

“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” (pikles 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*

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, RAPA ROSSA ALLE FAVE DI TONKA E MAIONESE AL CAFFÈ</b> . . . . .	18
<i>Beef tartare, beetroot with tonka beans and coffee mayonnaise</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO CASTAGNOLO BIO CON GIARDINIERA DEI MASENINI.</b> . . . . .	23
<i>Bio Castagnolo prosciutto with Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>TRIGLIA, PANE TOSTATO, BURRATA E CAVIALE DI MELANZANA</b> . . .	20
<i>Red mullet, toasted bread, burrata cheese and eggplant caviar</i>	
<b>PETTO E COSCIA DI QUAGLIA CONFIT, SALSA AL VADOUVAN E AGRETTI</b> . . . . .	18
<i>Breast and leg of quail confit, Vadouvan sauce and agretti vegetables</i>	
<b>SCAMPI SCOTTATI, INSALATINA E CREMA DI CAROTE IN SALSA CHAMPONZU CON GRANELLA DI PISTACCHIO</b> . . . . .	24
<i>Seared scampi, salad and carrots cream with champonzu sauce and chopped pistachios</i>	
<b>UOVO POCHE', ASPARAGI BIANCHI, PARMIGIANO E CROSTINI DI PANE</b> 🌿 . . . . .	18
<i>Poached egg with white asparagus, Parmesan cheese and bread croutons</i>	

# PASTA E RISOTTO

---

## Pasta and Risotto

<b>ZUPPA DI PESCE DELLA TRATTORIA</b> . . . . .	24
<i>Soup with fish</i>	
<b>RAVIOLI DEL PLIN, PISELLI, MENTA E SEPPIE</b> . . . . .	20
<i>Plin ravioli, peas, mint and cuttlefish</i>	
<b>GNOCCHI ALLA ROMANA, SPUGNOLE E MOUSSE AL MASCARPONE</b> 🌿 . . . . .	17
<i>Gnocchi alla romana with semolina flour, morel mushroom and mascarpone mousse</i>	
<b>TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA, FEGATINI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E FAVE</b> . . . . .	17
<i>Home made tagliatelle pasta, chicken livers, Tropea red onion and broad bean</i>	
<b>RISOTTO CON ASPARAGI VERDI E FORMAGGIO CAPRINO</b> 🌿 . . . . .	18
<i>Risotto with green asparagus and Caprino cheese</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> . . . . .	85
<i>Fiorentina T- Bone steak on the spit (per kg)</i>	
<b>FILETTO DI MANZO GRAS FEED, PAK CHOI, SALSA AL COGNAC E CRACKER AL SESAMO</b> . . . . .	33
<i>Gras feed beef fillet, pak choy, cognac sauce and sesame cracker</i>	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> . . . . .	30
<i>Milan style veal cutlet</i>	
<b>STINCO DI AGNELLO ALLO SPIEDO E SPUGNOLE.</b> . . . . .	28
<i>Lamb shank cooked on the spit and morel mushroom</i>	
<b>COPPA DI MAIALINO, MELA ALLO SPIEDO CON SALSA AL LAMPONE.</b> . . . .	28
<i>Suckling pig neck with apple cooked on the spit and raspberry sauce</i>	
<b>BACCALA', SALSA DI MANDORLE, SEDANO E POMODORINO CONFIT</b> . . . . .	30
<i>Cod fish with almond sauce, celery and tomatoes confit</i>	
<b>DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA</b> 🌿 . . . . .	18
<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>CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE</b> 🌿 . . . . .	6
<i>Baby onions in sweet and sour sauce</i>	
<b>GIARDINIERA DEI MASENINI</b> 🌿 . . . . .	10
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>INSALATA MISTA</b> 🌿 . . . . .	6
<i>Fresh salad</i>	
<b>ACQUA - Water.</b> . . . . .	4,5
<b>COPERTO - Service charge</b> . . . . .	4,5