

Antipasti

Crudo di pesce e Crostacei con sapori e profumi mediterranei <i>Raw fish and shellfish mediterranean style</i>	£20.00
Granchio con puntarelle, sfoglie di Piacentino e salsa d'acciughe <i>Crab salad with chicory, shavings of Piacentino cheese and anchovy sauce</i>	£13.00
Capesante croccanti con spinacini e salsa al bergamotto <i>Crispy Scallops with baby spinach and bergamot sauce</i>	£14.00
Frittura di Calamari, zucchine e zucca al mosto con granita di sedano <i>Fried Squid, courgettes and pumpkin with grape jus and celery granita</i>	£12.00
Polpo e avocado grigliati al salmoriglio con broccoli ed aioli <i>Grilled Octopus and avocado with cherry tomatoes, broccoli and aioli</i>	£13.00
Catalana di Astice alla Massimo (per 2 persone) <i>Scottish Lobster salad Massimo style (for 2)</i>	£36.00
Insalata di Mare tiepida con carciofi <i>Seafood salad with artichokes</i>	£14.00
Polpette di Sgombro con cavolo cappuccio sauté e limone caramellato <i>Mackerel polpette with sautéed cabbage and caramelised lemon</i>	£13.00
Prosciutto di Parma con mozzarella e bruschetta al pomodoro <i>Parma Ham with mozzarella and tomato bruschetta</i>	£14.00
Arancine allo zafferano con ragu di zucchine, carote e Burrata <i>Arancine with burrata and saffron served with courgette and carrot ragu</i>	£13.00

Pietanze

Spaghetti con Astice ai tre pomodori <i>Lobster spaghetti with three-style tomato</i>	£25.00
Linguine alla Carmelo <i>Linguine "Carmelo style" with Clams, Prawns, Squid, Mussels and fresh tomatoes</i>	£18.00
Penne di farro con Gallinella di mare e broccoli Siciliani <i>Spelt penne with Gurnard and Sicilian broccoli</i>	£16.00
Risotto con Gamberi e pesto al coriandolo <i>Risotto with Prawns and coriander pesto</i>	£20.00
Raviolo aperto con ricotta, salamina da sugo e zucca <i>Open ravioli with ricotta, pumpkin, sausage and tomato sauce</i>	£15.00
Gnocchi con pomodorini, cipollotto e Burrata di Andria <i>Gnocchi with cherry tomatoes, spring onion and burrata cheese</i>	£15.00
Astice di Scozia al moscato con verdure dell'orto <i>Scottish Lobster with Moscato wine and garden vegetables</i>	£38.00
Gran zuppa di Pesce alla Massimo con pane tostato <i>Roman-style Fish soup with toasted bread</i>	£38.00
Filetto di Spigola in salsa di limone e Gamberi croccanti con carciofi sauté <i>Wild Sea Bass fillet in lemon sauce, with crispy red Prawns and sautéed artichoke</i>	£30.00
Involtini di Pescatrice e melanzane con lenticchie, zucca e salsa all'arancio <i>Roasted Monkfish wrapped in aubergine with lentil, pumpkin and orange sauce</i>	£20.00
Pesce e Crostacei del giorno alla griglia con verdure <i>Grilled Seafood of the day with winter vegetables</i>	£30.00
Tagliata di Manzo alla griglia con midollo, patate, funghi e purea di verdure <i>Grilled Rib Eye Beef with bone marrow, potatoes, mushrooms, and vegetable puré</i>	£30.00
Ossobuco brassato al vino rosso con risotto allo zafferano e crema di Peccorino <i>Veal Osso Buco stew with saffron risotto and cream of Peccorino cheese</i>	£18.00
Millefoglie di carciofi e patate <i>Artichoke and potato puff pastry tart</i>	£15.00

Contomi

Spinaci <i>Spinach</i>	Fagiolini <i>Green Beans</i>	Broccoli <i>Broccoli</i>
Insalata <i>Green Salad</i>	Patate <i>Potatoes</i>	Zucchine fritte <i>Fried courgettes</i>

