

“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” (pickles 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*

- **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 decongelati.

Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere 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, SEDANO RAPA, VELE DI PANE E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO</b> . . . . .	<b>18</b>
<i>Beef tartare, celeriac, bread flakes and balsamic vinegar pearls</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO CASTAGNOLO BIO CON GIARDINIERA DEI MASENINI.</b> . . . . .	<b>23</b>
<i>Bio Castagnolo prosciutto with Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA, CARCIOFO FRITTO E MAYO ALL'ACCIUGA.</b> . . . . .	<b>20</b>
<i>Creamy texture cod Venezia style, fried artichokes and anchovy mayo</i>	
<b>PETTO DI FARAONA AGLI AGRUMI E FRUTTA SECCA</b> . . . . .	<b>18</b>
<i>Guinea fowl breast with citrus fruits and mixed nuts</i>	
<b>ANIMELLA AL BURRO BOURGUIGNONE E VERDURINE INVERNALI</b> . . . . .	<b>18</b>
<i>Veal sweetbread with Bourguignone butter and winter vegetables</i>	
<b>UOVO POCHE', FONDUTA DI TALEGGIO, SPINACINO E CIPOLLA FONDENTE E TARTUFO NERO</b> 🍄 . . . . .	<b>22</b>
<i>Poached egg with Taleggio cheese cream, spinach and mi cuit onions</i>	

# PASTA E RISOTTO

---

## Pasta and Risotto

<b>ZUPPA DI MARE DELLA TRATTORIA</b> . . . . .	<b>23</b>
<i>Soup with fish</i>	
<b>RAVIOLI RIPIENI DI LINGUA DI VITELLO, CREN E RADICCHIO TARDIVO</b> . . . . .	<b>18</b>
<i>Veal tongue ravioli pasta, horseradish and radicchio</i>	
<b>GNOCCHI DI PATATE DELLA VAL DI GRESTA, RAGOUT DI VITELLO, CARCIOFI E TARTUFO NERO</b> . . . . .	<b>22</b>
<i>Val di Gresta potatoe Gnocchi with veal ragout, artichokes and black truffle</i>	
<b>PAPPARDELLA DI PASTA FRESCA, RAGOUT DI CAPRIOLO, CASTAGNA E ARANCIA</b> . . . . .	<b>18</b>
<i>Home made pappardella pasta, roe deer ragout, chestnuts and orange</i>	
<b>RISOTTO CON ZUCCA, AMARONE DELLA FAMIGLIA PIACENTINI E FOIE GRAS (MINIMO 2 PERSONE)</b> . . . . .	<b>22</b>
<i>Risotto with pumpkin, Amarone wine sauce and foie gras</i>	

# SECONDI

---

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

## Main courses to be served with Sides

<b>FIorentINA DI FASSONA PIEMONTESE ALLO SPIEDO (al kg)</b> . . . . .	<b>85</b>
<i>Fiorentina T- Bone steak on the spit (per kg)</i>	
<b>GUANCIA DI MANZO BRASATA, PORCINI E CAVOLFIORRE</b> . . . . .	<b>26</b>
<i>Braised beef cheek, Porcini mushrooms and cauliflower</i>	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> . . . . .	<b>30</b>
<i>Milan style veal cutlet</i>	
<b>FILETTO DI CERVO ALLO SPIEDO, SALSA AL MIRTILLO E PATATA VIOLA</b> . . . . .	<b>30</b>
<i>Deer fillet cooked on the spit, blueberry sauce and purple potatoes</i>	
<b>PLUMA DI MAIALINO IBERICO ALLO SPIEDO, PORRO E MANDARINO.</b> . . . . .	<b>30</b>
<i>Suckling pig Pluma cooked on the spit, leeks and tangerin</i>	
<b>TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLO SPIEDO, CREMA DI FINOCCHIO, SCAROLA E ANICE STELLATO</b> . . . . .	<b>28</b>
<i>Fish of the day cooked on the spit, fennel cream and star anise</i>	
<b>DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA</b> 🍄 . . . . .	<b>18</b>
<i>Four cheeses platter with mostarda and jam</i>	

# CONTORNI

---

## Side dishes

<b>PURÉ DI PATATE ALLO SPIEDO</b> 🍄 . . . . .	<b>6</b>
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
<b>INDIVIA BRASATA E PROFUMO DI TIMO</b> 🍄 . . . . .	<b>6</b>
<i>Braised endive with thyme flavour</i>	
<b>CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE</b> 🍄 . . . . .	<b>6</b>
<i>Baby onions in sweet and sour sauce</i>	
<b>GIARDINIERA DEI MASENINI</b> 🍄 . . . . .	<b>10</b>
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>INSALATA MISTA</b> 🍄 . . . . .	<b>6</b>
<i>Fresh salad</i>	
<b>ACQUA - Water.</b> . . . . .	<b>4,5</b>
<b>COPERTO - Service charge</b> . . . . .	<b>4</b>