



Massimo®
RISTORANTE
~ SINCE 2006 ~



MENU

ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

Tartar di manzo /USDA Prime beef/ (3,4,10)..... 30€
Hovädzí tatarák s tapiokovým čipsom, slaninou majonézou 70g/110g
a kaviárom z jesetera
Beef tartare with tapioca chip, bacon mayonnaise and sturgeon caviar

Capesante al forno /GB/ (7,14)..... 23€
Čerstvé mušle sv. Jakuba na masle, 120g/140g
pečené vo vlastnej schránke, aromatizované koňakom
Baked scallops with butter, flavoured with cognac

Pâté di foie gras d'oca /AT/ (1,7)..... 23€
Marinovaná paštéta z husacej pečene s domácou brioškou 90g/130g
a sezónnym ovocným chutney
Marinated goose liver paté with homemade brioche
and seasonal fruit chutney

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 soľnej kruste pre dve osoby 700g
Sea bass baked in salt crust for two people

**Filetto di branzino con salsa di peperoni
e caviale di trota /IT/ (4,7)..... 46€**
Grilovaná fileta z morského vlka so smotanovo-paprikovou 170g/210g
omáčkou a kaviárom zo pstruha
Grilled sea bass fillet with creamy red pepper sauce and trout caviar

Gamberi argentini alla brace /AR/ (2,3)..... 24€
Grilované argentínske krevety podávané s majonézou 140g/180g
z konfitovaného cesnaku a šafranu, s fritovanými kaparami
Grilled argentinian shrimps served with saffron-garlic mayonnaise
and fried capers

**Polpo alla griglia con purea di ceci
e carciofi fritti /MA/ (1,7,14)..... 29€**
Grilovaná chobotnica s cícerovým pyré 90g/160g
a s fritovanými artičkami
Grilled octopus served with chickpea puree and fried artichokes

INSALATE – ŠALÁTY – SALADS

Insalata Massimo (7)..... 15€
Insalata mista con olive Taggiasche, pomodorini 120g/190g
e parmigiano
Miešaný listový šalát s olivami Taggiasche, cherry paradajkami
a parmezánom
Mixed leaf salad with Taggiasca olives, cherry tomatoes
and parmesan cheese

Rucola, pomodorini e Parmigiano (7)..... 10€
Rukolový šalát so cherry paradajkami a parmezánom 120g
Rocket salad with cherry tomatoes and parmesan cheese

Caesar /HU/ (1,3,4,7,10)..... 25€
Insalata romana alla brace con suprema di pollo in crosta 150g/250g
di erbe aromatiche, pancetta, maionese alle acciughe,
crostini di pane e parmigiano reggiano
Grilovaný rímsky šalát s kuračím suprême v bylinkovej kruste, slaninou,
majonézou zo sardel, krutónmi a parmezánom
Grilled romaine salad with chicken suprême in herb crust, bacon, anchovies
sauce, croutons and parmesan cheese

ZUPPE – POLIEVKY – SOUPS

Zuppa di pomodoro (7,8,9)..... 10€
Zuppa di pomodoro con pesto di basilico 0,3l
Paradajková polievka s bazalkovým pestom
Tomato soup with basil pesto

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

PRIMI PIATTI – PRVÝ CHOD – FIRST DISHES

**Tagliolini all'astice, champagne
e caviale di storione /CA/ (1,2,3,4,7)..... 38€**
Cestoviny tagliolini s homárom v omáčke zo šampanského, 210g
citrónovej kôry a kaviáru z jesetera
Pasta tagliolini with lobster, served in champagne sauce,
lemon zest and sturgeon caviar

***Linguine cacio e pepe con tartufo
nero o bianco /Sgorzone/ (1,7)..... 30€/40€**
Cestoviny linguine s ovčím syrom pecorino romano 190g
s čiernym korením a s hoblinami čerstvej čiernej alebo bielej hľuzovky
Pasta linguine with sheep cheese pecorino romano, black pepper
and grated fresh black or white truffle

**Tagliolini con finocchio, acciughe
e buccia d'arancia (1,3,4,7)..... 22€**
Cestoviny tagliolini s feniklovou omáčkou, ančovičkami 180g
a pomarančovou kôrou
Pasta tagliolini with fennel sauce, anchovies and orange peel

**Tortellini ripieni con ricotta e spinaci
e puré di zuccha (1,3,7,8)..... 24€**
Domáce cestoviny tortellini plnené syrom ricotta a špenátom, 240g
podávané s tekvicovým pyré, hrbmi a lieskovicami
Homemade pasta tortellini filled with ricotta cheese and spinach,
served with pumpkin puree, mushrooms and hazelnuts

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, čas
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 tipi della 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 alla Rossini /USDA Prime beef/ (7,9)..... 63€
Filetto di manzo con foie gras d'oca, fettine di tartufo nero 200g/300g
fresco, riduzione al vino porto, servito con spinaci al burro
Steak z hovädzej sviečkovice USDA Prime na redukcii portského vína
s restovanou husacou pečeňou, hoblinami čerstvej čiernej hľuzovky,
podávaný so špenátom duseným na masle
USDA Prime beef steak on the reduction of port wine with roasted goose
liver, grated fresh black truffle, served with butter stewed spinach

Tagliata di flank WAGYU e salsa di chimichurri /AUS/.....	45€
Grilovaný rezaný steak z podbrúšia býka WAGYU s domácou zelenou omáčkou chimichurri	200g
Slices of flank steak WAGYU with homemade green chimichurri sauce	

Straccetti di manzo ai funghi shimeji /USDA Prime beef/ (7,9).....	40€
Plátky americkej hovädzej sviečkovice na omáčke z hřibov shimeji	200g/300g
Slices of beef tenderloin from USDA Prime beef in shimeji mushroom cream sauce	

Filet Mignon di vitello /NL/ (7,9).....	43€
Filet Mignon di vitello con lardo di Colonnata e salsa demi-glace servito con purè di patate e broccoletti grigliati	200g/300g
Teľací steak Mignon podávaný na omáčke demi-glace so slaninou lardo di Colonnata, zemiakovým pyrè a grilovanou baby brokolicou	
Veal dainty fillet served on demi-glace sauce with mashed potatoes and grilled baby broccoli	

Lombo di agnello /NZ/ (1,7,9).....	39€
Lombo di agnello in crosta di erbe aromatiche cotto a bassa temperatura con millefoglie di patate e demi-glace all'arancia	170g/260g
Jahňací chrbát v bylinkovej kruste pripravený metódou sous-vide, podávaný so zemiakovým millefoglie a pomarančovou demi-glace omáčkou	
Sous-vide lamb loin in herb crust, served with potatoe millefoglie and orange 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, rôzne stupne mramorovania	100g
Australian WAGYU beef tenderloin steak, various marble score	

Tomahawk.....	16€
T-bone.....	16€
	100g

* 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 seasoned vegetables	
Spinaci saltati all'aglio (7).....	8€
Blaňšírovaný špenát s cesnakom	100g
Blanched spinach with garlic	
Purè di patate con tartufo nero (7).....	12€
Zemiaková kaša s čiernou hluzovkou	220g
Mashed potatoes with black truffle	

Pane della casa (1).....	4€
Domáci chlieb	200g
Homemade 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.

MASSIMO SPECIALITÀ DAL 2006 – MASSIMOVE STÁLICE OD ROKU 2006 – MASSIMO'S STAPLES SINCE 2006

Vitello tonnato /NL/ (3,4).....	21€
Fettine di filetto di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi	70g/100g
Plátky teľacej sviečkovice tepelne upravené sous-vide, podávané s tuniakovou majonézou a medvedími kaparami	
Sous-vide veal tenderloin fillet served with tuna mayonnaise and capers	

Alici marinate (4).....	19€
Alici marinate con cipolla rossa e peperoncino	80g/100g
Marinované ančovičky s chilli papričkou a červenou cibulkou	
Marinated anchovies with chilli and red onions	

Primavera (7,8,11).....	21€
Formaggio di capra in crosta di sesamo alla griglia con fichi freschi, noci pecan, miele e insalata mista	90g/130g
Grilovaný kozí syr v sezamovej kruste podávaný s figovo-horčičovým džemom, pekanovými orechami, medom a miešaným listovým šalátom	
Grilled goat cheese in sesame crust with fresh figs, pecan nuts, honey and mixed leaf salad	

Ravioli ripieni con osso bucco /NL/ (1,2,9).....	24€
Domáce ravioli plnené mäsom z teľacieho lýtka, podávané s omáčkou demi-glace a parmezánovou penou	225g
Homemade ravioli stuffed with meat from veal calves, served with demi-glace sauce and parmesan foam	



River Park
Dvořákovo nábrežie 4
811 02 Bratislava