




ANTIPASTI - Appetizers

-  **Piatto di formaggi misti** 145
Selection of mixed Italian cheese with bread and condiments
-   **Carpaccio di manzo con porcini** 185
Beef carpaccio, marinated cepe mushrooms, arugula and provolone cheese flakes
-   **Selezione di bruschetta di Chef Antonio** 250
Selection of Chef Antonio's bruschetta for you to share (2 persons - 8pcs)
-   **Tartare di salmon** 220
Salmon tartar with condimen, curry, mango mayonnaise
-  **Sardine marinate in toast focaccia con pesto di olive e pomodori secchi** 95
Marinated sardine on focaccia toast olive paste and sun-dried tomato
-   **Vitello tonnato classic** 115
Classic veal tenderloin with a tuna mayonnaise sauce

INSALATA - Salads

-   **Insalata primavera** 75
Spring Italian salad, baby spinach, arugula, grapes, white asparagus and walnuts
- Insalata panzanella** 80
Italian bread salad from Tuscany
-  **Insalata dello chef** 130
Chef Antonio's salad with fresh vegetables, tuna, Norwegian crab and mesclun salad
-  **Insalata di mare del Mediterraneo** 175
Italian Mediterranean seafood salad
-  **Mozzarella di bufala alla caprese** 95
Buffalo mozzarella, sliced tomato and fresh basil leaves

ZUPPE - Soups

-  **Minestrone di verdure** 95
Italian mixed vegetable soup
-  **Crema di porcini** 125
Cream of porcini mushroom
-  **Pappa al pomodoro con mozzarella ed olive** 95
Tomato soup with buffalo mozzarella and olives

PASTE E RISOTTI - Pasta & Risotto

-  **Spaghetti ai frutti di mare al cartoccio** 240
Seafood spaghetti parcel
-   **Maccheroncini della casa** 165
Homemade macaroni with roasted salmon, saffron sauce, zucchini, cherry tomato, red caviar
-   **Ravioli della casa con stracotto di agnello** 260
Homemade ravioli with braised lamb shank, sage, butter and Parmesan chips
-   **Ravioli con gamberi e salsa gorgonzola e pomodoro fresco** 260
Ravioli with shrimps, gorgonzola cheese and tomato
-  **Lasagna alla Bolognese** 160
Traditional homemade meat lasagna Bolognese style
-   **Risotto con polipo, fagioli canellini, e fiori di zucchini** 135
Carnaroli rice, octopus, white cannellini beans and zucchini flowers
-   **Risotto ai porcini al profumo di anice** 185
Carnaroli rice, cepe mushroom and star anise
-  **Linguine all aragosta** 295
Linguine pasta served with shrimp, lobster and light fresh tomato sauce topped with pieces of lobster

PIZZE - Pizza













-   **Pizza Fruti di Mare** 175
Seafood, tomato, mozzarella, cepe mushroom
-   **Pizza Montagna** 155
Bresaola, arugula salad, parmesan cheese
-   **Pizza al Salmone** 175
Smoked salmon, spinach, mascarpone cheese, olive, capers, onion
-  **Pizza Vegetariano** 125
Grilled zucchini, grilled eggplant, roasted bell pepper, olives, fresh spinach
-  **Pizza Margherita** 115
Mozzarella, tomato sauce
-   **Calzone** 130
Folded pizza with mushrooms, smoked turkey, olives, basil, whole egg and mozzarella cheese

SECONDI PIATTI - Main Courses

-  **Petto di pollo farcito con mozzarella, pomodori secchi** 210
Chicken breast supreme filled with mozzarella, sundried tomato, pesto served with potato chips
-   **Filetto di manzo alla griglia con flan di parmigiano e foie grass, spungole e salsa al tartufo** 350
Grilled Angus beef tenderloin with Parmesan soufflé, duck foie gras, morel mushroom and truffle sauce
-  **Carre di agnello in crosta di pistaccio con pomodorino** 295
Herb crusted rack of lamb, served with cherry tomato confit and mixed grilled vegetables
-   **Branzino gigante arrosto** 210
Roasted stone sea bass with artichoke, grilled baby octopus, cherry tomato confit and bisque sauce
-  **Stinco di aguello alla Milanese con risotto allo zafferano** 280
Braised lamb shank, saffron risotto and gremolata

DOLCI - Desserts

-  **Il vero Tiramisu Veneziano** 95
Venetian tiramisu
-   **Profiterolls alla frutti crema e con cioccolato calda** 95
Profiteroles with Chantilly cream, fruits and chocolate sauce
-   **Panna cotta con consommé esotico** 95
Panna cotta, exotic cream
-   **Dolce Meringa, con frutti esotici** 95
Pavlova meringue with exotic fruits

-  Contains Dairy  World Kitchen  Light Option  Contains Seafood
-  Contains Beef  Light Meal  Contains Nuts  20 Minutes Preparation Time
-  Contains Eggs  Vegetarian Option  Gluten-free Option  Vegan

All prices are in Egyptian pounds
Prices are subject to 12% service charge and applicable taxes

Maestro




المقبلات

- ١٤٥ **Piatto di formaggi misti** 
تشكيله من الجبن الإيطالي مع الخبز والمصاحبات
- ١٨٥ **Carpaccio di manzo con porcini** 
كارباتشيو اللحم البقري، مشروم البورتشيني المتبل، جرجير وجبن بروفولوني
- ٢٥٠ **Selezione di bruschetta di Chef Antonio** 
تشكيله من الخبز المحمص على طريقة شيف انطونيو (٨ قطع - لفردين)
- ٢٢٠ **Tartare di salmon** 
تارتار السلمون مع المصاحبات والمايونيز بالمانجو وكارى
- ٩٥ **Sardine marinate in toast focaccia con pesto di olive e pomodori secchi** 
السردين المتبل مع توست الفوكتشا مع صوص الريحان بزيت الزيتون
- ١١٥ **Vitello tonnato classic** 
فيليه اللحم البتلو مع صوص المايونيز بالتونه

السلطات

- ٧٥ **Insalata primavera** 
سلطه الربيع الإيطالية، سبانخ، جرجير، عنب، اسباراجوس ابيض وعين الجمل
- ٨٠ **Insalata panzanella** 
سلطه الخبز الإيطالية على طريقه توسكان
- ١٣٠ **Insalata dello chef** 
سلطه شيف انطونيو مع الخضروات الطازجة، تونه، الكابوريا النرويجيه وسلطة الأوراق الخضراء
- ١٧٥ **Insalata di mare del Mediterraneo** 
سلطه فواكه البحر المتوسط على الطريقه الإيطالية
- ٩٥ **Mozzarella di bufala alla caprese** 
الموتزاريلا مع شرائح الطماطم و أوراق الريحان الطازجة

الحساء

- ٩٥ **Minestrone di verdure** 
حساء الخضراوات على الطريقه الإيطالية
- ١٢٥ **Crema di porcini** 
حساء مشروم البورتشيني بالكريمه
- ٩٥ **Pappa al pomodoro con mozzarella ed olive** 
حساء الطماطم مع بافالو موتزاريلا وزيتون

المعجنات والريزوتو

- ٢٤٠ **Spaghetti ai frutti di mare al cartoccio** 
سباجيتي مع فواكه البحر
- ١٦٥ **Maccheroncini della casa** 
الباستا مع السلمون الروستو، صوص الزعفران، الكوسه، طماطم الشيري، الكفير الاحمر
- ٢٦٠ **Ravioli della casa con stracotto di agnello** 
الرافيولى مع لحم الضأن، عشب الساج، شرائح جبن البارميزان بالزبدة
- ٢٦٠ **Ravioli con gamberi e salsa gorgonzola e pomodoro fresco** 
الرافيولى مع الجمبري، جبن الجورجونزولا والطماطم
- ١٦٠ **Lasagna alla Bolognese** 
لازانيا اللحم البقري على طريقة بولونيا
- ١٣٥ **Risotto con polipo, fagioli canellini, e fiori di zucchini** 
الأرز الإيطالي مع الاخطبوط، الفاصوليا البيضاء الإيطالية وزهور الكوسة
- ١٨٥ **Risotto ai porcini al profumo di anice** 
الأرز الإيطالي مع مشروم البورتشيني والينسون
- ٢٩٥ **Linguine all aragosta** 
باستا لونجويني مع جمبري، استاكوزا وصوص الطماطم الخفيف مع قطع الاستاكوزا

البيتزا

- ١٧٥ **Pizza Fruti di Mare** 
فواكه البحر، طماطم، وموتزاريلا مع مشروم البورتشيني
- ١٥٥ **Pizza Montagna** 
لحم مجفف، سلطة جرجير، جبن برميزان
- ١٧٥ **Pizza al Salmone** 
سلمون مدخن، سبانخ، جبن مسكروني، زيتون، كاري وبصل
- ١٢٥ **Pizza Vegetariano** 
كوسه مشوية، باذنجان مشوي، فلفل الوان، زيتون وسبانخ طازجة
- ١١٥ **Pizza Margherita** 
موتزاريلا، صلصة الطماطم
- ١٣٠ **Calzone** 
كالزوني البيتزا بالمشروم مع تركي مدخن، زيتون، ريحان، بيض، جبن موتزاريلا

الأطباق الرئيسية

- ٢١٠ **Petto di pollo farcito con mozzarella, pomodori secchi** 
صدر الدجاج المحشو بجبن الموتزاريلا، الطماطم المجففة، صلصه الريحان وشرائح البطاطس
- ٣٥٠ **Filetto di manzo alla griglia con flan di parmigiano e foie grass,spungole e salsa al tartufo** 
تندروين اللحم البقري المشوي مع سوفلاية البارميزان، كبد البط، المشروم وصوص الترافيل
- ٢٩٥ **Carre di agnello in crosta di pistaccio con pomodorino** 
لحم الضأن مع الأعشاب مقدم مع طماطم الشيري وتشكيله من الخضروات المشوية
- ٢١٠ **Branzino gigante arrosto** 
روستو سمك القاروص مع الخرشوف، الأخطبوط، طماطم الشيري وصوص البيسك
- ٢٨٠ **Stinco di aguello alla Milanese con risotto allo zafferano** 
لحم الضأن مع الارز الايطالى بالزعفران و الجريمولاتا

الحلوى

- ٩٥ **Il vero Tiramisu Venziano** 
تيراميسو على طريقه فينيسيا
- ٩٥ **Profitterolls alla frutti crema e con cioccolato calda** 
البوفترول مع الكريم شانتيه، الفواكه وصوص الشيكولاتة الساخن
- ٩٥ **Panna cotta con consommé esotico** 
بناكوتا مع الكريمه
- ٩٥ **Dolce Meringa,con frutti esotici** 
مرينج مع الفواكه

-  يحتوي على المأكولات البحرية
-  خيارات صحية
-  وصفات المطبخ العالمي
-  يحتوي على منتجات البان
-  وقت التحضير ٢٠ دقيقة
-  يحتوي على مكسرات
-  وجبة خفيفة
-  يحتوي على لحم البقر
-  نباتي (فقط اخبان)
-  خالي من الحلويات
-  خيارات نباتية
-  يحتوي على البيض

جميع الأسعار بالجنيه المصري.
يضاف إلى الأسعار ١٢٪ خدمة والضرائب المقررة.

Maestro