

“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” (pikles 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 AFFUMICATO E SALSA ALLE MELANZANE | 16 |
| <i>Beef tartare, smoked butter and eggplant sauce</i> | |
| PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON GIARDINIERA DEI MASENINI | 22 |
| <i>Parma ham with Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i> | |
| TARTARE DI RICCIOLA CON PEPERONI ARROSTITI, CITRONETTE ALLO ZENZERO, TABASCO E CIALDA DI RISO VENERE . . . | 20 |
| <i>Marinated amberjack tartare with roasted peppers, ginger citronette, tabasco and venere rise waffle</i> | |
| CALAMARO SCOTTATO SU PAPPA AL POMODORO AL PROFUMO DI MENTA | 20 |
| <i>Seared squid on tomato sauce at mint flavour</i> | |
| FIORE DI ZUCCHINA RIPIENO DI RICOTTA AL PROFUMO DI LIMONE E BASILICO, SU CREMA DI PISELLI E MAGGIORANA 🌿 | 16 |
| <i>Zucchini blossoms stuffed with ricotta cheese, lemon and basil flavour on pea cream with marjoram</i> | |
| MILLEFOGLIE DI MELANZANA 🌿 | 16 |
| <i>Eggplant cake with mascarpone cheese cream and tomatoe confit</i> | |

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

| | |
|--|-----------|
| SPAGHETTI DI MASSIMO MANCINI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CODE DI GAMBERO | 20 |
| <i>Spaghetti pasta with garlic, oil, chili pepper and prawns</i> | |
| RAVIOLO RIPIENO AL BASILICO E PINOLI CON MOZZARELLA DI BUFALA E GUANCIALE CROCCANTE | 20 |
| <i>Raviolo stuffed with basil, pine nuts, bufala mozzarella and crispy bacon</i> | |
| TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON RAGOUT DI VITELLO E FINFERLI | 18 |
| <i>Tagliatelle pasta with veal ragout and finferli mushroom</i> | |
| FUSILLONE DI MASSIMO MANCINI CON POLIPO, SEDANO CROCCANTE E OLIVE DEL GARDA | 16 |
| <i>Fusillone pasta with polyp, cruncy celery anda Garda olive</i> | |
| RISO VIALONE NANO IGP "CASALBERGO" CON PISELLI E BASILICO 🌿 (MINIMO 2 PERSONE) | 16 |
| <i>Risotto with peas and basil</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

| | |
|--|-----------|
| FILETTO DI MANZO CON SALSA AL FERNET E GERMOGLI FRESCI (200 gr) | 30 |
| <i>Beef fillet with Fernet sauce and fresh sprouts (200 gr)</i> | |
| COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | 28 |
| <i>Milan style veal cutlet</i> | |
| COPPA DI MAIALINO CROCCANTE ALLO SPIEDO CON SALSA AL CAFFE' E CONFETTURA DI ALBICOCHE | 24 |
| <i>Crisp suckling pig neck cooked on spit, coffee sauce and apricot mustard</i> | |
| COSTOLETTE DI AGNELLO ALLO SPIEDO CON SALSA VERGINE E MAGGIORANA | 28 |
| <i>Lamb ribs cooked on spit with virgin sauce and marjoram</i> | |
| SUSHI DI BRANZINO CON CUORE DI GAMBERO SU JULIENNE DI ZUCCHINE E SALSA BISQUE | 28 |
| <i>Sea bass sushi with prawn heart on zucchini and bisque sauce</i> | |
| TRANCIO DI OMBRINA ALLO SPIEDO CON SALSA MEDITERRANEA | 26 |
| <i>Croacker cooked on spit with Mediterrean sauce</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 falvour</i> | |
| MELANZANE AL FUNGHETTO 🌿 | 6 |
| <i>Fried eggplant with tomatoes confit</i> | |
| INSALATA MISTA 🌿 | 6 |
| <i>Fresh salad</i> | |
| GIARDINIERA DEI MASENINI 🌿 | 9 |
| <i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i> | |
| ACQUA - Water | 4 |
| COPERTO - Service charge | 3 |