

“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

Jar of Giardiniera “I Masenini” (pickled vegetables)

SELEZIONE DI CONFETTURE & MOSTARDE - TAMERICI 9

Mostarda and jam - Tamerici selection

L’OLIO DI LUCIANO SANCASSANI 500 ml 18

Luciano Sancassani’s olive oil 500 ml

DISTILLERIA QUAGLIA:

Fruits and plants liquor

- LIQUIRIZIA
- CILIEGIA
- GELSOMINO
- NOCCIOLA
- VIOLETTA
- TAMARINDO
- CHINA
- ROSA
- UVA FRAGOLA

▪ **40**

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 congelati.

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

TARTARE DI MANZO CLASSICA, BURRO ALL'ERBA CIPOLLINA E SALSA BARBEQUE	17
<i>Beef tartare, chives butter and barbeque sauce</i>	
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON GIARDINIERA DEI MASENINI .	22
<i>San Daniele prosciutto with Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
CREMA DI PISELLI E MENTA CON CALAMARI, GAMBERI E LIMONE	20
<i>Mint and peas cream with calamaro, prawn and lemon</i>	
CARPACCIO DI RICCIOLA IN CEVICHE E ZENZERO	22
<i>Amberjack carpaccio cheviche style and ginger</i>	
UOVO POCHE' CON ASPARAGI BIANCHI E CROSTINO DI PANE ALLA CURCUMA 🌿.	18
<i>Poached egg with white asparagus and curcuma crusty bread</i>	
QUAGLIA PANCETTATA SU AGRETTI E CARMELLO ALL'ACETO BALSAMICO	18
<i>Quail cooked on spit with bacon, agretti vegetables and balsamic vinegar caramel</i>	

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

SPAGHETTI DI MASSIMO MANCINI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CODE DI GAMBERO	22
<i>Spaghetti pasta with garlic, oil, chili pepper and prawns</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI ORATA, GAZPACHO DI POMODORINO GIALLO E COZZE	20
<i>Sea bream ravioli, yellow tomato gazpacho and mussels</i>	
GNOCCHI DI PATATE ALLO SPIEDO CON RAGOUT DI VITELLO E SPUGNOLE	18
<i>Gnocchi with veal ragout and spugnole mushrooms</i>	
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, FEGATINI DI POLLO, CIPOLLA ALLO SPIEDO E FAVE	18
<i>Tagliolino pasta, chicken livers, onion cooked on spit and fava beans</i>	
RISO VIALONE NANO IGP "CASALBERGO" CON ASPARAGI VERDI E SPUMA DI FORMAGGIO CAPRINO 🌿 (MINIMO 2 PERSONE)	18
<i>Risotto with green asparagus and caprino cheese foam (minimum 2 people)</i>	

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	30
<i>Milan style veal cutlet</i>	
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLO SPIEDO E SPUGNOLE	32
<i>Lamb ribs cooked on spit with spugnole mushrooms</i>	
TRANCIO DI OMBRINA, YOGURT, AVOCADO, FINOCCHIETTO E MENTA	28
<i>Croacker cooked on spit with yogurt, avocado, fennel and mint</i>	
FILETTO DI BRANZINO, SALSA AL CORIANDOLO E CARPACCIO DI VERDURE . . .	28
<i>Seabass fillet with coriander sauce and fresh vegetables carpaccio</i>	
DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA 🌿	18
è possibile abbinare 1 calice di Torcolato Doc 2020 Breganze - Maculan	28
<i>Four cheeses platter with mostarda and jam (in combination with Torcolato Doc Breganze glass)</i>	

CONTORNI

Side dishes

PURÉ DI PATATE ALLO SPIEDO 🌿	6
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
INDIVIA BRASATA AL PROFUMO DI TIMO 🌿	6
<i>Braised endive with thyme</i>	
CIPOLLINE BORETTANE GLASSATE ALL'ACETO BALSAMICO 🌿	6
<i>Borettane onions glazed with balsamic vinegar</i>	
GIARDINIERA DEI MASENINI 🌿	10
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
INSALATA MISTA 🌿	6
<i>Fresh salad</i>	
ACQUA - Water	4
COPERTO - Service charge	4