

“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 850 gr	35
da 3 kg	120
<i>Jar of Giardiniera “I Masenini” (pickled vegetables)</i>	
SELEZIONE DI CONFETTURE & MOSTARDE - TAMERICI	9
<i>Mostarda and jam - Tamerici selection</i>	
SUGHI FLAVOUR BONVERRE 280 gr (da provare con la pasta, per 3/4 persone) . . .	14
<i>Cod tripe sauce 280 gr (for 3/4 people)</i>	
L’OLIO DI LUCIANO SANCASSANI 500 ml	14
<i>Luciano Sancassani’s olive oil 500 ml</i>	
DISPENSA AMERIGO:	
▪ CARCIOFINI 210 gr	15
<i>Little artichokes jar 210 gr</i>	

ANTIPASTI

Starters

TARTARE DI MANZO CLASSICA, BURRO ALLA PAPRIKA E SALSA AL ROSSO D'UOVO	17
<i>Beef tartare, paprika butter and egg yoke 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>	
BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA, POLENTA CROCCANTE, SALSA DI RAPA ROSSA E CAPPERI FRITTI 🍃	18
<i>Creamy texture cod Venezia style, crispy polenta, beetroot sauce and fried capers</i>	
UOVO POCHE SU CREMA DI PARMIGIANO, GUAZZETTO DI FUNGHI E TARTUFO NERO 🍄	24
<i>Poached egg on parmesan cream with mushroom sauce and black truffle</i>	
LUMACHE AL BURRO BOURGUIGNONNE, CREMA DI PATATE E PORRI E CIALDE DI RISO VENERE	17
<i>Snail cooked with Bourguignonne butter, potatoes and leek cream and black rice flakes</i>	
FARAONA ALLA MANTAVONA, CREMA DI ZUCCA, CASTAGNE E GELATINA AL MELOGRANO	18
<i>Guinea fowl Mantova style, pumpkin cream, chestnuts and pomegranate jelly</i>	

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

BUCATINI DEL PASTIFICIO DI MASSIMO MANCINI ALL'AMATRICIANA CON PECORINO DI PIENZA	18
<i>Bucatini pasta with Amatriciana sauce and Pienza pecorino cheese</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI TALEGGIO, SALSA ALLE PERE, NOCCIOLE CROCCANTI E TIMO 🍃	20
<i>Taleggio cheese ravioli pasta, pear sauce, crunchy hazelnuts and thyme</i>	
PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA AL RAGOUT DI FAGIANO E CASTAGNE	20
<i>Pappardelle pasta with pheasant ragout and chestnuts</i>	
GNUDI AGLI SPINACI, SPUMA DI ROBIOLA DI ROCCA VERANO E PANCETTA	17
<i>Spinach Gnudi on Robiola cheese foam and bacon</i>	
RISO VIALONE NANO IGP "CASALBERGO" CON CREMA DI ZUCCA E AMARONE DELLA VALPOLICELLA 🍃 (MINIMO 2 PERSONE).....	18
<i>Risotto with pumpkin and Amarone wine sauce (minimum 2 people)</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)	85
<i>Fiorentina T-Bone steak on the spit (per kg)</i>	
FILETTO DI MANZO CON SALSA ALL'AMARONE (200 gr)	32
<i>Beef fillet with Amarone sauce (200 gr)</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	28
<i>Milan style veal cutlet</i>	
COPPA DI MAIALINO CROCCANTE E MELA ALLO SPIEDO CON MOSTARDA DI ZUCCA	26
<i>Crispy suckling pig neck and apple cooked on spit and pumpkin mustard</i>	
MEDAGLIONE DI CERVO, SALSA ALL'AGLIO NERO DI VOGHERA E RAPA MARINATA	30
<i>Deer medallion, black garlic sauce and marinated beetroot</i>	
CALAMARO FARCITO ALLO SPIEDO SU VERZE STUFATE E SALSA AL CURRY ...	28
<i>Stuffed squid cooked on spit with braised cabbage and curry sauce</i>	
DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA 🍃	18
è possibile abbinare 1 calice di Marsala Superiore Ambra dolce di Francesco Intorcìa	28
<i>Four cheeses platter with mustard and jam (in combination with Marsala Superior Ambra glass)</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</i>	
SPINACI SALTATI ALL'OLIO DI LUCIANO SANCASSANI 🍃	6
<i>Sautéed spinach with Luciano Sancassani olive oil</i>	
GIARDINIERA DEI MASENINI 🍃	10
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
ACQUA - Water	4
COPERTO - Service charge	4