



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

12

Gambero in tempura, maionese, avocado, patatine croccanti

Allergeni: 1,2,3

URA EBITEN PLUS

18

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

Allergeni: 1,2,3,4

WAGYU ROLL

18

Wagyu scottato, salsa thai pepper, truffle mayo e cipollotto

Allergeni: 1,3

TEMAKI

TEMAKI SALMONE

6

Teriyaki, sesamo, tenkatsu, ikura

Allergeni: 1,3,4,11

TEMAKI TONNO

6

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

Allergeni: 1,3,4,11

TEMAKI AMAEBI

6

Gambero crudo, Mango, mayo

Allergeni: 2,3

TEMAKI EBITEN

6

Gambero fritto e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2



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

THAI CHICKEN

11

3 ravioli xiao long bao style ripieni di pollo e tom yum soup

CAPPESANTE

12

3 ravioli al vapore con ripieno di cappesante

Allergeni: 1,14

MERLUZZO E TARTUFO

12

3 ravioli al vapore con merluzzo e tartufo

Allergeni: 1,4,7

ANATRA E FOIE GRAS

14

3 ravioli con ripieno di anatra Maison d'Or, foie gras, brunoise di sedano rapa

Allergeni: 9

WAGYU KIMCHI

15

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

