

“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

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

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

<b>TARTARE DI MANZO CLASSICA, PESTO DI RUCOLA, POMODORI CONFIT E CIPOLLA ROSSA</b> . . . . .	18
<i>Beef tartare, arugula pesto, confit tomato and marinated red onion</i>	
<b>I SALUMI DELLA TRATTORIA CON GIARDINIERA</b> . . . . .	26
<i>Trattoria's mixed cold cuts and Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>CARPACCIO DI RICCIOLA IN SALSA CEVICHE ALL'ITALIANA LEGGERMENTE PICCANTE</b> . . . . .	24
<i>Amberjack carpaccio in lightly spicy Italian ceviche</i>	
<b>TRIGLIA SCOTTATA, CREMA DI CAROTE, SALSA ALL'ARANCIA E BARBA DEL FRATE MARINATA</b> . . . . .	22
<i>Seared red mullet, mashed carrots, orange sauce and marinated agretti</i>	
<b>ANIMELLA DI AGNELLO, INSALATINA DI PUNTARELLE, CREMA DI PISELLI E MENTA</b> . . . . .	22
<i>Lamb sweetbread, chicory salad with greenpea and mint sauce</i>	
<b>UOVO POCHÈ, ASPARAGI BIANCHI, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO</b> 🍄 . . . . .	24
<i>Poached egg, white asparagus, Parmigiano cream and black truffle</i>	

# PASTA E RISOTTO

---

## Pasta and Risotto

<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CODE DI GAMBERO</b> . . . . .	23
<i>Spaghetti pasta with garlic, oil, chili pepper and prawns</i>	
<b>RAVIOLI RIPIENI DI STRACOTTO DI VITELLO, TACCOLE E TARTUFO NERO</b> . . . . .	22
<i>Veal ragout ravioli pasta, pan fried snow peas and black truffle</i>	
<b>GNOCCHI ALLA ROMANA, SPUGNOLE E MOUSSE AL MASCARPONE</b> . . . . .	18
<i>Roman style semolino gnocchi, morels mushroom and mascarpone cheese</i>	
<b>TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA, RAGÙ DI FEGATINI, FAVE E CIPOLLA DI TROPEA ALLO SPIEDO</b> . . . . .	18
<i>Home made tagliatelle pasta, chicken liver bolognese, broad beans and red onion</i>	
<b>RISOTTO ASPARAGO VERDE, PISELLI E LIQUIRIZIA (min. 2 persone)</b> . . . . .	20
<i>Risotto with green asparagus, greenpeas and licorice (min. 2 persons)</i>	

# SECONDI

---

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

## Main courses to be served with Sides

<b>FIorentina DELLA TRATTORIA ALLO SPIEDO (al kg)</b> . . . . .	85
<i>Fiorentina T- Bone steak on the spit (per kg)</i>	
<b>FILETTO DI MANZO DELLA LESSINIA CON SALSA ALL'AMARONE</b> . . . . .	32
<i>Lessinia beef fillet with Amarone sauce</i>	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> . . . . .	30
<i>Milan style veal cutlet</i>	
<b>COSTOLETTA DI AGNELLO ALLO SPIEDO CON SALSA VERGINE</b> . . . . .	34
<i>Lamb chops cooked on the spit with sauce vierge</i>	
<b>SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (per due persone)</b> . . . . .	70
<i>Sole Meunière (for 2 people)</i>	
<b>TRANCIO DI DENTICE ALLO SPIEDO, SALSA DI COZZE E ZAFFERANO</b> . . . . .	28
<i>Snapper cooked on the spit with mussels and saffron sauce</i>	
<b>SELEZIONE 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> 🍄 . . . . .	7
<i>Mashed potatoes cooked on the spit</i>	
<b>INDIVIA BRASATA E PROFUMO DI TIMO</b> 🍄 . . . . .	7
<i>Braised endive with thyme flavour</i>	
<b>FAGIOLINI CON CITRONETTE ALLO SCALOGNO</b> 🍄 . . . . .	7
<i>Green beans with shallot citronette</i>	
<b>GIARDINIERA DEI MASENINI</b> 🍄 . . . . .	10
<i>Masenini's Giardiniera (pickled vegetables in olive oil)</i>	
<b>INSALATA MISTA</b> 🍄 . . . . .	8
<i>Mixed fresh salad</i>	
<b>ACQUA - Water</b> . . . . .	4,5
<b>COPERTO - Service charge</b> . . . . .	5