

“Masenar par l’avenir”: ufficialmente “mettere farina da parte”.

Ma per i “Masenini”, uno sparuto gruppo di carbonari veronesi, il detto veniva inteso come motto di combattimento contro gli invasori stranieri.

Masenar, infatti, nel nostro dialetto significa anche menare le mani.

Era il 1836 e in un’osteria contigua alle nostre cucine i “Masenini” si incontravano, tramavano ed agivano per la difesa dell’italianità.

Noi, umilmente, “rubiamo” il nome a questi eroi veronesi, per ribadire l’orgoglio che ci muove nel proporre

*uno stile di cucina che dell’italianità
ha fatto la sua bandiera.*

I MASENINI - Trattoria Italiana Contemporanea

Specialità allo Spiedo

LA BOTTEGA DEI MASENINI

Our Shop

VASO DI GIARDINIERA “I MASENINI” da 380 gr 15

Jar of Giardiniera “I Masenini” (pickles vegetables)

SELEZIONE DI CONFETTURE & MOSTARDE - TAMERICI 9

Mostarda and jam - Tamerici selection

SUGHI FLAVOUR BONVERRE 280 gr (da provare con la pasta, per 3/4 persone) . . . 14

Cod tripe sauce 280 gr (for 3/4 people)

L’OLIO DI LUCIANO SANCASSANI 500 ml 14

Luciano Sancassani’s olive oil 500 ml

DISPENSA AMERIGO:

▪ **CARCIOFINI 210 gr 15**

Little artichokes jar 210 gr

▪ **LIMONE 50 cl 35**

Limocino 50 cl

▪ **ZABAJONE 50 cl 35**

Zabajone 50 cl

▪ **NOCINO RISERVA 5 ANNI 50 cl 38**

Nocino 5 years odl 50 cl

ANTIPASTI

Starters

TARTARE DI MANZO CLASSICA, BURRO SALATO AL SEDANO E SALSA BARBECUE	16
<i>Beef tartare, celery butter and barbecue sauce</i>	
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON GIARDINIERA DEI MASENINI .	22
<i>San Daniele ham with Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
TARTARE DI RICCIOLA MARINATA CON OLIO ALLO ZENZERO, TABASCO, DRAGONCELLO ED INSALATINA DI ASPARAGI	20
<i>Marinated amberjack tartare with ginger oil, tabasco, tarragon and asparagus salad</i>	
CALAMARO SCOTTATO CON CREMA DI PISELLI ALLA MENTA E LIMONE CONFIT	20
<i>Seared squid, mashed green peas, mint flavoured and lemon confit</i>	
LOMBO DI CONIGLIO CON TACCOLE E SALSA ALLA SENAPE	16
<i>Rabbit loin with jackdaws and mustard sauce</i>	
UOVO POCHE', VELLUTATA DI ASPARAGI BIANCHI, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E PANE TOSTATO	16
<i>Poached egg, velvety white asparagus, parmesean cream and bread crumble</i>	

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

RAVIOLO RIPIENO DI BRANZINO CON SALSA ALLO ZAFFERANO, ROSMARINO, LIMONE E CIALDE DI RISO VENERE	20
<i>Raviolo stuffed with sea bass, saffron sauce, rosemary, lemon and Venus rice pods</i>	
SPAGHETTO DI MASSIMO MANCINI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CODE DI GAMBERO	20
<i>Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chili pepper and prawns</i>	
TAGLIATELLE CON RAGOUT DI SPUGNOLE E PISELLI	20
<i>Tagliatelle pasta with morels and peas ragout</i>	
BUCATINI DI MASSIMO MANCINI CACIO E PEPE	14
<i>Bucatini pasta with cacio e pepe sauce (cheese and pepper)</i>	
RISOTTO CON ASPARAGI VERDI DELLA MAMBROTTA, MANTECATO AL CAPRINO (MINIMO 2 PERSONE)	16
<i>Risotto with green asparagus and Caprino cheese</i>	

Nell'aiutarci a rispettare le norme anti Covid-19, vi preghiamo di richiedere il conto al tavolo e di non recarsi presso la cassa.

SECONDI

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

Main courses to be served with Sides

FIorentina DI FASSONA PIEMONTESE ALLO SPIEDO (al kg)	75
<i>Fiorentina T- Bone steak on the spit (per kg)</i>	
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL FERNET E GERMOGLI FRESCHI (200 gr)	30
<i>Beef fillet with Fernet sauce and fresh sprouts (200 gr)</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	26
<i>Milan style veal cutlet</i>	
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLO SPIEDO CON SALSA VERGINE E MAGGIORANA	26
<i>Lamb ribs cooked on spit with virgin sauce and marjoram</i>	
PETTO D'ANATRA ALLO SPIEDO CON RIDUZIONE DI MARSALA, INSALATA DI AGRETTI E PUREA DI CAROTA	24
<i>Duck breast with marsala sauce, agretti vegetables salad and carrot puree</i>	
SALMERINO CON SALSA AGLI AGRUMI, CAPPERI, MENTA PUNTE DI ASPARAGO	26
<i>Char with citrus fruits sauce, capers, mint and asparagus</i>	
DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA	16
<i>Four cheeses platter with mostarda and jam</i>	

CONTORNI

Side dishes

PURÉ DI PATATE ALLO SPIEDO	6
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
INDIVIA BRASATA E PROFUMO DI TIMO	6
<i>Braised endive with thyme flavour</i>	
CIPOLLINE BORRETANE GLASSATE ALL'ACETO BALSAMICO	6
<i>Baby onions glazed with balsamic vinegard</i>	
GIARDINIERA DEI MASENINI	9
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
ACQUA - Water	4
COPERTO - Service charge	3

I pesci serviti crudi sono trattati ai sensi del Reg. CE n. 852/04.
Il Registro Allergeni, come da Reg. n.1169/2011, è disponibile.
Raw seafood are served according Reg. CE n. 852/04.
Please inform us of any allergies & ask for further details of dishes that contain allergens.