



Massimo®

RISTORANTE
~ SINCE 2006 ~



MENU

ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

Foie gras d'oca con gelatina di barbabetola e caviale di balsamico /MX/ (1,3,7)..... 23€
Husacia pečeň s cviklovou želatinou podávaná s domácou brioškou a s perlami z balzamického 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, artičokmi, 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 barbabetola 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 lýtku 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 uhlí
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 kostou 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
mescità, 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