

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 **BLANC** **ROSÉ** **BULLE**
 Chianti 10 € Pinot Grigio 10 € Château des Marres 10 € Prosecco 10 €
 Bruciatto 15 € Bramito della Sala 15 € Miraval 12 € Champagne 15 €

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 BORGIO DORA (DOP) 22 €**
 Assortiment de charcuterie* italienne
 Mixed Italian cold cuts*
- LA BRÚJULA SARDINAS N° 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
- PROSCIUTTO* DI PARMA, BURRATA E FOCACCIA 22 €**
 Assiette de jambon cru* de Parme, burrata et focaccia
 Plate of Parma ham*, burrata and focaccia

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

PAPPARDELLE CON GAMBERI, STRACCIATELLA AFFUMICATA, POMODORINI AL FORNO E SCAGLIE DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE 29 €
 Pappardelle aux crevettes, stracciatella fumée, tomates cerises rôties au four et copeaux de noisettes du Piémont
 Pappardelle with shrimp, smoked stracciatella, oven-roasted cherry tomatoes and Piedmont hazelnut shavings

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

RIGATONI ALL' AMATRICIANA 19 €
 Rigatoni al sugo di pomodoro e guanciale*
 Rigatonis à la sauce tomate et guanciale*
 Rigatoni with tomato and guanciale sauce*

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA 20 €
 Mezzes maniche à la carbonara*
 Mezze maniche with carbonara sauce*

PENNE ALL' ARRABIATA CON POMODORINI 19 €
 Salsa di pomodoro, pomodorini freschi, pomodorini confit, peperoncino, aglio prezzemolo
 Pennes à l'arrabiata, sauce tomate, tomates cerises, tomates confites, piment, ail et persil
 Penne all'arrabiata, with tomato sauce, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, chilli, garlic and parsley

TAGLIOLINI CON CALAMARI, VONGOLE, PESTO DI BASILICO 25 €
 Con pomodorini confit, profumati al limone
 Tagliolini aux calamars, palourdes, pesto de basilic, tomates cerises confites, parfumé au citron
 Tagliolini with squid, clams, basil pesto, confit cherry tomatoes and a hint of smoked lemon

GNOCCHI POMODORO FRESCO E STRACCIATELLA 21 €
 Gnocchis à la tomate fraîche, stracciatella et crumble de pain
 Gnocchi with fresh tomato, stracciatella cheese and bread crumble

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 MANZO 180 g 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
- TARTARE DI TONNO CON AVOCADO profumata al limone 25 €**
 Tartare de thon à l'avocat, parfumé au citron
 Tuna tartare with avocado, flavored with lemon
- CAPRESE 19 €**
 Mozzarella di bufala, pomodori su pesto di basilico e basilico fresco
 Mozzarella di bufala, tomates sur pesto de basilic et basilic frais
 Buffalo mozzarella, tomatoes on basil pesto and fresh basil

SECONDI PIATTI

- TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO 200 g 30 €**
 Tagliata de filet de bœuf, légumes, roquette, parmesan
 Tagliata of beef fillet, vegetables, arugula, parmesan
- VITELLO ALLA MILANESE 27 €**
 Escalope de veau panée, pommes de terre rôties
 Veal in breadcrumbs with roasted potatoes
- 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 & salad
- POLPO ALLA LUCIANA 34 €**
 Salsa di pomodoro con capperi e olive, servito con un crostino di pane
 Poulpe à la Luciana, sauce tomate, 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
- TAGLIATA DI TONNO CON CAPONATA SICILIANA 26 €**
 Tagliata de thon servie avec une caponata sicilienne
 Tuna tagliata served with Sicilian caponata
- FILETTO DI BRANZINO 29 €**
 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 BURGER 200 g 26 €**
 Pane per pizza, hamburger di manzo, stracciatella, pomodoro e 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

PIZZE

- PIZZA MARGHERITA 18 €**
 Sauce tomate, mozzarella, basilic
 Tomato sauce, mozzarella, basil
- PIZZA ESTIVA 23 €**
 Salsa di pomodoro giallo, pomodori confit, burrata, olio al limone e basilico fresco
 Sauce tomate 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
- 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 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, fontina, gorgonzola, caprino
 Mozzarella, fontina, gorgonzola, tomme de chèvre
 Mozzarella, fontina, gorgonzola, tomme goat's cheese
- PIZZA DIAVOLA 20 €**
 Salsa di pomodoro, mozzarella e salame* piccante
 Sauce tomate, mozzarella, salame* piccante
 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 MORTADELLA 24 €**
 Pizza bianca, rucola, mortadella*, stracciatella e granella di pistacchi
 Pizza blanche, roquette, mortadelle*, stracciatella et éclats de pistaches
 White pizza, arugula, mortadella*, stracciatella, and pistachio crumbs
- PIZZA LIGURIA 23 €**
 Pesto, pomodorini, Mozzarella, fagiolini e burrata
 Pesto, tomates cerises, mozzarella, haricots verts et burrata
 Pesto, cherry tomatoes, mozzarella, green beans, burrata
- PIZZA TARTUFO 39 €**
 Mozzarella, olio al tartufo e 8g di tartufo fresco
 Mozzarella, huile à la truffe et 8g de truffe fraîche
 Mozzarella, truffle oil and 8g of fresh truffles



CONTORNI

- PATATE ARROSTO 7 €** **INSALATA MISTA 7 €**
 Pommes de terre rôties Salade, tomates, oignons
 Roasted potatoes Lettuce, tomatoes, onions
- PATATINE FRITTE 7 €** **VERDURE GRIGLIATE 7 €**
 Frites Légumes grillés
 Fries Grilled vegetables

DOLCI

- CASTAGNOLE MAISON 3 €**
 Biscuit sablé traditionnel à base de café et de chocolat
 Traditional shortbread biscuit with coffee and chocolate
- TORTA ALLE FRAGOLE E LAMPONI 10 €**
 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 NUTELLA 9 €**
 Pain pizza au Nutella
 Pizza bread with Nutella
- CAPRESE AL CIOCCOLATO 10 €**
 Base biscotto Caprese cioccolato 68%, con ganache di cioccolato 70% e sciropo 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
- TIRAMISÙ 10 €**
 Biscotto savoiardo, crema al mascarpone, sciropo al caffè cacao
 Biscuit cuillère, crème mascarpone, sirop café cacao
 Ladyfinger biscuit, mascarpone cream, coffee cacao syrup
- TIRAMISÙ NUTELLA 12 €**
 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 FRESCA 9 €**
 Ananas frais / Fresh pineapple
- GELATO MANTECATO 26 €**
 Glace au miel avec ses toppings (à partager)
 Honey Ice Cream and its Toppings (to share)
- Extra Toppings 3 €**
- CAFÉ GOURMAND 9 €**
 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

**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.
 Il our cheeses are pasteurized.
 Tutti i nostri formaggi sono pastorizzati.

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

WIFI



MAYA Collection

@mayamiamonaco
 mayamia.mc