



Massimo®  
RISTORANTE



MENU

## ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

**Foie gras d'oca con gelatina di barbabietola e caviale di balsamico /MX/ (1,3,7)..... 23€**  
Husacia pečeň s cviklovou želatinou podávaná s domácou brioškou a s perlami z balzamikového octa  
Goose liver with beetroot gelatin served with homemade brioche and balsamic vinegar pearls

**Calamari fritti con maionese piccante allo jalapeño /IO/ (1,3)..... 18€**  
Fritované kalamáre s majonézou z pikantných papričiek jalapeño a so sépiovým lupienkom  
Fried calamari with spicy jalapeño mayonnaise and black chip

**Capesante fritte con caviale di storione e salsa di mirtili e tartufo /GB/ (1,3,7,4,14)..... 25€**  
Vyprážené mušle sv. Jakuba podávané s kaviárom z jesetera a s čučoriedkovo-hľuzovkovou omáčkou  
Fried Mediterranean scallops served with sturgeon caviar, blueberry and black truffle sauce

## SPECIALITÀ DI PESCE E FRUTTI DI MARE – ŠPECIALITY Z RÝB A MORSKÝCH PLODOV – FISH AND SEAFOOD SPECIALITIES

**Branzino al sale per due persone /IT/ (4)..... 130€**  
Morský vlk pečený v solnej kruste pre dve osoby  
Sea bass baked in salt crust for two persons

**Filetto di branzino /IT/ (4,7)..... 46€**  
Grilovaná fileta z morského vlka s kôprovo-citrónovou omáčkou a grilovanou kapustou pakchoi  
Grilled sea bass fillet served with grilled pakchoi cabbage and dill-lemon sauce

**\*Filetto di pesce San Pietro /IT/ (1,4,8,7,9)..... 46€**  
Filetto di pesce San Pietro al metodo sous-vide, servito con purea di sedano rapa, carciofi, pinoli e pangrattato alle erbe della casa  
Fileta z ryby Sv. Petra upravená metódou sous-vide, so zelerovým pyrém, artičkami, píniovými orieškami a bylinkovou strúhankou  
Sous-vide St. Peter's fish fillet with celery puree, pine nuts and herb breadcrumbs  
\* In caso di indisponibilità del pesce san Pietro, serviamo il filetto del merluzzo nero/V prípade nedostupnosti ryby Sv.Petra, bude servovaná fileta z čiernej tresky/In case of unavailability of St.Peter's fish, we serve Black cod fillet

**Polpo alla griglia /GB/ (7,8,14)..... 29€**  
Grilovaná chobotnica s cviklovým pyrém, syrom ricotta a pistáciami  
Grilled octopus with beetroot puree, ricotta cheese and pistachios

**Gamberoni alla brace e maionese al wasabi /IT/VN/ (2, 3)..... 24€**  
Grilované krevety kráľovské podávané s wasabi majonézou  
Grilled king prawns with wasabi mayonnaise

## INSALATE – ŠALÁTY – SALADS

**Autunno e croccante di caprino /HU/ (1,7)..... 19€**  
Insalata di barbabietola con cremoso di capra, fichi freschi, perle di miele e crostini di pane  
Listový šalát z červenej repy, kozí syr, čerstvé figy, medové perly a krutóny  
Beetroot leaf salad with goat cheese, fresh figs, honey pearls and croutons

**Insalata Massimo (7)..... 15€**  
Miešaný listový šalát s olivami Taggiasche, cherry paradajkami a parmezánom  
Mixed leaf salad with Taggiasca olives, cherry tomatoes and parmesan cheese

## ZUPPE – POLIEVKY – SOUPS

**Zuppa di pomodoro (7,8,9)..... 10€**  
Zuppa di pomodoro con pesto di basilico, parmigiano e pomodorini  
Paradajková polievka s bazalkovým pestom, parmezánom a cherry paradajkami  
Tomato soup with basil pesto, parmesan cheese and cherry tomatoes

O l'offerta giornaliera /Iné polievky podľa dennej ponuky/Other soups according to daily offer

## PRIMI PIATTI – PRVÝ CHOD – FIRST DISHES

**Linguine alle vongole veraci in salsa verde /CA/ (1,14)..... 22€**  
Cestoviny linguine s čerstvými lúpanými mušľami vongole s bylinkovou omáčkou  
Pasta with fresh shelled vongole mussels with herb sauce

**Ravioli ripieni con osso buco /NL/ (1,2,9)..... 21€**  
Ravioli ripieni con osso buco, salsa demi-glace e spuma di parmigiano  
Domáce ravioli plnené mäsom z telacieho lýtka s omáčkou demi-glace a parmezánovou penou  
Homemade ravioli stuffed with meat from veal calves with demi-glace sauce and parmesan foam

**Strozzapreti con straccetti di USDÁ Prime beef (1,7)..... 23€**  
Strozzapreti con fettine di filetto di manzo e crema di foie gras  
Strozzapreti s plátkami hovädzej sviečkovice a s krémom z husacej pečene  
Pasta strozzapreti with slices of beef tenderloin and foies gras cream

**Gnocchi al dolce Palfuoco e crema di rapa rossa (1,3,8,7)..... 19€**  
Zemiakové gnocchi s krémom z červenej repy a z pikantného syra gorgonzola Palfuoco, s restovanými pekanovými orechami  
Potatoe gnocchi with cream of gorgonzola Palfuoco and beetroot and roasted pecan nuts

**Tagliolini al tartufo nero /Sgorzone/ (1,3,7,9)..... 40€**  
Cestoviny tagliolini s hľuzovkovým maslom a hoblinami  
čerstvej čiernej hľuzovky  
Pasta tagliolini with black truffle butter and grated fresh black truffle

**Risotto Venere al nero di seppia, porro, cipolla caramellata e Pecorino Romano (2,7)..... 29€**  
Čierne risotto s atramentom so sépie, pórom, karamelizovanou cibulkou a ovčím syrom Pecorino Romano  
Black cuttlefish ink risotto with leek, caramelized onions and sheep cheese Pecorino Romano

20g di parmigiano su richiesta 2€/20g parmezánu na vyžiadanie 2€/20g of Parmesan cheese on demand 2€

Secondo i menù del giorno prepariamo il risotto per almeno due persone, il tempo di preparazione è di 25 minuti

Risotto podľa dennej ponuky pripravujeme minimálne pre dve osoby, doba prípravy je 25 minút  
According to the daily menu, we prepare risotto at least for two persons, the preparation is 25 minutes

## SECONDI DALLA GRIGLIA – DRUHÝ CHOD – SECOND DISHES

Tutti i tipi di carne alla brace vengono preparati nel forno „MIBRASA“  
Všetky druhy grilovaného mäsa sú tepelne upravované na drevenom uhli  
v peci „MIBRASA“  
All of types of grilled meat are prepared on „MIBRASA“ grill

**Filetto di manzo al pepe nero /USDA Prime beef/.....53€**  
Steak z americkej hovädzej sviečkovice na grile 200g  
v kruste z čierneho korenia s lupienkom z čierneho koreňa  
Grilled USDA Prime beef steak in black pepper crust  
with black salsify root chip

**Filetto alla Rossini /USDA Prime beef/ (7).....63€**  
Filetto di manzo con foie gras d'oca, fettine di tartufo nero, 200g/240g  
riduzione al vino porto, servito con spinaci al burro  
Steak z hovädzej sviečkovice USDA Prime na redukcii portského vína  
s restovanou husacou pečenoú, hoblíčkami čiernej hľuzovky, podávaný  
so špenátom duseným na masle  
USDA Prime beef steak on the reduction of port wine with roasted goose  
liver, black truffle shavings served on butter stewed spinach

**Scaloppina di vitello ai funghi porcini  
e aceto balsamico /NL/ (1,7).....35€**  
Tenké plátky telacieho karé dusené na dubákovej omáčke 200g/300g  
s balzamikovým octom  
Slices of veal loin stewed on mushroom and balsamic vinegar sauce

**Stinco di agnello al forno /NZ/ (7,9).....28€**  
Stinco di agnello preparato al bassa temperatura, 250g/450g  
al forno con salsa mediterranea e demi-glace  
Jahňacie koleno s kostoú pripravené metódou sous-vide, dopekané  
v peci a podávané s dusenou koreňou zeleninou a omáčkou demi-glace  
Baked bone-in lamb knee prepared with sous-vide method served  
with stewed root vegetables and demi-glace sauce

**Filetto WAGYU (mramorovanie 9+).....74€\***  
**Filetto WAGYU (mramorovanie 7+).....60€\***  
**Filetto WAGYU (mramorovanie 5/6).....60€\***  
Steak z austrálskej hovädzej sviečkovice WAGYU, 100g  
rôzne stupne mramorovania  
Australian WAGYU beef tenderloin steak, various marble score

**\*Tomahawk.....15€\***  
**\*T-bone.....15€\***  
100g

**\*Entrecôte /USDA Prime beef/.....45€**  
Grilovaný steak z vysokej hovädzej roštenky 250g  
Grilled rib eye steak

\* Offerta stagionale/ Podľa sezónnej ponuky a dostupnosti/ Seasonal offer

## SALSE – OMÁČKY – SAUCES

**Salsa demi-glace (7,9).....5€**  
Omáčka demi-glace 60g  
Demi-glace sauce

**Salsa al pepe verde (1,7,9,10).....6€**  
Omáčka zo zeleného korenia 70g  
Creamy green pepper sauce

## CONTORNI – PRÍLOHY – SIDE DISHES

**Patate novelle al forno con rosmarino.....6€**  
Opekané baby zemiaky s rozmarínom 150g  
Roasted baby potatoes with rosemary

**Verdure alla griglia di stagione.....8€**  
Grilovaná sezónna zelenina 150g  
Grilled seasonal vegetables

**Spinaci saltati all'aglio (7).....8€**  
Blanširovaný špenát s cesnakom 100g  
Blanched spinach with garlic

**Puré di patate con tartufo (7).....12€**  
Zemiaková kaša s hľuzovkou 220g  
Mashed potatoes with truffle

**Pane della casa (1).....4€**  
Domáci chlieb 280g  
Home-made bread

In caso di richiesta di mezza porzione il prezzo rimarrà invariato.

V prípade objednávky polovičnej porcie, účtujeme cenu porcie celej.

In case of ordering of half portion of meal, we charge the price of the whole portion.

Le specialità del giorno antipasti, zuppe, pasta, contorni e dolci o vini alla mescita, vi saranno offerte gentilmente dal nostro personale.

Dennú ponuku špecialít, predjedál, polievok, cestovín, príloh, dezertov a vín vám s radosťou ponúkne náš ochotný personál, opýtajte sa na čokoľvek.

Daily specials, starters, soups, pasta, side dishes, desserts or wines can be kindly offered by our staff, just let us know you are interested.

I prezzi dei piatti di carne e pesce possono cambiare in base alla grammatura. I Gramaggi di carne e pesce sono calcolati con peso a crudo.

Ceny mäsových a rybacích špecialít sa môžu meniť v závislosti od gramáže. Hmotnosť mäsa a rýb sa uvádza v surovom stave.

Price of meat and fish specialties may vary depending on their weight.

The weight of meat and fish dishes is stated in raw condition.



River Park  
Dvořákovo nábrežie 4  
811 02 Bratislava