

“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

<b>TARTARE DI MANZO CLASSICA, BURRO ALLA PAPRIKA E SALSA AL ROSSO D'UOVO</b> .....	16
<i>Beef tartare, paprika butter and egg yoke sauce</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON GIARDINIERA DEI MASENINI</b> .	22
<i>San Daniele ham with Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>CARPACCIO DI ORATA IN CEVICHE MEDITERRANEA</b> .....	20
<i>Sea bream carpaccio in Meditteranean ceviche sauce</i>	
<b>SGOMBRO ALLA VENEZIANA IN SAOR (cipolla stufata, uvetta e pinoli)</b> .	16
<i>Venetian style mackerel (stewed onion, raisins and pine nuts)</i>	
<b>ANIMELLE DI VITELLO GLASSATE AL BRANDY CON FINFERLI E PROFUMO DI TIMO</b> .....	16
<i>Veal sweetbreads glazed with brandy, finferli mushroom and tyme</i>	
<b>FIORE DI ZUCCHINA RIEPIENO DI RICOTTA ALLE ERBETTE E COULIS DI POMODORO ARANCIO</b> .....	16
<i>Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese with erbs and orange tomatoe sauce</i>	

# PASTA E RISOTTO

## Pasta and Risotto

<b>SPAGHETTI DI MASSIMO MANCINI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CODE DI GAMBERO</b> .....	22
<i>Spaghetti pasta with garlic, oil, chili pepper and prawns</i>	
<b>RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANA CON POMODORINI GIALLI E BURRATA</b> .....	20
<i>Eggplant Ravioli with yellow tomatoes and burrata cheese</i>	
<b>TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON RAGOUT DI CONIGLIO E TARTUFO NERO ESTIVO</b> .....	18
<i>Tagliatelle pasta with rabbit ragout and black summer truffle</i>	
<b>FUSILLONE DI MASSIMO MANCINI CON POLPO, SEDANO CROCCANTE E OLIVE DEL GARDA</b> .....	16
<i>Fusillone pasta with octopus, cruncy celery and Garda olives</i>	
<b>RISO VIALONE NANO IGP "CASALBERGO" CON FUNGHI PORCINI E CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO</b> (MINIMO 2 PERSONE) .....	16
<i>Risotto with porcini mushroom and Parmisean sauce</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

<b>FIorentINA DI FASSONA PIEMONTESE ALLO SPIEDO (al/kg)</b> .....	80
<i>Fiorentina T-Bone steak on the spit (per kg)</i>	
<b>FILETTO DI MANZO CON SALSA ALL'AMARONE (200 gr)</b> .....	30
<i>Beef fillet with Amarone sauce (200 gr)</i>	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> .....	28
<i>Milan style veal cutlet</i>	
<b>COPPA DI MAIALINO CROCCANTE ALLO SPIEDO CON SALSA ALLA SENAPE E SCALOGNO GLASSATO</b> .....	24
<i>Crisp suckling pig neck cooked on spit, mustard sauce and glazed shallots</i>	
<b>QUAGLIA LARDELLATA ALLO SPIEDO CON FIGO DI CREAZZO</b> .....	26
<i>Quail cooked on spit with lard and Creazzo figs</i>	
<b>BRANZINO ALLO SPIEDO CON SALSA ALLO ZAFFERANO E RATATUILLE DI VERDURE</b> .....	28
<i>Seebass cooked on spit with saffron sauce and vegetables ratatouille</i>	
<b>DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA</b> .....	16
<i>Four cheeses platter with mostarda and jam</i>	

# CONTORNI

## Side dishes

<b>PURÉ DI PATATE ALLO SPIEDO</b> 🍷 .....	6
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
<b>INDIVIA BRASATA E PROFUMO DI TIMO</b> 🍷 .....	6
<i>Braised endive with thyme flavour</i>	
<b>ZUCCHINE ALLA SCAPECE</b> 🍷 .....	6
<i>Scapece style zucchini (fried zucchini with mint and vinegar)</i>	
<b>INSALATA MISTA</b> 🍷 .....	6
<i>Fresh mixed salad</i>	
<b>GIARDINIERA DEI MASENINI</b> 🍷 .....	9
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>ACQUA - Water</b> .....	4
<b>COPERTO - Service charge</b> .....	3