

“Masenar par l’avenir”: ufficilmente “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

BAROLO TONIC 10

L’AMERICANO SECONDO I MASENINI 10

NEGRONI 10

BELLINI 10

SPRITZ VENEZIANO 10

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

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI, RAPANELLO E INSALATINA.	. . 18
<i>Beef carpaccio Cipriani style with radish and baby salad</i>	
CRUDO DI PESCE DELLA TRATTORIA (cinque tipologie)	 38
<i>Trattoria’s raw seafood selection (five varieties)</i>	
SARDE MARINATE ALLA BECCAFICO CON UVETTA, PINOLI E CIPOLLA DI TROPEA IN SAOR	 20
<i>Marinated sardines “beccafico style” with raisins, pine nuts, sweet and sour Tropea onion</i>	
PETTO D’ANATRA, Salsa alla ciliegia e cavolo cinese	 22
<i>Duck breast, cherry sauce and pak choi</i>	
PANZANELLA TOSCANA, GAMBERI SCOTTATI, CETRIOLI E PEPERONI ABBRUSTOLITI ALLO SPIEDO	 22
<i>Tuscan panzanella (bread and vegetables salad), seared prawns, cucumbers and spit-roasted peppers</i>	
MILLEFOGLIE DI MELANZANE, POMODORO CONFIT E MASCARPONE🍃	 18
<i>Eggplant millefeuille, confit tomatoes and mascarpone</i>	

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CODE DI GAMBERO	 23
<i>Spaghetti pasta with garlic, oil, chili pepper and prawns</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI PESTO ALLA GENOVESE, RAGÙ DI MOSCARDINI E BURRATA PUGLIESE	 22
<i>Ravioli filled with Genovese pesto, baby octopus ragù, and Puglian burrata</i>	
PAPPA AL POMODORO CON RICOTTA DI CAPRA ALLE ERBETTE	 17
<i>Tomato and bread soup ‘Pappa al pomodoro’ with goat ricotta and fresh herbs</i>	
TAGLIATELLE DI PASTA ALL’UOVO, RAGÙ DI VITELLO,FINFERLI E TARTUFO NERO.	 22
<i>Tagliatelle pasta, veal ragout, Chanterelle mushrooms and black truffle</i>	
FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE (min. 2 persone - 25 min. cottura).	. . 22
<i>Fregola pasta “Risotto-style” with sea food (2 people min. - cooking time 25 minutes)</i>	

SECONDI

DA ACCOMPAGNARE AI CONTORNI DI VERDURE

Main courses to be served with Sides

COPPA DI MAIALINO ALLO SPIEDO, SALSA AL CAFFE E CONFETTURA DI ALBICOCCA	 28
<i>Suckilng pig neck cooked on the spit, coffee sauce and apricot jam</i>	
FILETTO DI MANZO DELLA LESSINIA AI FUNGHI PORCINI	 34
<i>Lessinia beef fillet with Porcini mushrooms</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	 32
<i>Milan style veal cutlet</i>	
CATALANA D’ASTICE ALLO SPIEDO	 42
<i>Catalan-style spit-roasted lobster</i>	
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (per due persone)	 75
<i>Sole Meunière (for 2 people)</i>	
TRANCIO DI TONNO ROSSO IN PASTA KATAIFI, SALSA TERIYAKI E CAPONATA SICILIANA	 32
<i>Red tuna loin in kataifi pastry, teriyaki sauce, and Sicilian caponata</i>	
SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MOSTARDA E CONFETTURA 🍃	. . . 18
<i>Four cheeses platter with mostarda and jam</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>	
ZUCCHINE ALLA SCAPECE 🍃	 7
<i>Marinated courgette ‘Scapece Style’</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