



MAISON D'OR

## O R I E N T A L   E X P E R I E N C E



Maison D'or è un ristorante orientale con piatti tipici giapponesi e specialità orientali 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 stupirà. Profumi e aromi, consistenze e sapori diversi, incredibili, unici.

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

Lasciatevi conquistare dai vostri sensi.



# Allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingredienti o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

La preparazione di tutti i prodotti serviti viene svolta all'interno della nostra cucina, pertanto non è possibile escludere la potenziale contaminazione crociata da parte di allergeni anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

(\*) pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, all. III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine



## 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut



## 2 CROSTACEI

E prodotti a base di crostacei



## 3 UOVA

E prodotti a base di uova



## 4 PESCE

E prodotti a base di pesce



## 5 ARACHIDI

E prodotti a base di arachidi



## 6 SOIA

E prodotti a base di soia



## 7 LATTE

E prodotti a base di latte



## 8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadami



## 9 SEDANO

E prodotti a base di sedano



## 10 SENAPE

E prodotti a base di senape



## 11 SEMI DI SESAMO

E prodotti a base di sesamo



## 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro



## 13 LUPINI

E prodotti a base di lupini



## 14 MOLLUSCHI

E prodotti a base di molluschi



# SNACK & APPETIZER

## EDAMAME

Bacelli di soia con sale maldon

Allergeni: 6

5

## EDAMAME SPICY

Bacelli di soia con salsa piccante Maison d'Or

Allergeni: 6

6

## ZUPPA DI MISO

Zuppa di miso con tofu e alga wakame

Allergeni: 6

4

## ZUPPA DI MISO SPICY

Zuppa di miso con tofu, alga wakame e salsa piccante Maison D'Or

Allergeni: 6

5

## OSTRICA ONE SHOT

Ostrica della Normandia, tartufo nero, ikura, uova di quaglia, salsa ponzu e whisky giapponese

Allergeni: 1,3,4,12,14

10

## EBI FRY

Gamberoni avvolti con pasta kataifi, fritti, serviti in salsa Rouge

Allergeni: 1,2

10

## SAMURAI STICK

Stick di gamberi con edamame avvolti in una sfoglia croccante, serviti con salsa senape e miele

Allergeni: 1,2,6

10

## CHEVICE

Chevice di pesce misto, coriandolo in salsa di miso e lime

Allergeni: 2,4,6

12

# SNACK & APPETIZER

## TONNO WASABI

12

Rotolino di tonno scottato, shiso, salsa wasabishoyu

Allergeni: 1,4

## CROSTACEI

Allergeni: 2,14

CAD

Scampi

4,5

Ostriche

Gambero rosso di Sicilia

Cappasanta

## DUCK SALAD

12

Misticanza Orientale, Anatra Maison d'Or, mela verde, melograno

Allergeni: 1,8

## GOMA WAKAME

8

Insalata di alghe croccanti aromatizzate all'olio di sesamo

Allergeni: 1,11



# SASHIMI (4 slices.)

**SALMONE**

Allergeni: 4

6

**TONNO**

Allergeni: 4

7

**BRANZINO**

Allergeni: 4

6

**RICCIOLA**

Allergeni: 4

7

**GAMBERO ROSSO**

Allergeni: 2

10

**CAPPESANTE**

Allergeni: 14

7

**CU'TORO (ventresca medio grassa)**

Allergeni: 4

15

**CIRASHI MIX**

Composizione di 15 pezzi di pesce fresco su letto di riso

Allergeni: 2,4,14

25



# SUSHI

## GYNZA

16

Sushi al cubo con tartare di salmone, avocado e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,11

## SUSHI MISTO

18

7 nigiri creativi composti dallo chef

Allergeni: 1,2,4

## SUSA

23

5 nigiri e 7 sashimi misti

Allergeni: 1,2,4



## NIGIRI ( 2 p z . )

**SALMONE**

5

Allergeni: 4

**TONNO**

6

Allergeni: 4

**BRANZINO**

5

Allergeni: 4

**RICCIOLA**

6

Allergeni: 4

**SCAMPI**

6

Allergeni: 2

**GAMBERO ROSSO**

8

Allergeni: 4

**CAPPESANTE**

6

Allergeni: 14

**ANGUILLA**

5

Allergeni: 1,4

**CU'TORO (ventresca medio grassa)**

10

Allergeni: 4



## SPECIAL SUSHI ( 2 p z . )

### GIO TONNO

7

Gunkan di tonno con tartare di tonno e salsa ponzu

Allergeni: 1,4

### GIO SALMONE

6

Gunkan di salmone con tartare di salmone e salsa ponzu

Allergeni: 1,4

### GIO GAMBERO ROSSO

8

Gunkan di gambero rosso di sicilia, zucchine, lime, sashimi dressing

Allergeni: 2

### GIO QUAGLIA TARTUFO

10

Gunkan con uovo quaglia pochè, tartufo nero, erba cipollina

Allergeni: 1,3

### WAGYU NIGIRI

15

Nigiri di wagyu giapponese A5 scottato

### WAGYU NIGIRI AND CAVIAR

17

Nigiri di wagyu giapponese A5 scottato con caviale





# CARPACCI E TARTARE

## SCAMPO PASSION FRUIT

15

Carpaccio di scampo, vinaigrette al frutto della passione, shiso croccante, tobikko

Allergeni: 2,3

## CAPPESANTE E FOIE GRAS

16

Crudo di cappesante foie gras e ponzu al tartufo

Allergeni: 1,3,14

## SALMONE E SALSA PONZU

10

Carpaccio di salmone in salsa ponzu

Allergeni: 1,4

## RICCIOLA YUZU TRUFFLE

15

Carpaccio di ricciola, salsa yuzu e tartufo

Allergeni: 1,4

## TARTARE DI SALMONE

12

Salmone con salsa mediterranea

Allergeni: 1,3,4

## TARTARE DI TONNO

14

Tonno con salsa yuzu

Allergeni: 1,3,4

## TARTARE SURI

14

Ricciola pomodoro, avocado, in salsa miso yuzu

Allergeni: 1,4,6



## URAMAKI ( 6 pz . )

### URA PHILADELPHIA

Salmone, avocado, philadelphia

Allergeni: 4,11

10

### URA SPICY SALMONE

Tartare di salmone, insalata, avocado, erba cipollina, tobikko, maio spicy

Allergeni: 3,4

12

### URA SPICY TONNO SPECIAL

Tonno marinato in salsa alla cipolla rossa, wasabi peas, maio spicy

Allergeni: 1,3,4

14

### NIDO SPICY

Avocado, tartar salmone e tonno con maionese spicy

Allergeni: 1,3,4

10

### DRAGON ROLL

Gamberi in tempura, crema philadelphia, tobiko e astice flambè piccante

Allergeni: 1,2,3

23

### SOFT SHELL MAKI

Granchio dal guscio morbido, salsa tartara, avocado, tobikko, shiso fritta

Allergeni: 1,2,3

17

### TONNO FOIE GRAS

Gambero crudo, avocado, philadelphia, tonno scottato con foie gras

Allergeni: 1,2,3

17

### VEGETARIAN ROLL

Avocado, cetriolo, shiso, salsa agrodolce, soy mayo

Allergeni: 1,3

10



## URAMAKI ( 6 pz. )

### URA EBITEN

Gambero in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti

Allergeni: 1,2,3

12

### URA EBITEN PLUS

Gambero in tempura, maionese, insalata, tartare di salmone e fiori di zuccina in tempura

Allergeni: 1,2,3,4

18

### WAGYU ROLL

Wagyu scottato, salsa thai pepper, truffle mayo e cipollotto

Allergeni: 1,3

18

## TEMAKI

### TEMAKI SALMONE

Teriyaki, sesamo, tenkatsu, ikura

Allergeni: 1,3,4,11

6

### TEMAKI TONNO

Tonno marinato in salsa alla cipolla rossa, maio spicy, sesamo

Allergeni: 1,3,4,11

6

### TEMAKI AMAEBI

Gambero crudo, Mango, mayo

Allergeni: 2,3

6

### TEMAKI EBITEN

Gambero fritto e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2

6



# D I M S U M

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.

## DIM SUM IN COMPOSIZIONE 22

5 tipi di ravioli consigliati dallo chef

Allergeni: 1,2,3,6,7,14

## VEGGIE 9

3 ravioli al vapore con verdure di stagione

## SHAOMAI 9

3 ravioli al vapore con ripieno di gamberetti, carne di maiale e carote.

Allergeni: 1,2

## GAMBERI 9

3 ravioli al vapore in pasta di cristallo con ripieno di gamberi.

Allergeni: 2

## ASTICE 10

3 ravioli al vapore in pasta barbabietola rossa con ripieno di astice

Allergeni: ,2,3



# D I M S U M

<b>THAI CHICKEN</b>	<b>11</b>
3 ravioli xiao long bao style ripieni di pollo e tom yum soup	
<b>CAPPESANTE</b>	<b>12</b>
3 ravioli al vapore con ripieno di cappesante	
Allergeni: 1,14	
<b>MERLUZZO E TARTUFO</b>	<b>12</b>
3 ravioli al vapore con merluzzo e tartufo	
Allergeni: 1,4,7	
<b>ANATRA E FOIE GRAS</b>	<b>14</b>
3 ravioli con ripieno di anatra Maison d'Or, foie gras, brunoise di sedano rapa	
Allergeni: 9	
<b>WAGYU KIMCHI</b>	<b>15</b>
3 ravioli al vapore con ripieno di carne di wagyu A5 e home made kimchi	
Allergeni: 1,9	



# PASTA E RISO

## RISO CLASSICO GAMBERI E VERDURE 10

Riso saltato con gamberi e verdure

Allergeni: 1,2,3,6,11

## PINEAPPLE RICE 18

Riso saltato con astice, ananas fresco e salsa agropiccante

Allergeni: 1,2,3,11

## EBI YAKI SOBA 16

Spaghetti di grano saraceno, bisque, gamberi, verdure e funghi asiatici

Allergeni: 1,2,3,7

## WAGYU YAKI SOBA 18

Spaghetti di grano saraceno, wagyu, latte di cocco e jus di manzo

Allergeni: 1,3,6,7

## VEGETERIAN UDON 12

Spaghetti giapponesi, verdure di stagione, jus di minestrone

Allergeni: 1,3,7

## PAD THAI 12

Tagliatelle di riso con gamberi e verdure

Allergeni: 1,2,3,8

## SPAGHETTI DI SOIA 10

Spaghetti di soia, verdure di stagione, gamberi

Allergeni: 1,3,7

## STEAM RICE 5

Bowl di riso in bianco

Allergeni: 1,11



# TEMPURA

## POP CORN DI GAMBERO

12

Bocconcini di gambero con maionese piccante

Allergeni: 1,2,3

## EBI TEMPURA

10

Gamberi in tempura e tenstuyu sauce

Allergeni: 1,2

## YASAI TEMPURA

8

Verdure in tempura

Allergeni: 1

## FIORE DI ZUCCA

12

Crocante di fiore di zucca con ripieno di gamberi

Allergeni: 1,2

## SOFT SHELL CRAB

14

Moeche fritte

Allergeni: 1,2



## DI MARE

### TONNO TATAKI

Tonno rosso scottato con salsa anticucho

Allergeni: 4

16

### BLACK COD

Merluzzo nero carbonaro dell'Alaska in salsa di miso

Allergeni: 4,6

25

### YAKISAKANA SALMONE

Filetto di salmone alla griglia

Allergeni: 4

18

### YAKISAKANA SUZUKI

Filetto di branzino alla griglia

Allergeni: 4

18

## DI TERRA

### YAKI TORI

Bocconcino di pollo cotto con salsa yakitori

Allergeni: 1,11

12

### WAGYU

100gr di Wagyu giapponese A5

65

### PECHIN DUCK

Anatra alla pechinese Maison d'Or style

Allergeni: 1

18

