
MARIA

STARTERS

Fennel and Orange Salad - 12
Insalata di Finocchi e Arancia

Beetroot, Kale and Toasted Hazelnut Salad - 13
Insalata di Barbabietola con Cavolo Nero e Nocciole Tostate (D,Mu,N)

Bread Basket - 5
Cestino di Pane (N,Cr,Mo,E,S,Ce,C)

Olives - 4
Olive

Sicilian Aubergine Caponata - 9
Caponata di Melanzane alla Siciliana (Su,Ce)

MARIA'S

Fried Calamari with Citrus-Infused Mayo - 18
Calamari Fritti con Maionese Agrumata (Mo,C,E)

Truffle Arancini & Four-Cheese Fondue - 12
Arancinette al Tartufo con Fonduta ai 4 Formaggi (D,C,F,N,E,S,Cr,Ce)

Luciana-Style Baby Octopus - 19
Polipetti alla Luciana (Mo,Su,C)

Maria's Vitello Tonnato - 19
Vitello Tonnato alla Maria (F,E)

COLD STARTERS

TERRA

Beef Tartare with Parmesan Chip - 19
Tartare di Manzo con Chip di Parmigiano (D,E,Mu,Su)

Selection of Cured Meats and Cheeses with Traditional Emilian Tigelle (Recommended for Two) - 34
Tagliere Misto, Salumi e Formaggi con Tigelle Emiliane (D,N,Su,C)

MARE

Mazara Red Prawn Carpaccio, Charred Lime, Mandarin Oil - 26
Carpaccio di Gambero Rosso con Lime Bruciato e Olio al Mandarino (Cr,Ce)

Bluefin Tuna Tartare with Mediterranean Ponzu - 21
Tartare di Tonno Rosso con Ponzu alla Mediterranea (F,Su,S,C)

Raw Seafood Platter with Mazara Langoustines & Red Prawns and Oysters - 89
Plateau di Crudi con Scampi, Gamberi Rossi di Mazara e Ostriche (Mo,Cr,Su)

A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill

C - Cereals containing gluten, Ce - Celery and celeriac, Cr - Crustaceans, E - Eggs, F - Fish, L - Lupin, P - Peanuts, D - Dairy, N - Nuts, Mo - Mollusc, Mu - Mustard, S - Soya Beans, Se - Sesame, Su - Sulphur Dioxide

Please inform our staff of any allergies and intollerances before ordering
Si prega di informare il nostro staff riguardo eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare

PASTA

Spaghetti Tomato & Basil - 13
Spaghetti al Pomodoro & Basilico (D,C,E)

Slow-Braised Veal Ossobuco Ravioli - 26
Ravioli all'Ossobuco Brasato (E,Ce,D,Su,C)

Bigoli Carbonara - 19
Bigoli alla Carbonara (D,E,C)

Lemon Tagliolino with Mazara Red Prawns Tartare - 28
Tagliolino al Limone con Tartare di Gambero Rosso di Mazara (D,Cr,E,C,F,Ce)

Linguine with Clams and Bottarga - 25
Linguine alle Vongole con Bottarga (E,Mo,F,C,Su)

Pappardelle with Wild Boar Ragu - 24
Pappardelle al Ragú di Cinghiale (D,E,Ce,C,Su)

Lobster Ravioli, Bisque and Samphire - 32
Ravioli Di Astice, Bisque e Salicornia (Cr,Su,C,E,D)

Bigoli alla Nerano/Courgette and Provolone - 18
Bigoli alla Nerano (D,C)

MAINS

Grilled Butterfly Mediterranean Seabass (Recommended For Two) - 52
Branzino del Mediterrano Grigliato a Libretto (F)

Mixed Fried Fish and Shellfish - 32
Frittura Mista di Pesce e Crostacei (F,C,E,Mo,Cr)

24H Slow-Cooked Beef Short Rib - 34
Costina di Manzo Brasata 24H (Ce,Su,D)

SOME OF MARIA'S COUNTER

Please refer to our waiter for the availability of the day
Richiedere al cameriere per la disponibilità del giorno

Catch of the Day, Grilled, Oven or Stewed - MP
Pescato del Giorno, Grigliato, al Forno o in Umido (F,Cr,Mo)

Chargrilled Marango Bone-In Ribeye (Recommended For Two) - 84/Kg
Costata di Marango alla Brace

Seabass in Salt Crust (Recommended For Two) - 89/Kg
Branzino in Crosta di Sale (F,E,Su)

SIDES

Triple-Cooked Potatoes - 8
Patate in Tre Cotture (C)

Spinach - 6
Spinaci (D)

Homemade Crisps (Rosemary, Sea Salt or Parmesan) - 7
Patate Croccanti (Rosmarino, Sale o Parmigiano) (D,C)

Tenderstem Broccoli with Chickpea Puree - 9
Broccolini con Crema di Ceci (D,Se)

Roasted Potatoes - 6
Patate al Forno

A discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill

C - Cereals containing gluten, Ce - Celery and celeriac, Cr - Crustaceans, E - Eggs, F - Fish, L - Lupin, P - Peanuts, D - Dairy, N - Nuts, Mo - Mollusc, Mu - Mustard, S - Soya Beans, Se - Sesame, Su - Sulphur Dioxide

Please inform our staff of any allergies and intollerances before ordering
Si prega di informare il nostro staff riguardo eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare


Richmond Hill Edition