

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



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 €

Bruciatò 15 €

BLANC

Pinot Grigio 10 €

Bramito della Sala 15 €

ROSÉ

Château des Marres 10 €

Miraval 12 €

BULLES

Prosecco 10 €

Champagne 15 €

A PARTAGER

BRUSCHETTA19 €

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

LA BRÚJULA SARDINAS Nº 3120 €

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

PROSCIUTTO* DI PARMA, BURRATA E FOCACCIA22 €

Assiette de jambon cru* de Parme, burrata et focaccia

Plate of Parma ham*, burrata, and focaccia

ANTIPASTI

INSALATA DI QUINOA21 €

Pomodorini, cipolle, olive e burrata

Salade de quinoa, tomates cerises, oignons, olives, burrata

Quinoa salad, cherry tomatoes, onions, olives, burrata

INSALATA MAYA MIA23 €

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 MANZO25 €

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

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!

PRIMI PIATTI

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

TROFIETTE AL PESTO CON FAGIOLINI E PINOLI19 €

Trofiettes au pesto maison, haricots verts, pignons de pin

Trofiette with home-made pesto, green beans, pine nuts

GNOCCHI POMODORO FRESCO E STRACCIATELLA21 €

Gnocchis à la tomate fraîche, stracciatella et crumble de pain

Gnocchi with fresh tomato, stracciatella cheese and bread crumble

PENNE ALL' ARRABIATA CON POMODORINI19 €

Salsa di pomodoro, pomodorini fresci, pomodorini confit, peperoncino, aglio prezzemolo

Pennes à l'arrabiata, sauce tomato, tomatoes cerises, tomatoes confites, piment, ail et persil

Penne all'arrabiata, with tomato sauce, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, chilli, garlic and parsley

SECONDI PIATTI

POLPO ALLA LUCIANA34 €

Salsa di pomodoro con capperi e olive, servito con un crostino di pane

Poulpe à la Luciana, sauce tomato, avec câpres et olives, servi avec un croûton de pain

Luciana-style octopus, in tomato sauce with capers and olives, served with a bread crostini

FILETTO DI BRANZINO29 €

con salsa ligure, spinaci saltati e patate al forno

Filet de loup à la sauce ligurienne, épinards sautés et pommes de terre au four

Filetto di branzino con salsa ligure, spinaci saltati e patate al forno

MAYA ITALIAN BURGER26 €

Pane per pizza, hamburger di manzo, stracciatella, pomodoro, insalata - Servito con patatine fritte

Pain à pizza, steak haché de bœuf, stracciatella, tomate, salade - Servi avec des frites

Pizza bread bun, beef burger, stracciatella, tomato, salad

Served with fries

CONTORNI

PATATE AL FORNO7 €

Pommes de terre rôties

Roasted potatoes

INSALATA MISTA7 €

Salade, tomates, oignons

Lettuce, tomatoes, onions

PATATINE FRITTE7 €

Frites

Fries

VERDURE GRIGLIATE7 €

Légumes grillés

Grilled vegetables

PIZZE

PIZZA MARGHERITA18 €

Sauce tomate, mozzarella, basilic

Tomato sauce, mozzarella, basil

PIZZA PRIMAVERA19 €

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane

Sauce tomato jaune, mozzarella, poivrons, courgettes et aubergines

Yellow tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini and eggplant

PIZZA 4 FORMAGGI21 €

Mozzarella, fontina, gorgonzola, caprino

Mozzarella, fontina, gorgonzola, tomme de chèvre

Mozzarella, fontina, gorgonzola, tomme goat's cheese

PIZZA DIAVOLA20 €

Salsa di pomodoro, mozzarella e salame* piccante

Sauce tomato, mozzarella, salame* piccante

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami*

PIZZA REGINA20 €

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*, funghi, olive

Sauce tomato, mozzarella, jambon blanc*, champignons, olives

Tomato sauce, mozzarella, ham*, mushrooms, olives

PIZZA ESTIVA23 €

Salsa di pomodoro giallo, pomodori confit, burrata, olio al limone e basilico fresco

Sauce tomato jaune, tomates confites, burrata parfumée à l'huile de citron et basilic frais

Yellow tomato sauce, sun-dried tomatoes, burrata, lemon oil and fresh basil

WIFI

@mayamiamonaco

mayamia.mc

DOLCI

CASTAGNOLE MAISON3 €

Biscuit sablé traditionnel à base de café et de chocolat

Traditional shortbread biscuit with coffee and chocolate

TORTA ALLE FRAGOLE E LAMPONI10 €

Pasta frolla alla vaniglia, crema pasticcera, lamponi e fragole fresche

Pâte sablée à la vanille, crème pâtissière, framboises et fraises fraîches

Vanilla shortcrust pastry, pastry cream, raspberries and fresh strawberries

CALZETTA ALLA NUTELLA9 €

Pain pizza au Nutella

Pizza bread with Nutella

CAPRESE AL CIOCCOLATO10 €

Base biscotto Caprese cioccolato 68%, con ganache di cioccolato 70% e sciroppo agli agrumi

Base biscuit Caprese chocolat 68 %, ganache chocolat 70 % et sirop agrume

Biscuit base Caprese chocolate 68%, with 70% chocolate ganache and citrus syrup

TIRAMISÙ10 €

Biscotto savoiardo, crema al mascarpone, sciroppo al caffè cacao

Biscuit cuillère, crème mascarpone, sirop café cacao

Ladyfinger biscuit, mascarpone cream, coffee cacao syrup

TIRAMISÙ NUTELLA12 €

Biscotto savoiardo, crema al mascarpone, nutella

Biscuit cuillère, crème mascarpone, Nutella

Ladyfinger biscuit, mascarpone cream, Nutella

PANNA COTTA (A scelta : Frutti rossi, Nutella, pistacchio, caramello)9 €

Panna cotta au choix : fruits rouges, Nutella, pistache, caramel

Panna cotta options: red fruits, Nutella, pistachio, caramel

ANANAS FRESCA9 €

Ananas frais / Fresh pineapple

GELATO MANTECATO26 €

Glace au miel avec ses toppings (à partager)

Honey Ice Cream and its Toppings (to share)

Extra Toppings3 €

SORBETTO DEL GIORNO9 €

Sorbet du jour

Sorbet of the Day

CAFÉ GOURMAND9 €

Mini Langarola nocciola, Diamande limone e vaniglia e entremet ai frutti rossi

Mini Langarola noisette, Diamande citron-vanille et entremet fruit rouge

Mini Langarola hazelnut, Diamande lemon-vanilla, and red fruit entremet

Tous nos fromages sont pasteurisés.

Il our cheeses are pasteurized.

Tutti i nostri formaggi sono pastorizzati.

* (porc/pork/maiale)

🔥 (piquant/spicy/piccante)

Vous pouvez également commander Maya Mia à emporter / Puoi anche ordinare Maya Mia da asporto / You can also order Maya Mia to go

@mayamiamonaco • mayamia.mc

MAYA Collection