

FIVE COURSES TASTING MENU WITH WINE PAIRING
VALENTINE'S DAY 14 FEBBRAIO 2024 | 20:30

the DAY *of* LOVE

**Gazpacho di pomodoro pixel,
stracciata di bufala e polpo in kataifi**

*Pixel tomato gazpacho, buffalo stracciata cheese
and kataifi octopus*

FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT

**Crudo di ombrina agli agrumi,
ciuffi di calamari e pepe di java**

*Raw croaker fish with citrus fruits, squid clumps
and java pepper*

**Pacchero fresco, ragù di gambero,
cipollotto e guanciale croccante**

*Fresh pasta Paccheri, shrimp ragout, spring onion
and crispy bacon*

RIBOLLA GIALLA - TORRE ROSAZZA

**Cuore di baccalà, spinacini caramellati
su brodo di vongole e zafferano**

*Cod heart, caramelised baby spinach on clam broth
and saffron*

EDDA (CHARDONNAY) - CANTINE SAN MARZANO

**Namelaka di cioccolato bianco, sbrisolona
al cocco, lamponi e passion fruit**

*White chocolate namelaka, coconut sbrisolona,
raspberries and passion fruit*

MOSCATO D'ASTI DOCG SCIANDOR 2023 - BANFI

€ **75** A PERSONA
per person

MAIO
RESTAURANT
& ROOFTOP