

PIZZE ALLA PALA

€ 13,50	MARGHERITA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella
€ 14,50	NAPOLI ¹⁻⁴⁻⁷ pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano
€ 16,50	PROSCIUTTO E FUNGHI ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
€ 16,50	QUATTRO FORMAGGI ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, briè
€ 16,50	CALABRESE ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, salame piccante
€ 17,50	ZOLA E 'NDUJA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP Dolce, 'nduja

HAMBURGER

€ 13,50	MAESTOSO BURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² pane, hamburger, scamorza affumicata, radicchio, salsa tartara, guanciale croccante, pomodoro
€ 13	TUNA BURGER ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² pane, trancio di tonno*, cipolla caramellata, spinacino, pinoli, maionese ai pomodori secchi
€ 12	TRENTINO BURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ pane, hamburger, speck, funghi misti trifolati, Taleggio DOP
€ 11	ORTOLANO BURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ pane, hamburger, pomodoro ramato, Edamer, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni arrostiti
€ 10	CHEESE BURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹ pane, hamburger, insalata, pomodoro ramato, doppio formaggio cheddar, maionese
€ 12	LENTICCHIA BURGER ³⁻⁷⁻¹³ pane, hamburger di lenticchia, salsa tzatzichi, insalata, pomodoro ramato e patate al forno
Tutti gli hamburger sono serviti con patatine fritte*	

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI
CON SALMONE NORVEGESE

SEA FROM NORWAY


inquadra e segui

PER INFO E PRENOTAZIONI 0395783981
il_maestoso_monza
è su Instagram e Facebook
seguici e inizia
a usare l'hashtag
#maestosomonza


inquadra e segui

MENÙ JUNIOR

€ 8

Piatto a scelta + acqua o bibita			
Pasta ¹⁻³⁻⁷ al pesto	Pasta ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² al ragù	Pasta ¹ al pomodoro	Pasta ¹ in bianco
Pizza margherita ¹⁻⁷	Cotoletta di pollo* ¹⁻³	Hamburger carne ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ e formaggio cheddar	

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 4,50	Tiramisù della tradizione ³⁻⁷	
€ 4,50	Crema Brulè ³⁻⁷	
€ 4,50	Tagliata di ananas in salsa di frutti di bosco ³⁻⁷⁻⁸ con spuma alla vaniglia e granella di pistacchi	
€ 4,50	Tarte tatin di mele con spuma di zabaione ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	
€ 4,50	Tortino al cioccolato dal cuore morbido ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ con salsa ai lamponi	
€ 4,50	Millefoglie ai frutti rossi ¹⁻³⁻⁷	
€ 4,50	Crostatina con crema pasticcera e frutta ¹⁻³⁻⁷	
€ 4,50	Pasticceria Buoni Maestri* ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²	
€ 3,50	Caffè goloso ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² servito con tre pasticcini della nostra pasticceria	
€ 3,00	Crema fredda caffè grande ⁷	

BEVANDE

€ 2,50	Acqua naturale o frizzante 0,75 l
€ 2,50	Bibite Coca-cola classica o zero, Fanta, Sprite, Fuze tea
€ 2,50	Birra Bella Fresca Speciale 50° in bottiglia ¹ Birra Pilsner di nostra produzione 33cl
€ 3,50	Birra Bella Fresca piccola alla spina ¹ di nostra produzione 25cl
€ 4,50	Birra Bella Fresca media alla spina ¹ di nostra produzione 40cl
€ 1,50	Caffè espresso
€ 1,80	Caffè alla Moka
€ 2	Caffè corretto
€ 2,00	Orzo ¹
€ 1,50	Caffè decaffeinato
€ 2,00	Caffè ginseng ⁷

1 CEREALI
CONTENENTI
GLUTINE

2 CROSTACEI

3 UOVA

4 PESCE

5 ARACHIDI

6 SOIA

7 LATTE

8 FRUTTA
A GUSCIO

9 SEDANO

10 SENAPE

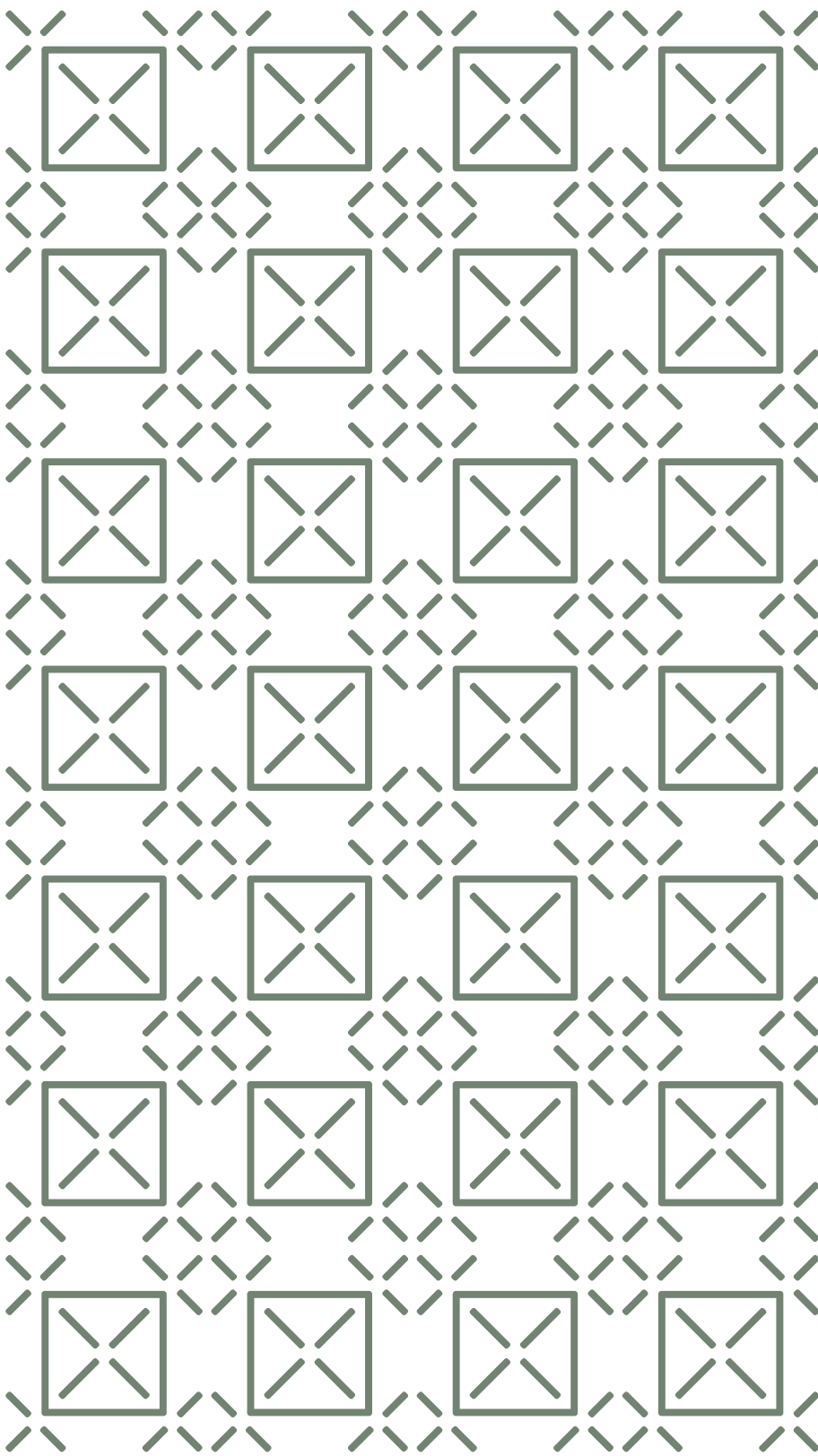
11 SEMI DI
SESAMO

12 SOLFITI

13 LUPINI

14 MOLLUSCHI

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in traccia. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.
*Ingrediente surgelato/congelato all'origine. **Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto.
Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala.



Maestoso aderisce al progetto AIC
di alimentazione senza glutine fuori casa

AiC

Associazione Italiana Celiachia

Scopri la selezione all'interno

ANTIPASTI

€ 12	Tartare di carne di razza Piemontese Coalvi ^{1 - 7 - 10 - 12} con funghi pioppini e fonduta di Castelmagno DOP	
€ 12	Frittini misti* ^{1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12} rosti di patate, olive ascolane, mozzarelline panate, verdure e fiori di zucca pastellati	
€ 3,50	Ostriche francesi fines de claire (1 pz) ¹⁴	
€ 10	Carpaccio di carne salada ^{1 - 7 - 12} con cavolo cappuccio marinato, salsa yogurtt e chips di pane integrale	
€ 13	Salmone Norvegese speziato aromatizzato ⁴ con finocchi e arance	
€ 9	Tortino di zucca ^{3 - 7 - 8} con fonduta di Taleggio DOP e gherigli di noci	
€ 12	Zuppa di cozze, pomodorini basilico e crostoni di pane ^{1 - 12 - 14}	
€ 13	Tagliere di salumi e formaggi ^{6 - 7 - 9 - 12} con giardiniera di verdure e focaccia	

INSALATE

€ 12	CAESAR SALAD ^{1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12} cuore di lattuga con petto di pollo grigliato, bacon, crostini di pane, salsa caesar, scaglie di Grana Padano DOP	
€ 13	INSALATA ESOTICA ^{1 - 3 - 4 - 6 - 11} misticanza con salmone, mango, avocado, pomodorini, mix di semi, salsa al sesamo	
€ 12	INSALATA AUTUNNALE ^{1 - 7 - 8} insalata con indivia belga, radicchio, cimette di broccoli, cacomela, melagrana, pomodorini, gherigli di noci, crostini di formaggio di capra gratinati	

LE ZUPPE

€ 8	Crema di zucca con farro e timo ^{1 - 9}
€ 10	Zuppa di cipolle con crostini di pane e Gruyere DOP fondente ^{1 - 7 - 9}

I PRIMI

€ 10	Tortiglioni alla carbonara con pasta di Gragnano IGP ^{1 - 3 - 7}
€ 10	Pici al ragù di cinghiale* ^{1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 12}
€ 10	Spaghettoni cacio e pepe con pasta di Gragnano IGP ^{1 - 7}
€ 10	Paccheri ai tre pomodori con pasta di Gragnano IGP ^{1 - 7} mantecati al burro e Grana Padano DOP
€ 12	Riso Carnaroli con funghi porcini* (cottura 15 minuti) ^{3 - 7 - 9 - 12} 
€ 13	Linguine in salsa ai frutti di mare* ^{1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14} con pomodorini infornati



Maestoso aderisce al progetto AIC di alimentazione senza glutine fuori casa

Tutti i piatti contrassegnati dal logo AFC sono senza glutine e vengono serviti sul piatto verde.
Se hai ordinato un prodotto senza glutine e non ricevi il piatto di colore verde, segnalalo subito al cameriere.

I SECONDI

€ 18	Ossobuco di vitello in gremolada ^{3 - 7 - 9 - 12} con risotto Carnaroli alla milanese (cottura 15 minuti) 
€ 25	Cotoletta alla milanese ^{1 - 3} con rucola, pomodrin e patatine fritte*
€ 15	Filetto di branzino al cartoccio ^{4 - 12} con pomodorino datterino e funghi porcini trifolati* 
€ 18	Gran fritto misto* ^{1 - 2 - 4 - 12 - 14} di calamari del Pacifico*, code di gamberi argentini* e latterini*
€ 18	Tentacolo di polpo* croccante su patata schiacciata e olive ^{12 - 14}
prezzo al kg	Rombo / Branzino / Pesce spada* / Salmone norvegese / Tonno* ⁴ al forno, alla griglia o alla mediterranea**

LE BRACI FORNO A CARBONE JOSPER

€ 23	Tagliata di Black Angus USA con patate al forno e tris di verdure
€ 7,50/hg	Costata di Black Angus USA
€ 27	Entraña (Diaframma) di Black Angus USA
€ 18	Asado di manzo con chimichurry
€ 6 /hg	Fiorentina di Angus Irlandese
€ 5,50 /hg	Costata di Angus Irlandese
€ 22	Tagliata di Scottona ¹² con funghi porcini trifolati*
€ 14	Pancia di maialino croccante con patate al forno 
€ 13	Petto di pollo Ducale
€ 15	Galletto VALLESPLUGA alla diavola

I CONTORNI

€ 4	Onion rings* ¹
€ 4	Patatine fritte*
€ 4	Patate al forno con rosmarino 
€ 5	Spinaci sauté 
€ 4	Insalata mista / Insalata verde (carote, pomodorini, mais e finocchi)
€ 4	Tris di verdure melanzane, peperoni e zucchine al forno
€ 4	Caponata di verdure alla siciliana ^{9 - 12} 

Salse a richiesta 0,50€
(ketchup, maionese, senape, salsa Barbecue, salsa Algerina)(Contiene: 1, 3, 6, 9, 10)

A disposizione il nostro “cestino di pane” (Contiene: 1, 3, 6, 7, 8, 11)

PIZZE

€ 6	MARINARA ¹ pomodoro, olio, origano, aglio
€ 7	MARGHERITA ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella
€ 7,50	WURSTEL E PATATINE ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*
€ 7,50	NAPOLI ^{1 - 4 - 7} pomodoro, mozzarella, acciughe sott’olio, olive, origano
€ 7,50	VEGETARIANA ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine
€ 8	CALABRESE ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, salame piccante
€ 8	BUFALA ^{1 - 7} pomodoro, Mozzarella di bufala Campana DOP
€ 9,50	CRUDO E BUFALA ^{1 - 7} pomodoro, Mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, prosciutto crudo
€ 9,50	BRIÈ E SPECK ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, briè, speck
€ 9,50	TONNO E TROPEA ^{1 - 4 - 7} pomodoro, mozzarella, tonno pinne gialle*, cipolla rossa di Tropea Calabria IGP
€ 9,50	MAESTOSA ^{1 - 7} mozzarella, salsiccia, Taleggio DOP, erba cipollina, salsa allo zafferano
€ 9,50	QUATTRO FORMAGGI ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, briè
€ 9,50	ZOLA E ‘NDUJA ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP Dolce, ‘nduja
€ 9,50	CRUDO E STRACCIATELLA ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella e pomodorini
€ 9,50	QUATTRO STAGIONI ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olive e carciofini*
€11	PARMIGIANA ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, melanzane, Parmigiano Reggiano DOP, basilico
€11	ZOLA PEPERONI SALSICCIA ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, peperoni arrostiti, salsiccia
€11	GUANCIALE E TALEGGIO ^{1 - 7} mozzarella, Taleggio DOP, guanciale, erba cipollina
€ 9,50	CALZONE LISCIO ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
€ 9,50	CALZONE FARCITO ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante

PIZZE GOURMET

€ 12,50	Gourmet Napoli ^{1 - 4 - 7} pomodoro, mozzarella, pomodori datterino, stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico in olio d’oliva, origano
€ 12,50	Gourmet Diavola ^{1 - 7} pomodoro, mozzarella, stracciatella, salame piccante, ‘nduja
€ 12,50	Gourmet Salmone ^{1 - 4 - 7} mozzarella, rucola, spuma di caprino e salmone speziato aromatizzato di nostra produzione

Su richiesta anche con mozzarella senza lattosio

