 2 7

Ciambella affumicata alla griglia con spinaci- 7 15
Grilled smoked cheese with spinach, garlic,and red chili pepper

Stecco di caciocavallo fritto (2 pz) 7
Fried Caciocavallo cheese skewer (2 pcs) 1 6 7 10

Polpette di bollito con maionese in salsa verde alla cacciatora 12
Fried pulled beef meatballs with green sauce mayonnaise 1 3 4 7 9

ANTIPASTI DI PESCE

Baccalà e patate con pomodoro giallo e ceci al rosmarino 14
Salt cod and potatoes with yellow tomato and rosemary chickpeas 1 4

Tartare di salmone con mela 18
Salmon tartare with apple 2 4 14

Cannolini croccanti con polpo, scarola e olive 14
Crispy phyllo rolls with octopus, "escarole" and olives 1 7 14

Catalana di calamari e gamberi**** 30
Red prawns and squids Catalana-style salad 2 4 12 14

SALUMI

Prosciutto di San Daniele DOP al fiocco 17
Charcuterie board with San Daniele DOP prosciutto, fiocco cut

Prosciutto San Daniele e Bufala 18
San Daniele prosciutto with Bufala mozzarella 7

Maxelâ

TARTARE E CARPACCI DI FASSONA

Carpaccio EVO · *EVO carpaccio* **16**

Carpaccio di Piemontese, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, sale Maldon

Fassona carpaccio, extra virgin olive oil, ground black pepper, salt

Carpaccio rucola e grana · *Rocket and Parmesan carpaccio* **17**

Carpaccio di Piemontese, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, Grana Padano stagionato DOP, rucola a mazzetti, sale Maldon

Fassona carpaccio, extra virgin olive oil, ground black pepper, salt, seasoned Parmesan DOP, rocket **3 7**

Tartare all'Albese · *Albese butcher mince* **24** 240 g **15** 130 g

Tartare di Fassona, lattuga, olio extra vergine d'oliva, pepe nero, sale Maldon

Fassona tartare, salt, lettuce, extra virgin olive oil, ground black pepper

Tartare alla Francese · *French tartare* **26** 240 g **16** 130 g

Tartare di Fassona, lattuga, salsa Worcester, tabasco, senape, cetrioli, capperi, uovo, olio extra vergine d'oliva, pepe nero, sale Maldon

Fassona tartare, salt, lettuce, Worcestershire sauce, Tabasco sauce, mustard, cucumbers, salted mezzanella capers, egg, extra virgin olive oil, ground black pepper **1 3 4 6 10 12**

Tartare del macellaio · *Butcher's tartare* **26** 240 g **16** 130 g

Tartare di Fassona, uovo, tabasco, cipolla rossa, pepe nero macinato, olio extra vergine d'oliva, sale Maldon

Fassona tartare, Tabasco sauce, red onion, ground black pepper, extra virgin olive oil, salt **3**

Grande anche con uovo

Maxelâ

PRIMI PIATTI

Tradizione romana

Spaghetti Ajo, Ojo e peperoncino 10
Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper 1.7

Tonnarelli cacio e pepe 16
Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper 1 3 6 7 8 10

Rigatoni all'amatriciana 16
Rigatoni pasta with tomato sauce, bacon, Pecorino cheese, and black pepper 1 6 7 10

Penne all'arrabbiata 13
Penne with spicy sauce 1

Rigatoni alla gricia 16
Rigatoni pasta, bacon, Pecorino cheese 1 6 7 10

Rigatoni alla carbonara 16
Rigatoni pasta, bacon, Pecorino cheese, egg 1 3 6 7 10

Primi classici

Tortellini in brodo 15
Tortellini with broth 1,3,7,8

Lasagna alla Bolognese 18
Lasagna with Bolognese sauce 1 3 6 7 8 9 10

Fettuccine casarecce alla Bolognese 18
Homemade fettuccine with Bolognese sauce 1 3 6 7 8 9 10

Primi speciali

Spaghettone di Gragnano aglio e olio e peperone crusco IGP 18
Gragnano thick spaghetti with garlic, olive oil, and IGP crispy pepper 1 6

Fettuccine ai funghi 20
Fettuccine with mushrooms

Gnocchi con stracchino, broccoli e melagrana 18
Potato gnocchi with stracchino, broccoli and pomegranate 1 7

Le zuppe

Maxelâ

Minestrone di verdure 14
Vegetable soup

Vellutata di carote 14
Cream of carrots soup 9

◆ *Primi di pesce* ◆

Spaghetti alle vongole veraci 24
Spaghetti with clams 1 2 4 6 10 14

Risotto ai frutti di mare 25
Risotto with mixed seafood 1 2 4 14

Paccheri freschi con ragù di pescato del giorno 25
Fresh paccheri pasta with ragù of the daily catch 1 2 4 9 14

Maxelâ

SECONDI PIATTI

Tagliata di pollo Maxelâ 16
Chicken slices with little mixed wok vegetables

Straccetti di manzo, grana, rucola e pachino 18
Beef strips with Grana cheese, arugula and cherry tomatoes 3 7

Tagliata al rosmarino / al pepe verde 26
Butcher's cut with rosemary / green pepper 12

Fiorentina di razza Chianina IGP 9
Chianina Fiorentina / T-bone steak 100 g

Polpette di manzo al sugo 16
Beef meatballs with tomato sauce 1 3 6 7 8 10 11 13

Ganascette di vitello brasate al Cesanese del Piglio 24
Braised veal cheeks with Cesanese del Piglio red wine 9 12

Filetto di manzo al rosmarino / al pepe verde 30 250g
Fillet with rosemary / green pepper 12

◆ *Secondi di pesce* ◆

Salmone alla griglia 18
Grilled salmon 2 4 14

Frittura di calamari** 23
Fried calamari 1 2 4 6 10 14

Calamarotto alla griglia con rucola e pachino** 18
Grilled calamari with arugula and cherry tomatoes 2 4 14

Spigola al forno con patate e pomodorini / al sale 8 100g
Sea bass oven-baked with cherry tomatoe s, potatoes / salt 2 4 14

I NOSTRI HAMBURGER

Hamburger di Chianina IGP con patate al forno 18 200 g
Chianina classic burger with baked potatoes 1 3 5 6 7 8 10 11 12 13

Cheeseburger di Chianina IGP con patate fritte 19 200 g
Chianina cheeseburger with french fries 1 3 5 6 7 8 10 11 12 13

Maxelâ

CONTORNI

Patate al forno / fritte 8
Baked potatoes or french fries

Cicoria in padella 8
Agro / ripassata · sautéed chicory

Verdure alla griglia 8
Grilled vegetables

Insalata mista 8
Mixed salad

INSALATONE

Light 14
Lattuga, tonno, mais, pomodorini pachino, noci

Italian lettuce, tuna, corn, Pachino tomatoes, walnuts 4 5 8

Caesar salad di pollo 16
Pollo grigliato, lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, bacon, Grana Padano DOP, Caesar dressing

Grilled chicken, Roman lettuce, cherry tomatoes, croutons, bacon, Parmesan DOP, Caesar dressing 1 3 4 5 6 7 8 11

BABY MENÙ

Menù Pasta 11
Pasta al pomodoro, patate fritte e bibita 1 6 10 S

Menù Hamburger 13
Hamburger, patate fritte e bibita 1 3 5 6 7 8 10 11 12 13 S

Menù Cotoletta 13
Cotoletta di pollo, patate fritte e bibita 1 3 6 10 S

Maxelâ

PIZZE CLASSICHE

Bianca 6
Olio, sale e rosmarino
Oil, salt and rosemary 1 6 10

Margherita 10
Pomodoro, mozzarella, Parmigiano, basilico
Tomato, mozzarella, parmesan, basil 1 3 6 7 10

Capricciosa 16
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive, basilico
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, basil 1 6 7 10

Quattro Formaggi 15
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano reggiano, scamorza affumicata, basilico
Mozzarella, gorgonzola, parmesan, smoked scamorza and basil 1 3 6 7 10

Pizza Marinara 9
Pomodoro, aglio, origano
Tomato, garlic, oregano 1 6 10

Bufala 16
Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano, basilico
Tomato, mozzarella, basil, buffalo cheese 1 3 6 7 10

Vegetariana 14
Pomodorini, mozzarella, verdure grigliate, basilico
Cherry tomatoes, mozzarella, basil, mixed vegetables, grana cheese, oregano 1 6 7 10

PIZZE SPECIALI

Mortadella 15
Mozzarella, stracciatella, mortadella, granella di pistacchio, basilico fresco
Stracciatella, mortadella, pistachio, basil 1 5 6 7 8 10

Estiva 18
Pomodori, salmone affumicato, zucchine grigliate, formaggio philadelphia, basilico
Cherry tomatoes, mozzarella, basil, zucchini, smoked salmon 1 2 4 6 7 10 14

Maxelâ 18
Pomodoro, mozzarella, formaggio Philadelphia, bacon
Cherry tomatoes, mozzarella, Philadelphia cheese, bacon 1 6 7 10

Nduja 16
Pomodorini, mozzarella, Nduja, parmigiano
Cherry tomatoes, mozzarella, spicy salami, Parmesan cheese 1 3 6 7 10

Bresaola 18
Pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, basilico, origano
Cherry tomatoes, mozzarella, basil, bresaola, rocket salad, Parmesan cheese, oregano 1 3 6 7 10

Maxelâ

DESSERT E FRUTTA

Tiramisù 8
Homemade tiramisù 1 3 6 7

Torta di mele con gelato al fiordilatte 8
Apple cake with fiordilatte ice cream 1 3 7

Ananas 9
Pineapple

Tortino al cioccolato 8
Warm chocolate soufflé with ginger and vanilla ice cream 1 3 5 6 7 8 11

Sorbetti (3 gusti) 9
Sorbet mix (3 flavors) 1 3 5 6 7 8 11 12

Tagliata di frutta 10
Sliced fruit

Pane e taralli € 3 · Servizio 10%
Bread and taralli € 3 · Service charge 10%

Maxelâ

BEVANDE

Birre

Birra Ichnusa non Filtrata 50 cl	**8**	Birra Moretti media 40 cl	**8**
Birra Menabrea piccola 33 cl	**6**	Birra Moretti piccola 20 cl	**5**
Birra Menabrea grande 66 cl	**8**	Birra Tennent's 33 cl	**6**

Bibite in bottiglia

Coca Cola - Coca Cola Zero	**4,50**	Chinotto Neri	**4**
Acqua Tonica	**4,50**	Red Bull	**5**
Aranciata amara S. Pellegrino/Aranciata Fanta	**4,50**	Acqua minerale 0,75 lt Panna – San Pellegrino	**4,50**

Caffetteria

Caffè espresso	**3,50**	Caffè americano	**3,50**
Caffè doppio	**3,50**	Caffè corretto	**4**
Cappuccino	**3,50**	Infusi /The	**3,50**

Liquori e amari

Amari	**7,50**	Sambuca	**7**
Amaro importante "Jefferson"	**8**	Sambuca artigianale "Colazingari"	**9**
Limoncello	**7**		

Maxelâ

◆ *Whiskey* ◆

J&B	7,50	Macallan Double Cask 12 Years	15
Ballantine's	7,50	Lagavulin single malt 16 Years	15
Glen Grant	7,50	Johnnie Walker Black Label	12
Jack Daniel's	9	Johnnie Walker Red Label	10
Baileys	7	Jim Beam Bourbon	10
Talisker 10 years	10	Glenlivet	15
Laphroaig 16 years	10	Dalmore 12 Years	12
Oban 14 years	15	Canadian Club Blended	10
Woodford Bourbon Reserve	15	Caol Ila single 12 Years	15
Nikka Days Giapponese	15		

◆ *Rum* ◆

Captain Morgan Black	9	Eldorado 15 years	13
Barcelo Dorado	9	Matusalem 15 years	12
Barcelo Imperial Onyx	13	Zacapa 23 years	13
Clément age 6 (Martinique)	10	Pampero Anniversario	10
Clément Ambré Agricole	11	DosMaderas 5+5 years old (Spain)	10
Clément Vsop	13	Sailor Jerry Spiced	10
Demerara 15 Years	13	Havana Club 7 years	10
Diplomatico Gran Riserva (Venezuela)	11	Don Julio	12
Eldorado 12 years	11	Santa Teresa Solera 1796	10

◆ *Vodka* ◆

Skyy	6	Grey Goose	15
Absolut Blue	8	Beluga	15
Belvedere	15		

Maxelâ

◆ *Cognac/Brandy* ◆

Janneau	**12**	Courvoisier V.S.O.P	**12**
Hennessy	**12**	Delamain Pale & Dry	**15**
Calvados Morin	**12**	Grand Marnier	**10**
Calvados Lecompte 5 years	**12**	Hine Rare V.S.O.P.	**15**

◆ *Grappa* ◆

Grappa 903 bianca	**7**	Berta Elisi	**15**
Grappa 903 barrique	**7**	Castagner le Acquaviti Venete	**9**
Tresolitre Berta 2007	**15**	Grappa Ambra 1933	**10**
Ben Rye	**13**		

Maxelâ

ALLERGENI E INFORMAZIONI ALIMENTARI

Gentile ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and will do its best to satisfy our customers.

Elenco allergeni

ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011 · pursuant to Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011

1 **Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten

2 **Crostacei**
Crustaceans

3 **Uova**
Eggs

4 **Pesce**
Fish

5 **Arachidi**
Peanuts

6 **Soia**
Soybeans

7 **Latte**
Milk

8 **Frutta a guscio**
Nuts

9 **Sedano**
Celery

10 **Senape**
Mustard

11 **Semi di sesamo**
Sesame seeds

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

13 **Lupini**
Lupins

14 **Molluschi**
Molluscs

A Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (−20 °C per 24 ore), conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment (−20 °C for 24 hours) in compliance with the provisions of Reg. CE 853/2004.

S Prodotto surgelato
Frozen product

I numeri e le lettere in oro accanto a ogni piatto rimandano a questo elenco.