

Italian Charcuterie & Cheese

SALUMI ITALIANI 150 KR
 Udvalg af certificeret italiensk koldt skåret charcuterie
Selection of Italian quality certified cold cuts

FORMAGGI ITALIANI 150 KR
 Udvalg af certificeret italiensk ost
Selection of Italian quality certified cheese
 VEGETARIAN VEGETAR

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 160 KR
 Tallerken med udvalg af certificerede italienske oste og koldt skåret charcuterie
Mixed plate of Italian quality certified cold cuts and cheese

Salad



MAIO'S

CAESAR SALAD 130 KR

Grillet kyllingebryst, hjertesalat, parmesanflager, sprøde brøderoutoner, cherry tomater og caesar dressing
Grilled chicken breast, lettuce hearts, parmesan flakes, croutons, cherry tomatoes and caesar sauce

EASY2SHARE DELEVENLIG

CAPRESE SALAD 120 KR

Økologisk mozzarella, tomater, oliven og sprødt Carasau-brød
Organic mozzarella, tomatoes, olives and crispy bread carasau
 VEGETARIAN VEGETAR

INSALATA DI GAMBERI 145 KR

Julesalat, appelsin og stegte rejer
Salad of chicory hearts, oranges and roasted prawns

Pasta

MACCHERONI AL POMODORO BIO 140 KR

Maccheroni med økologiske tomater, burrata ost, oliven og kapers
Maccheroni with organic tomatoes, burrata cheese, olives and capers
 VEGETARIAN VEGETAR

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 130 KR

Safranrisotto med kalvemary og rødvinssauce
Saffron risotto with veal marrow and red wine sauce



TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 140 KR

Hjemmelavet tagliatelle med ragout og ostecreme af parmesan
Homemade tagliatelle with ragout and parmesan cheese cream



RISOTTO POLPO E PESTO 140 KR

Risotto med pesto, stegt blæksprutte, kandiserede cherrytomater og ristede pinjekerner
Pesto risotto with roasted octopus, candied cherry tomatoes and toasted pine nuts

Main Courses

ARROSTO DI PESCE SPADA 240 KR

Stegt sværdfisk med ristede mandler, rucola, fennikel og appelsinsauce
Roasted swordfish with toasted almonds, rucola leaves, fennel and orange sauce



COTOLETTA ALLA MILANESE 260 KR

Kalvekødsbotelet "a la Milanese" med rosmarintoppet kartoffel puré
Veal cutlet "alla Milanese" and potato purée with rosemary

Dessert



TIRAMISÙ AL BICCHIERE

85 KR

Tiramisu serveret i glas med chokoladestik, kaffe og cappuccinoskum
Tiramisù in the glass with chocolate biscuit, coffee and cappuccino foam

PANNA COTTA

95 KR

Vanilje panna cotta med skovbær
Vanilla panna cotta with forest fruits

CHEESECAKE

75 KR

Cheesecake med jordbær
Strawberry cheesecake



ICE CREAM & CRAFT SORBETS

85 KR

4 kugler is: pistacie, karamel med chokoladeflager, vanilje og citronsorbet
 4 icecream scoops: pistachio, caramel with chocolate flakes, vanilla, lemon sorbet



THE FINE ART OF ITALIAN COOKING



Maio Restaurant er et familieføretagende fra Piemonte, som siden 1976 har serveret italiensk kogekunst med tidssvarende detaljer. Bag gryderne på tagterrassen i Illum er det Andrea Marinelli, vores italienske kok, som dagligt skaber moderne retter med inspiration fra de utallige traditionelle italienske klassikere.

Maio Restaurant is a family company from Piedmont that since 1976 has served Italian cuisine. Behind the menu of the Illum Rooftop is Andrea Marinelli, our Italian chef, who continuously creates contemporary plates inspired by the countless traditional Italian classics.

KAFFE • COFFEE

Espresso 25 KR Macchiato 30 KR Cortado 35 KR Latte Macchiato 35 KR Cappuccino 35 KR Americano 30 KR Caffee Viennese 45 KR Hot Chocolate with Whipped Cream 45 KR

BUON APPETITO!
la Famiglia Maio



MAIO RESTAURANT IS PART OF MAIO GROUP, FOOD & HOSPITALITY PASSION SINCE 1976



MAIO'S BRUNCH

MON / SAT FROM 10.00 AM TO 2.00 PM
 SUNDAY FROM 11.00 AM TO 3.00 PM

LIGHT MENU

150 KR

Røræg med tomater
Scrambled eggs with tomato

Fuldkorns bagel med Parmaskinke og frisk gedeost
Wholemeal Bagel with Parma ham and fresh goat cheese

Yogurt mousse med jordbær salat
Yogurt mousse with strawberry salad

Appelsinjuice Orange juice

Kaffe Coffee

ENERGY MENU

170 KR

Let friterede æg og sprød bacon
Fried egg and crispy bacon

Kylling sandwich med salat og ost
Chicken sandwich, lettuce and cheese

Pandekager, ahornsirup og hindbær
Pancakes, maple syrup and raspberries

Appelsinjuice Orange juice

Kaffe Coffee

FERRARI BUBBLES MENU

180 KR

Omelet med champignoner
Omelette with mushrooms

Marineret laks med smør
Marinated salmon and salted butter

Ananas med ingeførsirup
Pineapple with ginger syrup

Grana Padano ost
Pearl of Grana Padano

Kaffe Coffee



Ferrari Maximum Brut
 + 90 KR

KIDS BRUNCH BØRNEBRUNCH

120 KR

Røræg
Scramble eggs

Toast med ost og skinke
Toast with ham and cheese

Chokolade cupcake
Chocolate cupcake

