

“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

TARTARE DI MANZO E CREMA DI CAPRINO ALL'ERBA CIPOLLINA	18
<i>Beef tartare, caprino cheese cream and chives</i>	
VITELLO TONNATO	18
<i>Veal carpaccio with creamy tuna suace</i>	
CARPACCIO DI RICCIOLA, LIMONE CONFIT E SEDANO CROCCANTE	22
<i>Amberjack carpaccio, lemon confit and raw celery brunoise</i>	
POLPO SCOTTATO, PEPERONI, BURRATA E POLVERE DI OLIVE	20
<i>Panfried octopus, peppers, burrata cheese and olive dust</i>	
PANZANELLA TOSCANA, GAMBERI SCOTTATI E LA LORO MAIONESE	20
<i>Tuscany's style Panzanella, seared prawns and prawns mayonnaise</i>	
FIORE DI ZUCCHINA RIPIENO DI RICOTTA, POMODORINO CONFIT, PISELLI E MENTA 🌿	18
<i>Zucchini blossoms stuffed with ricotta cheese, tomatoes confit, peas and mint</i>	

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CODE DI GAMBERO	22
<i>Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chili pepper and prawns</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI TACCOLE, ANATRA E MAGGIORANA	20
<i>Ravioli pasta stuffed with snow peas, duck and marjoram</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE 🌿	18
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA, RAGOUT DI CONIGLIO E FINFERLI	18
<i>Home made tagliatelle pasta, rabbit ragout and chanterelle mushrooms</i>	
FREGOLA SARDA RISOTTATA DEL PASTIFICIO KIROZA AI FRUTTI DI MARE (min 2 persone) 🌿	24
<i>Fregola pasta with sea food (2 people min.)</i>	

SECONDI

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

Main courses to be served with Sides

COPPA DI MAIALINO CROCCANTE ALLO SPIEDO, PESCA E SALVIA	28
<i>Suckilng pig neck cooked on the spit, peach and sage sauce</i>	
FILETTO DI MANZO DELLA LESSINIA AI FUNGHI PORCINI	34
<i>Lessinia beef fillet with porcini mushrooms</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	30
<i>Milan style veal cutlet</i>	
TRANCIO DI TONNO IN KATAIFI, SALSA YAKITORI E AVOCADO	30
<i>Tuna fish fillet in kataifi pasta with yakitori sauce and avocado</i>	
ASTICE ALLO SPIEDO ALLA CATALANA	40
<i>Catalana's style lobster cooked on the spit</i>	
FILETTO DI CERNIA BIANCA ALLO SPIEDO E PEPERONI	28
<i>White grouper fillet cooked on the spit with peppers</i>	

CONTORNI

Side dishes

PURÉ DI PATATE ALLO SPIEDO 🌿	6,5
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
FAGIOLINI CON VINAGRETTE ALLO SCALOGNO 🌿	6,5
<i>Teamed green beans with shallot vinagrette</i>	
CAPONATA SICILIANA 🌿	7
<i>Sicily's style vegetables Caponata</i>	
GIARDINIERA DEI MASENINI 🌿	10
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
INSALATA MISTA 🌿	8
<i>Fresh salad</i>	
ACQUA - Water	4,5
COPERTO - Service charge	4,5