

“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

I NOSTRI APERITIVI

SPRITZ VENEZIANO/APEROL/CAMPARI	10
L’AMERICANO SECONDO I MASENINI	10
NEGRONI	10
GIN TONIC	12

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

TARTARE DI MANZO CLASSICA, CAPRINO E CAPPERI FRITTI	18
<i>Beef tartare, caprino cheese and fried capers</i>	
I SALUMI DELLA TRATTORIA E GIARDINIERA.	25
<i>Trattoria's mixed cold cuts and Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
CARPACCIO DI SCAMPI, MAIONESE D'ACCIUGA, MELA VERDE E RAPANELLO.	28
<i>Prawns carpaccio, anchovy mayonnaise, green apple and radish</i>	
CAPASANTA GRATINATA, BROCCOLETTO DI CREAZZO, CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E PANCETTA	22
<i>Scallops au gratin, Creazzo broccoli, mashed cannellini beans and crispy bacon</i>	
PETTO E COSCIA DI PICCIONE, RAPA ROSSA E SALSA AL TIMO	22
<i>Pigeon (breast and leg), red turnip and thyme sauce</i>	
ZUCCA AL FORNO E MARINATA CON MOUSSE DI GORGONZOLA E MANDORLE 🌿	17
<i>Roasted and marinated pumpkin, gorgonzola cheese mousse and almond</i>	

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

ZUPPA DI PESCE DELLA TRATTORIA.	23
<i>Trattoria's fish soup</i>	
RAVIOLI DEL PLIN RIPIENI DI ARROSTO D'AGNELLO, FINFERLE E TARTUFO NERO	22
<i>Roasted lamb ravioli pasta, Chanterelle mushrooms and black truffle</i>	
GNOCCHI DI PATATE, SUGO DI BACCALÀ ALLA VICENTINA, OLIVE DEL GARDA E CHIPS DI POLENTA.	20
<i>Potato Gnocchi with cod sauce Vicenza style, Garda olives and Polenta chips</i>	
PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA, RAGÙ DI CAPRIOLO E CASTAGNE AL PROFUMO D'ARANCIA	18
<i>Home made pappardelle pasta, roe ragout, chestnuts and orange scent</i>	
RISOTTO CON ZUCCA, AMARONE E FOIE GRAS (min. 2 persone).	23
<i>Risotto with pumpkin, Amarone wine sauce and foie gras (min. 2 persons)</i>	

SECONDI

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

Main courses to be served with Sides

FIorentINA DELLA TRATTORIA ALLO SPIEDO (al kg)	85
<i>Fiorentiana T- Bone steak on the spit (per kg)</i>	
FILETTO DI CERVO, SALSA AI MIRTILLI E PATATA VIOLA	34
<i>Deer fillet, purple potatoe and blueberry sauce</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	30
<i>Milan style veal cutlet</i>	
MAIALINO DA LATTE ALLO SPIEDO CON MOSTARDA DI MELE E CREMA DI SEDANO RAPA	28
<i>Suckling pig on the spit, quince mustard and mashed celariac</i>	
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (per due persone)	70
<i>Sole Meunière (for 2 people)</i>	
CATALANA D'ASTICE ALLO SPIEDO	42
<i>Catalana style lobster cooked on the spit</i>	

CONTORNI

Side dishes

PURÉ DI PATATE ALLO SPIEDO 🌿	7
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
INDIVIA BRASATA E PROFUMO DI TIMO 🌿	7
<i>Braised endive with thyme flavour</i>	
CIPOLLINE BORRETANE IN AGRODOLCE 🌿	7
<i>Baby onion in sweet and sour sauce</i>	
GIARDINIERA DEI MASENINI 🌿	10
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
INSALATA MISTA 🌿	8
<i>Mixed fresh salad</i>	
ACQUA - Water.	4,5
COPERTO - Service charge	5