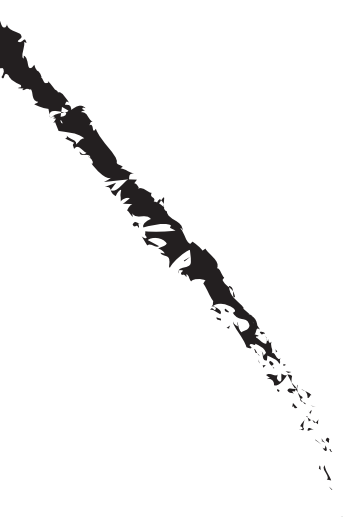


MAISON D'OR



#MAISONDOR



ORIENTAL EXPERIENCE

Maison D'Or è un ristorante orientale con piatti tipici giapponesi e specialità asiatiche di alto livello.

Un ambiente elegante, dagli spazi ampi e i materiali ricercati, con una grande cucina a vista per soddisfare a pieno tutti i sensi dei nostri ospiti.

Maison D'Or è una vera e propria esperienza di gusto con piatti originali, creativi, cucinati solo con ingredienti freschissimi. L'aspetto raffinato dei piatti, la cura e l'attenzione in cucina tutto vi stupiranno i profumi e gli aromi, le consistenze ed i sapori diversi sono incredibili ed unici.

Maison D'Or offre un concetto di cucina moderna e internazionale, che spazia per tutto l'oriente a partire dal sushi e sashimi giapponesi, ai piatti thai fino ai dim sum tipici della tradizione cinese un connubio capace di incontrare il gusto dei palati intraprendenti e curiosi.

Lasciatevi conquistare dai vostri sensi.

GF

senza glutine

V

vegetariano

P

piccante

MAISONDOR.IT

Coperto € 3,00

ANTIPASTI

- GF** **CROSTACEI MIX** **12**
 Scampi, ostriche, gambero rosso di Sicilia, capesante, serviti in salse diverse maison experience
- EBI FRY** **10**
 Gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa rouge
- GF** **SAMURAI STICK** **6**
 Stick di gamberi con edamame, avvolti in una sfoglia croccante serviti con salsa senape e miele
- GF** **V** **EDAMAME** **5**
 Bacelli di soia
- GF** **V** **GOMA WAKAME** **5**
 Insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo
- GF** **KAKI** **9**
 Ostriche della Normandia condite con salsa ponzu
- GF** **SCAMPO PASSION FRUIT** **9**
 Scampi marinati con emulsione di passion fruit e tobikko
- MILLEFOGLIE** **10**
 Sfoglia croccante di tonno, burrata e stracchino su letto di crema di olio di tartufo
- ANTIPASTO MISTO** **15**
 tartare di salmone, 2pz ravioli dim sum, 1pz fiore di zucca in tempura
- V** **INSALATA MISTA** **8**
 Mango, avocado, 2 uova di quaglia, salmone fumè

TARTARE

- SALMONE *** 12
Salmone con salsa mediterranea, olio extravergine e pasta kataifi
- TONNO *** 14
Tonno con salsa yuzu e pasta kataifi
- TARTARE SURI *** 14
Ricciola tritata con pomodoro e avocado, condita con salsa miso yuzu
- TARTARE AMAEBI *** 14
Gambero rosso di Sicilia tritato e arancia, condito con salsa mango
- SELEZIONE DI TARTARE *** 12
Scelta di 2 tipi di tartare tra salmone, tonno e branzino, degustazione di tartare con maison dressing

CARPACCIO

- SALMONE** 10
Carpaccio di salmone con salsa ponzu
- TONNO** 12
Carpaccio di tonno con salsa ponzu
- RICCIOLA** 12
Carpaccio di ricciola con salsa di ponzu e jalapenos
- CARPACCIO MISTO** 15
Salmone, tonno, ricciola con salsa di ponzu e olio di sesamo

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

DIM SUM

Il Dim Sum, letteralmente “che tocca il cuore”, è un rito, tipico della cultura cantonese e hongkonghese, in cui si servono piccoli bocconi ripieni, cotti a vapore e consumati in compagnia delle persone con cui si sta bene.

Nel nostro ristorante i Dim Sum sono dei ravioli artigianali, fatti a mano, minuziosamente, uno ad uno, dai nostri chef, con impasti particolari, come la pasta cristallo o al nero di seppia, ripieni con pesce, pollo o verdure, cotti a vapore e serviti al momento. Assolutamente da provare.



GF	DIM SUM IN COMPOSIZIONE *	15
	5 tipi di ravioli consigliati dallo chef	
	WAGYU	15
	3 ravioli di pasta di zafferano con ripieno di manzo kobe e crema di tartufo	
GF	CAPESANTE	11
	4 ravioli al vapore con ripieno di capesante	
GF	ASTICE	12
	7 ravioli al vapore in pasta barbabietola rossa con ripieno di astice	
GF	BRANZINO	9
	4 ravioli al vapore in pasta nero di seppia con ripieno di branzino	
GF	GAMBERI	8
	4 ravioli al vapore in pasta cristallo con ripieno di gamberi	
	MERLUZZO E TARTUFO	15
	4 ravioli al vapore con merluzzo e tartufo	
GF	ANATRA	10
	4 ravioli con ripieno di anatra in salsa di soia piccante	
GF V	VERDURE	7
	4 ravioli al vapore con verdure miste	
GF	RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA	9
	4 ravioli al nero di seppia con calamaro e curry giallo	



GF NIGIRI & SUSHI (2pz.)

SALMONE	3
TONNO	4
BRANZINO	3
ORATA	3
RICCIOLA	5
EBI	3
AMAEBI	4
CAPESANTE	5
POLIPO	3
GAMBERO ROSSO DI SICILIA	5
ANGUILLA	5

GF NIGIRI GUNKAN (bignè sushi 2pz.)

Palline di riso ripiene, avvolte con carpaccio di pesce /

GIO QUAGLIA	6
Salmone, uova di quaglia e olio al tartufo bianco con salsa ponzu	
GIO IKURA	6
Salmone, uova di salmone	
GIO SALMONE	6
Salmone, tartare di salmone, olio extravergine con salsa ponzu	
GIO TONNO	6
Tonno, tartare di tonno, olio extravergine con salsa ponzu	
GIO EBI	6
Zucchine, tartare di gambero cotto	
GIO AMAEBI	6
Zucchine tartare di gambero rosso di sicilia, lime e salsa ponzu	
GIO MORIAWASE (6PZ)	18
Degustazione di nigiri gunkan	

GF **SUSHI & SASHIMI**

SUSHI MISTO *	15
5 nigiri, 4 maki, 3 hossomaki	
SUSHI ESPECIALLY *	23
Degustazione di 8 nigiri creativi e 2 bigné sushi dello chef	
SASHIMI CARABINIEROS	25
1 sashimi di gambero carabineros con caviale "GIAVERI"	
SASHIMI SALMONE	16
12 sashimi di salmone	
SMOKING SALMON	18
9 sashimi di salmone affumicato al momento nella cupola	
SASHIMI MISTO	16
12 sashimi di pesce misto	
SMOKING HAMACHI	18
6 sashimi di ricciola del pacifico affumicato al momento nella cupola con salsa di miso e pepe sichuan	
SASHIMI ESPECIALLY	25
15 sashimi di pesce misto, ostriche, capesante, scampi	
SUSHI&SASHIMI	18
9 sashimi di pesce misto, 5 nigiri	
PARTY 15 *	22
Composizione creativa dello chef da 15 pezzi per 1 persona	
PARTY 30 *	45
Composizione creativa dello chef da 30 pezzi per 2 persone	
PARTY 60 *	90
Composizione creativa dello chef da 60 pezzi per 4 persone	
GYNZA	12
Sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa teriyaki	

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

URAMAKI CLASSICO

	URA EBITEN	10
	Gamberi in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti	
	URA CALIFORNIA	10
	Salmone, avocado, granchio, maionese	
GF	URA PHILADELPHIA *	10
	Salmone, avocado, philadelphia	
GF P	URA SPICY SALMONE	10
	Tartare di salmone, tabasco, erba cipollina, tobikko	
GF P	URA SPICY TONNO	10
	Tartare di tonno, tabasco, erba cipollina e tobikko	
	URA RAINBOW	10
	Granchio, avocado, carpaccio di pesce misto	
V	URA VEGGY	10
	Lattuga, asparagi, avocado e fiore di zucca	

URAMAKI SPECIALE

V	NIDO KITTY	8
	Avocado, crema philadelphia, fritto con pasta kataifi e fragole	
P	NIDO SPICY	8
	Avocado, crema philadelphia, tartare di salmone e tonno con maionese e tabasco	
P	DRAGON ROLL	23
	Gamberi in tempura, crema philadelphia e astice flambè piccante	
	SOFT SHELL	16
	Soft crab fritto, avocado con uova di pesce volante	
GF	LOBSTER ROLL	23
	Astice con maionese, mango, uova di pesce volante	
GF	TATAKI ROLL	14
	Gambero crudo, avocado, crema philadelphia, tonno leggermente scottato con foie gras	
GF	UNAGHI ROLL	12
	Salmone, avocado, anguilla, carta musica, salsa unaghi	
	SCAMPI ROLL	14
	Papaya, asparagi, crema philadelphia, scampo fritto e salsa teriyaki	
	GOLD ROLL	12
	Rotolo croccante con tobikko, salmone, crema di philadelphia ed erba cipollina	



H O S S O M A K I (6pz.)

Ingredienti a piacere

6

T E M A K I E X P E R I E N C E (cono 1pz.)

CON ALGA NORI CON ALGA DI SOIA

TEMAKI FLOWER

5

6

Fior di zucca, tartare di gambero, salsa di zafferano e pomodoro

GF

TEMAKI SALMONE PLUS

5

6

Tartare di salmone, mandorle con salsa rucola

GF

TEMAKI TONNO PLUS

5

6

Tartare di tonno, pasta kataifi con salsa rucola

GF

TEMAKI SWEET SHRIMP

5

6

Gambero rosso di sicilia e ikura

TEMAKI EBITEN

5

6

Gambero fritto, pasta kataifi, tartare di salmone e salsa teriyaki

Z U P P A

/

GF

V

MISO SHIRU

3

Zuppa di miso con alga e tofu

MAISON STYLE

6

Zuppa con granchio e asparagi

GF

P

TOM YUM KUNG

10

Zuppa agropiccante

*alcune decorazioni del piatto possono contenere glutine. Vi chiediamo di informarci in caso di intolleranza, così provvederemo a non inserirle.

/

RISO E SPAGHETTI

GF	PAD THAI	8
	Tagliatelle di riso con gamberi e verdure	
GF	RISO GAMBERI E VERDURE *	8
	Riso saltato con gamberi e verdure	
GF P	PINEAPPLE RICE	15
	Riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante	
GF	YAKI UDON SPECIAL	12
	Spaghetti di riso saltato con scampi, verdure e frutti di mare	
GF	YAKI SOBA SPECIAL	12
	Spaghetti di grano saraceno saltato con scampi, verdure e frutti di mare	
GF	MISO RAMEN *	12
	Spaghetti di ramen in brodo con carne e verdure	

TEMPURA

	TEMPURA MISTA	10
	Verdure e gamberi fritti in tempura	
	EBI TEMPURA	10
	N.3 gamberi in tempura	
V	YASAI TEMPURA	8
	Verdure in tempura	
	SOFT SHELL CRAB	12
	Moeche fritte	
	FIORE DI ZUCCA	10
	Crocante di fiore di zucca con ripieno di gamberi	

DI MARE

GF	TONNO TATAKI *	14
	Tonno scottato con semi di papavero, servito con salsa ponzu	
GF	SALMONE TATAKI *	13
	Salmone scottato con sesamo, servito con salsa ponzu	
	NIDO	12
	Gamberi e verdure in cestino di patate croccanti	
GF P	SPICY KURUMA EBI *	12
	Gamberoni in salsa chili	
GF	UNAGHI EBI	15
	Anguilla al forno con salsa unaghi	
GF	BLACK COD	23
	Merluzzo dell'Alaska in salsa di miso	
GF	GAMBERI SALE E PEPE	10
	Gamberi saltati con sale e pepe	
GF V	YASAI NOMORIAWASE	8
	Verdure di stagione saltate	

DI TERRA

	KOBE BEEF	69
	120g di carne di manzo Kobe in 3 degustazioni	
	CARPACCIO DI MANZO PIEMONTESE	12
	Manzetta prussiana piemontese con salsa di datterino, yuzu e sesamo	
	MANZO AL PEPE NERO	18
	Cubetti di manzetta prussiana piemontese alla griglia con salsa al pepe nero e profumo di tartufo	
GF	PECHIN DUCK	18
	Anatra alla pechinese	
GF	YAKI TORI	8
	Spiedini di pollo alla griglia e salsa teriyaki con purea di patate	



LUNCH EXPERIENCE

Maison D'Or è aperta anche a pranzo: dal Lunedì al Venerdì, dalle 12 alle 15, festivi esclusi.

BENTO MAKI 14

8 Maki misti; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO RISO SALTATO 12

Riso saltato con gamberi e verdure; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO GOLD ROLL 15

Uramaki croccante di tobikko, salmone, philadelphia, erba cipollina; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO SPAGHETTI 12

Spaghetti di riso saltati con gamberi e verdure; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO SASHIMI 16

9 Sashimi misti; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO SUSHI 15

6 Nigiri sushi; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO DIM SUM 15

5 Dim Sum hongkonghesi misti; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO DRAGON ROLL 25

Uramaki con gamberi in tempura, philadelphia, avocado e astice flambè; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca

BENTO URAMAKI 15

Scelta di uramaki california, philadelphia e Eibeten; zuppa di miso; 1 contorno; riso bianco; insalata fresca; frutta fresca