

ANTIPASTI / STARTERS

Calamari e Gamberi Fritti con Salsa Tartara

Deep-fried Squid and Prawns with Tartare Sauce (G) 16

Crudo di Salmone in Saor

Salmon Carpaccio Saor Style 15

Bruschetta di Astice, Avocado e Limone

Scottish Lobster, Avocado and Lettuce Bruschetta with Marie Rose Sauce (G) 20

Carpaccio di Manzo con Carciofi, Noci e Pecorino

Beef Carpaccio with Artichokes, Walnuts and Pecorino (N) 16

Culaccia del Signor Rossi con Pere

Mr Rossi's Cured Ham with Pears 16

Parmigiana di Zucca, Funghi e Scamorza

Pumpkin, Wild Mushrooms and Smoked Scamorza Parmigiana (V) 14

Burrata con Caponata di Verdure alla Piemontese

Burrata with Pickled Mixed Vegetable Caponata Piemontese Style (V) 13

Ciotola di Verdure Cotte e Crude con Ricotta al Forno

Autumn Vegetable Salad with Baked Ricotta and Aged Balsamic Vinegar Dressing (V) 12

ZUPPE / SOUP

Minestrone di Verdure Autunnali

Autumn Vegetable Minestrone (V) 10

Crema di Spinaci con Uova Poché di Quaglia e Olio di Tartufo

Spinach Soup with Poached Quail Egg and Truffle Oil (V) 10

PESCE / FISH

Salmone Arrosto alla Mugnaia

Oven-roasted Salmon Mugnaia Style with Spinach Flan (G) 20

Sogliola al Forno alla Beccafico

Whole oven-roasted Dover Sole with Breadcrumbs, Sultana Grapes, Pine Nuts and Parsley (N)(G) 42

Branzino Arrosto con Caciucco di Lenticchie e Cavolo Nero

Oven-roasted Fillet of Sea Bass with Braised Lentils and Black Cabbage "Caciucco" Style 32

Gamberoni Grigliati con Cime di Rapa, Limone e Peperoncino

Grilled King Prawns with Turnip Tops, Lemon and Chilli 28

PASTA E RISO / PASTA & RISOTTO

Dishes are available as a main course at a £5 supplement

Linguine con Astice e Pesto Genovese

Linguine with Lobster and Basil Pesto (N)(G) 24

Tagliolini Verdi Gratinati al Prosciutto Cotto e Fontina

Gratinated Green Tagliolini with Ham and Fontina (G) 12

Ravioli di Zucca alla Mantovana con Burro e Salvia

Mantovana Style Pumpkin Ravioli with Butter and Sage (V)(N)(G) 14

Maccheroni con Ragù di Piccione Stufato e Nocciole

Maccheroni with Pigeon Squab Ragù and Hazelnuts (N)(G) 16

Rigatoni con Cacio, Pepe e Tartufo

Homemade Rigatoni with Pecorino, Black Peppercorns and Black Truffle (V)(G) 19

Tagliatelle Integrali con Funghi Porcini e Noci

Wholemeal Tagliatelle with Porcini Mushrooms and Walnuts (V)(N)(G) 16

Risotto alla Monzese Classico

Parmesan Risotto with Sausage Ragù 14

CARNE / MEAT

Fegato di Vitello alla Veneziana

Venetian style pan-fried Calf's Liver with Mashed Potatoes 20

Petto di Pollo con Purea di Zucca, Carciofo Arrosto e Melograno

Roast Chicken Breast with Pumpkin Purée, Baked Artichoke and Pomegranate (G) 20

Costoletta di Vitello alla Griglia con Funghi, Indivia e Salsa Verde

Grilled Veal Cutlet with Wild Mushrooms, Chicory and Salsa Verde Sauce 32

Stinco di Vitello Glassato al Forno con Verdure

Oven-roasted Glazed Veal Shank with Autumn Vegetables and Rosemary Purée 28

CONTORNI / SIDES (V)

Verdure di Stagione

Seasonal Autumn Vegetables 6

Purea di Spinaci alla Crema

Creamy Spinach Purée 6

Zucchine Fritte

Courgette Fries (G) 8

Insalata di Radicchio con

Parmigiano e Aceto Balsamico
Radicchio Salad with Parmesan and Balsamic Vinegar 8

Patate al Forno

Roast Potatoes 6

CLASSICI DI MASSIMO / MASSIMO CLASSICS TO SHARE

Burrata e Pomodori

Burrata and Tomatoes (V) 18

Calamari Fritti con Salsa Tartara

Deep-fried Squid with Tartare Sauce (G) 22

Selezione di Salumi

Italian Cured Meats 22

Crudo di Salmone in Saor

Salmon Carpaccio Saor Style 18

Linguine con Astice e Pesto Genovese

Linguine with Lobster and Basil Pesto (N)(G) 48

Penne Arrabbiata

Penne with Spicy Tomato Sauce (V)(G) 20

Rigatoni con Cacio, Pepe e Tartufo

Homemade Rigatoni with Pecorino, Black Peppercorn and Black Truffle (V)(G) 24

Branzino al Forno

Roast Sea Bass 80*

Tagliata di Manzo con Radicchio e Gorgonzola di Croce

Grilled Rib of Beef with Radicchio and Gorgonzola 80*

* Minimum 2 people

DOLCI / DESSERT

Gianduiotto

Hazelnut "Gianduiotto" (V)(N)(G) 9

Meringa con Crema di Castagne

Meringue with Chestnut Cream and Cinnamon Sauce (V)(N)(G) 9

Tagliere di Formaggi Misti Italiani

Selection of Italian Cheeses (G) 12

Frutti di Bosco con Gelato

allo Yogurt e Pistacchio

Wild Mixed Berries with Yoghurt Ice Cream and Crumbled Pistachio (V)(N) 9

Piccoli Cannoli Siciliani

Small Cannoli filled with Ricotta and Pistachio (V)(N)(G) 9

Torta di Caffé e Mascarpone

Coffee and White Chocolate Tart with Mascarpone Cream (V)(N)(G) 9

Varietà di Gelati e Sorbetti

Fatti in Casa

Selection of Homemade Ice Cream and Sorbet (V)(N) 9

(V) Vegetarian (N) May contain nuts (G) Contains gluten

Food Allergies and Intolerances: Should you have any questions regarding the content or preparation of any of our food please ask one of our team.

All prices are GBP inclusive of 20% VAT. A 12.5% discretionary service charge will be added to your final bill.

MASSIMO

Restaurant & Bar

Corinthia Hotel London
10 Northumberland Avenue,
London WC2N 5AE

+44 (0)20 7998 0555
restaurants@corinthia.com

CORINTHIA.COM/LONDON