



Massimo®
RISTORANTE
~ SINCE 2006 ~



MENU

ANTIPASTI – PREDJEDLÁ – STARTERS

Vitello tonnato /NL/ (3,4).....	27€
Fettine di filetto di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi	70g/100g
Plátky teľacej sviečkovice tepelne upravené metódou sous-vide, domáca tuniaková majonéza, kapary	
Sous-vide veal tenderloin fillet, homemade tuna mayonnaise, capers	
Tartare di tonno (4).....	36€
Tartare di tonno, crema di avocado, mango fresco	70g/110g
Tuniakový tatarák, avokádový krém, čerstvé mango	
Tuna tartare, avocado cream, fresh mango	
Giardino di pecorino (7,8,11).....	27€
Formaggio di capra grigliato in crosta di sesamo, spuma di Pecorino Romano, pere caramellate, fico marinato all'aceto balsamico, noci pecan	100g/150g
Grilovaný kozí syr v sezamovej kruste, pena zo syra Pecorino Romano, karamelizované hrušky, figa marinovaná v balzamikovom octe, pekanové orechy	
Grilled goat cheese in sesame crust, Pecorino Romano cheese foam, caramelized pears, fig marinated in balsamic vinegar	
Calamari fritti con maionese al limone, chips di tapioca al nero di seppia e jalapeño (1,3,14).....	27€
Fritované kalmáre, citrónová majonéza, tapiokový lupienok so sépiovým farbivom, čili papričky jalapeño	130g/150g
Fried calamari, lemon mayonnaise, squid ink tapioca cracker, jalapeño chilli peppers	
SPECIALITÀ DI PESCE E FRUTTI DI MARE – ŠPECIALITY Z RÝB A MORSKÝCH PLODOV – FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES	
Branzino al sale per due persone con contorno a vostra scelta /IT/ (4).....	146€
Morský vlk pečený v solnej kruste pre dve osoby, príloha podľa vlastného výberu	700g
Sea bass baked in a salt crust for two people, side dish of your choice	
Filetto di branzino con contorno a vostra scelta /IT/ (4).....	48€
Grilovaná fileta z morského vlka, príloha podľa vlastného výberu	170g
Grilled sea bass fillet, side dish of your choice	
Capesante al forno al burro e cognac /FR/ (7,14).....	29€
Čerstvé mušle svätého Jakuba restované na masle a koňaku	120g/140g
Roasted scallops with butter and cognac	
Gamberoni alla griglia (2,3,7,8).....	46€
Gamberoni alla griglia, pesto di basilico, pomodorini confit, chips di aglio, maionese ai limoni fermentati	300g/370g
Grilované kráľovské krevety, bazalkové pesto, konfitované cherry paradajky, cesnakové lupienky, majonéza z fermentovaných citrónov	
Grilled shrimps, basil pesto, cherry tomato confit, garlic chips, fermented lemon mayonnaise	
Insalata di polpo (9,14).....	35€
Polpo alla griglia, insalata mediterranea di patate	110g/160g
Grilovaná chobotnica, stredomorský zemiakový šalát	
Grilled octopus, mediterranean potato salad	
Tonno croccante (4,10,11).....	49€
Trancio di tonno in crosta di sesamo, asparagi verdi grigliati, insalata frisée con condimento al miele e senape e melone cantalupo	200g/300g
Tuniakový steak v sezamovej kruste, grilovaná zelená špargľa, čerstvý šalát frisée s medovo-horčicovým dresingom a cukrový melón cantaloupe	
Tuna steak in sesame crust, grilled green asparagus, fresh frisée salad with honey mustard dressing and cantaloupe melon	

INSALATE – ŠALÁTY – SALADS

Spinaci e tartufo (7).....	21€
Spinaci baby freschi, parmigiano, scaglie di tartufo nero fresco, condimento fatto in casa	120g
Čerstvý listový baby špenát, parmezán, hobliny čerstvej čiernej hľuzovky, domáca zálievka	
Fresh baby spinach, parmesan cheese, freshly grated black truffle, homemade dressing	
Insalata Massimo (7).....	18€
Insalata mista, olive taggiasche, pomodorini, scaglie di parmigiano	120g
Miešaný listový šalát, olivy Taggiasca, cherry paradajky, parmezán	
Mixed leaf salad, Taggiasca olives, cherry tomatoes, parmesan cheese	
Rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano (7).....	14€
Rukola, cherry paradajky, parmezán	120g
Rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese	
Insalata Caesar (1,3,4,7,10).....	27€
Lattuga romana baby, petto di pollo cotto sous-vide in crosta di erbe, pancetta arrotolata, maionese alle acciughe, crostini al rosmarino fatti in casa	150g/250g
Srdiečka rímskeho šalátu, kuracie prsia v bylínkovej kruste pripravené metódou sous-vide, sušená korenená slanina pancetta arrotolata, dresing z ančovičiek, domáce rozmarínové krutóny	
Baby romaine lettuce, sous-vide chicken breast in a herb crust, bacon pancetta arrotolata, anchovy dressing, homemade rosemary croutons	
ZUPPE – POLIEVKY – SOUPS	
Zuppa di pomodoro (7,8,9).....	11€
Zuppa di pomodoro, pesto di basilico, pomodorino sbollentato, parmigiano	0,3l
Paradajková polievka, bazalkové pesto, blanširovaná cherry paradajka, parmezán	
Tomato soup, basil pesto, blanched cherry tomato, parmesan cheese	
O l'offerta giornaliera/Iné polievky podľa dennej ponuky/Other soups according to daily offer	
PRIMI PIATTI – PRVÝ CHOD – FIRST COURSES	
Linguine all'astice (1,2,4,7,9).....	55€*
Linguine, astice, bisque, salsa di pomodoro leggermente piccante, burro al dragoncello	240g
Cestoviny linguine, homár, homárový bisque, jemne pikantná paradajková omáčka, estragónové maslo	
Pasta linguine, lobster, lobster bisque, slightly spicy tomato sauce, tarragon butter	
Garganelli con gamberi, pomodorini e asparagi verdi (1,2,4,9).....	31€
Garganelli, gamberi, asparagi verdi, pomodorini sbollentati, salsa di pomodoro leggermente piccante	260g
Cestoviny garganelli, krevety, zelená špargľa, blanširované paradajky, jemne pikantná paradajková omáčka	
Pasta garganelli, shrimps, green asparagus, blanched tomatoes, slightly spicy tomato sauce	
Gnocchi con crema di bufala (1,3,7,8).....	27€
Gnocchi di patate fatti in casa, crema di mozzarella di bufala, coulis di pomodoro, pesto al basilico	250g
Domáce zemiakové gnocchi, krém z mozzarely z byvolieho mlieka, paradajkové coulis, bazalkové pesto	
Homemade potato gnocchi, buffalo mozzarella cream, tomato coulis, basil pesto	
Eliche giganti alla genovese (1,7,9).....	30€
Eliche giganti, manzo brasato lentamente con le cipolle	240g
Cestoviny eliche giganti, pomaly dusené hovädzie mäso na cibulke	
Pasta eliche giganti, slow-braised beef with onions	

Parmigiano su richiesta (7)	2€
Parmezán na vyžiadanie	30g
Parmesan cheese on demand	

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

Rizoto 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 people with preparation time 25 minutes

SECONDI DALLA GRIGLIA – DRUHÝ CHOD – SECOND COURSES

Tutti tipi della carne alla brace vengono preparati nel forno MIBRASA
Všetky druhy grilovaného mäsa sú tepelne upravované na drevenom uhlí v peci MIBRASA

All types of grilled meat are prepared on MIBRASA grill

Filetto di manzo in crosta di pepe nero /USDA Prime beef/ (7).....	62€
Filetto di manzo USDA Prime in crosta di pepe nero, burro alle erbe, chips di scorzonera	200g
Steak z americkej hovädzej sviečkovice USDA Prime v kruste z čierneho korenia, bylínkové maslo, lupienky z čierneho koreňa	
USDA Prime beef tenderloin steak in black pepper crust, herb butter, black salsify chips	

Entrecôte /Uruguay/ (7,9)	58€
Entrecôte steak, polenta grigliata, salsa chimichurri, salsa demi-glace	250g/350g
Steak z vysokej hovädzej roštenky, grilovaná polenta, omáčka chimichurri, omáčka demi-glace	
Ribeye steak, grilled polenta, chimichurri sauce, demi-glace sauce	

Filet Mignon /NL/ (7,9)	51€
Filet mignon di vitello alla griglia, lardo di Colonnata, spinaci saltati al burro e aglio, carota baby, salsa demi-glace	200g/300g
Grilovaný steak z telacej sviečkovice, slanina lardo di Colonnata, blanširovaný špenát na masle s cesnakom, baby mrkva, omáčka demi-glace	
Grilled veal tenderloin steak, lardo di Colonnata bacon, sauteed spinach with butter and garlic, baby carrot, demi-glace sauce	

Straccetti di manzo USDA Prime (7,9)	49€
Straccetti di filetto di manzo USDA Prime, purea di patate al tartufo nero, salsa al pepe verde, peperone grigliato	150g/250g
Tenké plátky americkej hovädzej sviečkovice USDA Prime, zemiaková kaša s čiernou hľuzovkou, omáčka zo zeleného korenia, grilovaná paprička	
Thin slices of USDA Prime beef tenderloin, mashed potatoes with black truffle, green pepper sauce, grilled pepper	

Straccetti di manzo WAGYU A5 /Miyazaki, JP/ (7,9).....	98€*
Straccetti di filetto di manzo WAGYU A5, purea di patate al tartufo nero, salsa al pepe verde, peperone grigliato	150g/250g
Tenké plátky japonskej hovädzej sviečkovice WAGYU A5, zemiaková kaša s čiernou hľuzovkou, omáčka zo zeleného korenia, grilovaná paprička	
Thin slices of japanese WAGYU A5 beef tenderloin, mashed potatoes with black truffle, green pepper sauce, grilled pepper	

Filetto WAGYU A5 Miyazaki, Giappone	85€*
Steak z japonskej hovädzej sviečkovice WAGYU A5 Miyazaki	100g
Japanese WAGYU A5 Miyazaki beef tenderloin steak	

Tomahawk	22€*
T-bone	22€*
	100g

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

SALSE – OMÁČKY – SAUCES

Salsa demi-glace (7,9)	7€
Silná mäsová omáčka z telacích kostí	60g
Veal demi-glace sauce	
Salsa al pepe verde (7,9)	8€
Omáčka zo zeleného korenia	70g
Green pepper sauce	
Salsa Chimichurri	5€
Chimichurri omáčka	40g
Chimichurri sauce	

CONTORNI – PRÍLOHY – SIDE DISHES

Patate novelle al forno con rosmarino	7€
Opekané baby zemiaky s rozmarínom	150g
Roasted baby potatoes with rosemary	
Verdure verdi alla griglia	11€
Grilovaná zelená zelenina	150g
Grilled green vegetables	
Spinaci saltati all'aglio (7)	9€
Blanširovaný špenát, maslo, cesnak	100g
Blanched spinach, butter, garlic	
Purea di patate con tartufo nero (7)	15€
Zemiaková kaša s čiernou hľuzovkou	220g
Mashed potatoes with black truffle	
Pane della casa (1)	4€
Domáci chlieb	200g
Homemade bread	
Focaccia della casa (1)	6€
Domácia focaccia	200g
Homemade focaccia	
Parmigiano su richiesta (7)	2€
Parmezán na vyžiadanie	30g
Parmesan cheese on demand	

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

V prípade objednávky polovičnej porcie účtujeme cenu porcie celej.

In case of ordering a half portion of a 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 al gramaggio. Il peso di carne e pesce è calcolato 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