DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS SIGNATURE OU NOS DIGESTIFS
Scoprite i nostri cocktail speciali o i digestivi / *Discover our signature cocktails or after-dinner drinks*

MAYA MIA SPRITZ 13,5 € • **SARTI SPRITZ 13 €** • **MIA SENSAZIONE 13,5 €**
Apérol, fruit de la passion — Sarti, Prosecco — Gin Gordon's, Limoncello

MAYA MIA
RESTAURANT ITALIEN
MONACO

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE
Scoprite la nostra selezione di vini al bicchiere / *Discover our selection of wines by the glass*

ROUGE
Chianti **10 €**
Bruciato **15 €**

BLANC
Pinot Grigio **10 €**
Bramito della Sala **15 €**

ROSÉ
Château des Marres **10 €**
Miraval **12 €**

BULLES
Prosecco **10 €**
Champagne Bruno Paillard **18 €**

A PARTAGER

BRUSCHETTA **19 €**
Bruschetta con stracciatella di Burrata, pomodorini, basilico e rucola
Bruschetta avec stracciatella de Burrata, tomates cerises, basilic, roquette
Bruschetta, stracciatella of Burrata, cherry tomatoes, basil, arugula salad

TAGLIERE DI SALUMI BORGO DORA (DOP) **22 €**
Assortiment de charcuterie* italienne
*Mixed Italian cold cuts**

LA BRÚJULA SARDINAS Nº 31 **20 €**
Sardine in scatola condite con olio e focaccia fatta in casa
Boîte de sardines assaisonnées à l'huile et focaccia maison
Canned sardines seasoned with oil and homemade focaccia

BRESAOLA DI WAGYU, RUCOLA, POMODORINI **E PARMIGIANO** **29 €**
Bresaola de Wagyu, roquette, tomates cerises et parmesan
Wagyu beef bresaola, rocket, cherry tomatoes and Parmesan

PRIMI PIATTI

da Valentino ITALIAN GASTRONOMY — PETROSSIAN FINE CAVIARS SINCE 1920

SPAGHETTI CAVIAR «DA VALENTINO» **89 €**
Spaghetti «Da Valentino», citron et caviar Ossetra Petrossian 30 gr
Lemon spaghetti «Da Valentino» with Petrossian Ossetra caviar 30 gr

PAPPARDELLE, OLIO, AGLIO, POMODORI AL FORNO, COLATURA DI ALICI E CRUMBLE DI PANE CON POMODORI SECCHI **27 €**
Pappardelle, huile, ail, tomates rôties, colatura d'anchois et crumble de pain aux tomates séchées
Pappardelle, oil, garlic, roasted tomatoes, anchovy colatura and bread crumble with sun-dried tomatoes

REGINETTE AL RAGÙ DI VITELLO **24 €**
Reginettes au ragoût de veau maison
Reginette with homemade veal ragù



RIGATONI ALL' AMATRICIANA **21 €**
Rigatoni al sugo di pomodoro e guanciale*
Rigatonis à la sauce tomate et guanciale*
*Rigatoni with tomato and guanciale sauce**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE **23 €**
Spaghettis aux palourdes / *Spaghetti with clams*

TROFIETTE AL PESTO CON FAGIOLINI E PINOLI **19 €**
Trofiettes au pesto maison, haricots verts, pignons de pin
Trofiette with home-made pesto, green beans, pine nuts

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA **21 €**
Mezzes maniche à la carbonara*
*Mezze maniche with carbonara sauce**

GNOCCHI ALLA SORRENTINA **23 €**
Gnocchis de pommes de terre, sauce aux tomates cerises, huile à l'ail, parmesan et mozzarella gratinée
Potato gnocchi with cherry tomato sauce, garlic oil, Parmesan and gratinated mozzarella

GNOCCHI POMODORO FRESCO E STRACCIATELLA **22 €**
Gnocchis à la tomate fraîche, stracciatella et crumble de pain aux tomates séchées
Gnocchi with fresh tomato, stracciatella cheese and bread crumble with sun-dried tomatoes

ANTIPASTI

INSALATA DI QUINOA **21 €**
Pomodorini, cipolle, olive e burrata
Salade de quinoa, tomates cerises, oignons, olives, burrata
Quinoa salad, cherry tomatoes, onions, olives, burrata

INSALATA MAYA MIA **23 €**
Insalata, fagiolini, cipolle, olive, uovo sodo, tonno, patate, acciughe, pomodori, bocconcini di mozzarella
Salade, haricots verts, oignons, olives, œuf dur, thon, pommes de terre, anchois, tomates, boules de mozzarella
Salad, green beans, onions, olives, hard-boiled egg, tuna, potatoes, anchovies, tomatoes, mozzarella balls

TARTARE DI SALMONE E LIMONE VERDE **21 €**
Tartare de saumon au citron vert
Salmon tartare with lime

VELLUTATA DI PATATE E PORRI CON CROSTONI DI PANE **19 €**
Velouté de pommes de terre et poireaux, avec croûtons de pain
Potato and leek velouté with bread croutons

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO CON POLENTA ALLE ERBE **31 €**
Joue de bœuf au vin rouge avec polenta aux herbes
Beef cheek in red wine with herb polenta

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO **30 €**
Tagliata de filet de bœuf, légumes, roquette, parmesan
Tagliata of beef fillet, vegetables, arugula, parmesan

VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE ARROSTO **28 €**
Escalope de veau panée, pommes de terre rôties, roquette
Veal in breadcrumbs with roasted potatoes, arugula

TARTARE DI MANZO **25 €**
con pomodori secchi, cipolla e capperi, olio al basilico, servito con insalata mista o patatine fritte
Tartare de bœuf, tomates séchées, oignon et câpres, huile au basilic, servi avec salade mixte ou frites
Beef tartare with sundried tomatoes, onion and capers, basil oil, served with mixed salad or fries

SUPREMA DI POLLO AL ROSMARINO Con patate e insalata **24 €**
Suprême de volaille au romarin, pommes de terre et salade
Chicken supreme with rosemary, roasted potatoes and salad

MOSCARDINI ALLA LUCIANA CON CROSTONI DI PANE **29 €**
Moscardini à la sauce tomate, olives, câpres, croûtons de pain épicé
Baby octopus in tomato sauce with olives, capers, spiced bread croutons

PAVÉ DI SALMONE SU SALSA ALL'ARANCIA CON FINOCCHI SALTATI AL BURRO **28 €**
Pavé de saumon, sauce à l'orange et fenouil sauté au beurre
Salmon fillet with orange sauce and butter-sautéed fennel

GUAZZETTO DI BRANZINO CON CALAMARI E FRUTTI DI MARE CON CROSTINI DI PANE **30 €**
Mijoté de bar aux calamars et fruits de mer, avec croûtons de pain
Sea bass stew with squid and seafood, served with bread croutons

MAYA ITALIAN BURGER **26 €**
Pane pizza, hamburger di manzo, provola affumicata, guanciale, pomodoro e insalata, servito con patatine fritte.
Pain pizza, burger de bœuf, provola fumée, guanciale, tomate et salade, servi avec des frites
Pizza-style bun, beef burger, smoked provola, guanciale, tomato and lettuce, served with French fries

PIZZE

FOCACCIA WAGYU **29 €**
con bresaola di Wagyu, pomodori confit, burrata e olio al limone
Focaccia à la bresaola de Wagyu, tomates confites, burrata et huile au citron
Focaccia with Wagyu bresaola, confit tomatoes, burrata and lemon oil

PIZZA VICO **26 €**
Mozzarella, prosciutto cotto*, patate, taleggio e parmigiano gratinato
Mozzarella, jambon blanc*, pommes de terre, taleggio et parmesan gratiné
Mozzarella, ham, potatoes, Taleggio and gratinated Parmesan*

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA **24 €**
Salsa di pomodoro, prosciutto crudo*, mozzarella, rucola, parmigiano, pomodorini
Sauce tomate, jambon cru*, mozzarella, roquette, parmesan, tomates cerises
Tomato sauce, raw ham, mozzarella, arugula, parmesan, cherry tomatoes*

PIZZA 4 FORMAGGI **21 €**
Mozzarella, taleggio, gorgonzola, caprino
Mozzarella, taleggio, gorgonzola, tomme de chèvre
Mozzarella, taleggio, gorgonzola, tomme goat's cheese

PIZZA DIAVOLA **20 €**
Salsa di pomodoro, mozzarella e salame* piccante
Sauce tomate, mozzarella, salami* piquant
*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami**

PIZZA REGINA **20 €**
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*, funghi, olive
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc*, champignons, olives
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives*

PIZZA LIGURIA **24 €**
Pesto, pomodorini, Mozzarella, fagiolini e burrata
Pesto, tomates cerises, mozzarella, haricots verts et burrata
Pesto, cherry tomatoes, mozzarella, green beans, burrata

PIZZA SISCO **21 €**
Melanzane, salame* Napoli e pomodorini confit
Aubergines, salami* Napoli et tomates cerises confites
Aubergines, Napoli salami and confit cherry tomatoes*

PIZZA MARGHERITA **18 €**
Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil

PIZZA PRIMAVERA **19 €**
Salsa di pomodoro giallo, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane
Sauce tomate jaune, mozzarella, poivrons, courgettes et aubergines
Yellow tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini and eggplant

CONTORNI

PATATE ARROSTO **7 €**
Pommes de terre rôties
Roasted potatoes

INSALATA MISTA **7 €**
Salade, tomates, oignons
Lettuce, tomatoes, onions

PATATINE FRITTE **7 €**
Frites
Fries

VERDURE GRIGLIATE **7 €**
Légumes grillés
Grilled vegetables

MAYA Collection

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO **10 €**
Crema al mascarpone, savoiardi, sciroppo al caffè, cacao in polvere
Crème mascarpone, biscuits cuillère, sirop au café, cacao en poudre
Mascarpone cream, ladyfingers, coffee syrup, cocoa powdere

TIRAMISÙ PISTACCHIO **12 €**
Crema al mascarpone, crumble al cacao senza glutine, topping pistache
Crème au mascarpone, crumble au cacao sans gluten, topping à la pistache
Mascarpone cream, gluten-free cocoa crumble, pistachio topping

TORTA CHANTILLY E FRAGOLE **12 €**
Biscuit morbido alle mandorle, crema diplomatica alla vaniglia, confit di fragole, fragole fresche, chantilly alla vaniglia
Biscuit moelleux aux amandes, crème diplomate à la vanille, confit de fraises, fraises fraîches, chantilly à la vanille
Soft almond sponge cake, vanilla diplomat cream, strawberry confit, fresh strawberries, vanilla Chantilly cream

LANGAROLA NOCCIOLA E GIANDUIA **11 €**
Cake alla nocciola, crema al gianduia e nocciole
Cake aux noisettes, crème gianduja et noisettes
Hazelnut cake, gianduja and hazelnut cream

CAFFÈ GOLOSO **10 €**
Canestrello alla vaniglia, choux alla crema pasticcera, mini Langarola alla nocciola
Canestrello à la vanille, choux à la crème pâtissière, mini Langarola aux noisettes
Vanilla Canestrello biscuit, pastry cream choux, mini hazelnut Langarola

GELATO MANTECATO (da convidere) **26 €**
Glace au miel avec ses toppings (à partager)
Honey Ice Cream and its Toppings (to share)
Extra Toppings **3 €**

CASTAGNOLE DELLA CASA **3 €**
Castagnole maison / *Homemade castagnole*

CALZETTA ALLA NUTELLA **9 €**
Calzetta au Nutella / *Calzetta with Nutella*

ANANAS FRESCO **9 €**
Ananas frais / *Fresh pineapple*

PANNA COTTA **9 €**
Naturale o caramello al fleur de sel o Nutella o frutti rossi
Nature ou caramel à la fleur de sel ou Nutella ou fruits rouges
Plain or fleur de sel caramel or Nutella or red berries

E non dimenticate le nostre serate italiane ogni mercoledì!
Et n'oubliez pas nos soirées italiennes tous les mercredis !
And don't forget our Italian evenings every Wednesday!

Tous nos fromages sont pasteurisés.
All our cheeses are pasteurized.
Tutti i nostri formaggi sono pastorizzati.

* **(porc/pork/maiale)**
(piquant/spicy/piccante)

WIFI

@mayamiamonaco - mayamia.mc

Merci d'informer notre équipe de toute allergie ou intolérance alimentaire.
La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
Please inform our team of any food allergies or intolerances.
The list of allergens is available upon request from our team.
Vi preghiamo di informare il nostro team di eventuali allergie o intolleranze alimentari.
L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta presso il nostro team.