

“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**

*Jar of Giardiniera “I Masenini” (pickled 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*

**I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere, alimenti, tracce di essi o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze considerate allergeni. Inoltre potrebbero provenire da materie prime o semilavorati decongelati.**

**Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in merito al personale in servizio, che potrà fornire la documentazione contenente le dovute precisazioni sulla qualità dei prodotti utilizzati.**

# ANTIPASTI

---

## Starters

<b>TARTARE DI MANZO CLASSICA, BURRO ALL'ERBA CIPOLLINA E SALSA BARBEQUE</b> .....	17
<i>Beef tartare, chives butter and barbeque 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 TIEPIDO DI ORATA, POMPELMO E PUNTARELLE</b> .....	20
<i>Warm sea bream carpaccio, grapefruit and chicory</i>	
<b>BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA, POLENTA CROCCANTE, SALSA DI RAPA ROSSA E CAPPERI FRITTI</b> 🍃 .....	18
<i>Creamy texture cod Venezia style, crispy polenta, beetroot sauce and fried capers</i>	
<b>TUORLO D'UOVO MARINATO CON CREMA DI PATATE AFFUMICATE E CIPOLLA FONDENTE</b> 🍃 .....	17
<i>Marinated egg yolk with smoky potatoes soup and fondant onion</i>	
<b>FARAONA AGLI AGRUMI, PUREA DI CAROTA E NOCCIOLE</b> .....	18
<i>Guinea fowl with citrus fruits flavour, mashed carrots and hazelnuts</i>	

# PASTA E RISOTTO

---

## Pasta and Risotto

<b>BUCATINI DEL PASTIFICIO DI MASSIMO MANCINI ALL'AMATRICIANA CON PECORINO DI PIENZA</b> .....	18
<i>Bucatini pasta with Amatriciana sauce and Pienza pecorino cheese</i>	
<b>RAVIOLI RIPIENI DI MAIALINO, SPUMA DI PATATE, FINOCCHIETTO E MELA VERDE</b> .....	20
<i>Suckling pig ravioli, potato foam, fenseeds and green apple</i>	
<b>GNOCCHI DI PATATE DELLA VAL DI GRESTA CON RAGOUT DI VITELLO E CARCIOFI</b> .....	17
<i>Val di Gresta potatoes gnocchi with veal ragout and artichokes</i>	
<b>TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA CON GENEVOSE D'ANATRA E NOCI TOSTATE</b> .....	20
<i>Tagliatelle pasta with duck ragout and roasted nuts</i>	
<b>RISO VIALONE NANO IGP "CASALBERGO" CON CREMA DI ZUCCA E AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> 🍃 (MINIMO 2 PERSONE) .....	18
<i>Risotto with pumpkin and Amarone wine sauce (minimum 2 people)</i>	

# SECONDI

---

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

## Main courses to be served with Sides

<b>STINCO DI VITELLO ALLO SPIEDO (per 4 persone)</b> .....	120
<i>Veal shank on the spit (for 4 people)</i>	
<b>FILETTO DI MANZO CON SALSA ALL'AMARONE (200 gr)</b> .....	32
<i>Beef fillet with Amarone sauce (200 gr)</i>	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> .....	30
<i>Milan style veal cutlet</i>	
<b>COPPA DI MAIALINO CROCCANTE ALLO SPIEDO, SALSA CREN E CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO</b> .....	26
<i>Crispy suckling pig neck cooked on the spit, horseradish sauce and marinated cabbage</i>	
<b>TRANCIO DI RANA PESCATRICE, PANCETTA E BROCCOLO ALLE ALICI</b> .....	28
<i>Monkfish fillet, bacon and anchovies flavoured broccoli</i>	
<b>FILETTO DI BRANZINO, CREMA DI CARCIOFI, MENTA E TARTUFO NERO</b> .....	30
<i>Seabass fillet with mashed artichokes, mint and black truffle</i>	
<b>DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA</b> 🍃 .....	18
<i>è possibile abbinare 1 calice di Torcolato Doc 2020 Breganze - Maculan</i> .....	28
<i>Four cheeses platter with mostarda and jam (in combination with Torcolato Doc Breganze glass)</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</i>	
<b>CIPOLLINE BORETTANE GLASSATE ALL'ACETO BALSAMICO</b> 🍃 .....	6
<i>Borettane onions glazed with balsamic vinegar</i>	
<b>GIARDINIERA DEI MASENINI</b> 🍃 .....	10
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>ACQUA - Water</b> .....	4
<b>COPERTO - Service charge</b> .....	4