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	BLANC	ROSÉ	BULLES
Chianti **10 €**	Pinot Grigio **10 €**	Château des Marres **10 €**	Prosecco **10 €**
Bruciato **15 €**	Bramito della Sala **15 €**	Miraval **12 €**	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

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

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

da Valentino ITALIAN GASTRONOMY — PETROSSIAN FONDÉ À PARIS EN 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

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

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

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

SECONDI PIATTI

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 croutonso

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

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

PIZZE



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

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*

CONTORNI

PATATE AL FORNO **7 €**
Pommes de terre rôties
Roasted potatoes

PATATINE FRITTE **7 €**
Frites
Fries

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

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

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.

DOLCI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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*