

MASI

WINE BAR

MUNICH

MENÙ

LA NOSTRA CUCINA

Territorialità, stagionalità, rivisitazione della tradizione e valorizzazione delle produzioni locali.

La nostra cucina è espressione di un'identità che affonda le sue radici nelle tradizioni di luoghi vocati, dall'entroterra del Lago di Garda fino alla Valpolicella e all'intero Veneto: una regione di solide tradizioni contadine che con Venezia ha espresso una naturale vocazione alla contaminazione culturale e all'apertura a nuovi mondi e nuovi sapori.



«Wine first» è il principio alla base del nostro concetto di ospitalità, che ribalta l'assioma del vino inteso come semplice «accompagnamento» al cibo.

Ecco perché, a partire dalle proposte speciali dello Chef che si rinnovano periodicamente, il vino viene indicato come componente principale, a cui si associano dei piatti pensati per valorizzarne ed esaltarne le caratteristiche.

Nel menù stagionale troverete inoltre i nostri suggerimenti per gli abbinamenti vinocibo più indicati.

Nelle proposte speciali dello Chef, così come nel nostro menù stagionale, trovate ingredienti o preparazioni caratteristiche evidenziati dalla seguente simbologia:



Vino come ingrediente

Pietanze in cui il vino è protagonista e in cui la ricetta è pensata per esaltarne al massimo le caratteristiche.



Piatto della tradizione italiana

Pietanze e ricette che sono da sempre parte della tradizione veneta ed italiana che vengono da noi reinterpretate in chiave contemporanea.



Piatto vegetariano

Pietanze che non prevedono l'utilizzo di carne, pesce e dei relativi derivati, espressione di una sensibilità verso il regno animale anche nell'ottica della sostenibilità.

Utilizziamo prodotti a «chilometro zero» e biologici ogni qualvolta ci è possibile. Per esigenze di mercato, per preservare la qualità o per rispettare la nuova normativa sanitaria sui prodotti ittici, alcuni articoli vengono conservati a -18°C .

Nei nostri piatti si possono trovare tracce di allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Allergeni indicati nel menù

1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Sedano; 9 Senape; 10 Anidride solforosa; 11 Sesamo; 12 Lupini; 13 Frutta a guscio; 14 Molluschi.

Allergeni bevande

A Contiene caffeina; B Lattosio (latte, latticini); C Contiene alcol; D Cereali contenenti glutine; E Conservanti; F Coloranti; G Antiossidanti; H Esaltatori di sapidità; I Dolcificanti; J Anidride solforosa.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché si possa trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze.

Aperitivo con Masi	€
APEROL SPRITZ (C, F, J) MASI Moxxé Brut, Aperol, Soda	9
CAMPARI SPRITZ (C, F, J) MASI Moxxé Brut, Bitter Campari, Soda	9
BELLINI (C, J) MASI Moxxé Rosé, White Peach Purée, Peach Bitters	11
FOAMY MIMOSA (C, J) MASI Moxxé Brut, Orange Foam, Orange Bitters	11
AMERICANO DELLA CASA (C, F, J) MASI Campofiorin, Bitter Campari, Red Vermouth, Soda,	12
AMERICANO CLASSICO (C, F) Bitter Campari, Red Vermouth, Soda	12
FRESCO TONIC (C, J) MASI Fresco di Masi Bianco, Gin, Tonic	12
FLUFFY GARIBALDI (C, F) Bitter Campari, Whipped Orange Juice, Orange Bitters	13
NEGRONI CLASSICO (C, F, J) Gin, Bitter Campari, Red Vermouth	13
SBAGLIATO (C, F, J) Canevel Brut Setàge, Bitter Campari, Red Vermouth, Gin	13

Negroni della casa - 13€ l'uno

NEGRONI #1 (C, F, J) MASI Campofiorin, Gin, Bitter Campari, Red Vermouth
NEGRONI #2 (C, F, J) Orange Oil infused Gin, Lemon Thyme, Bitter Campari, Red Vermouth
NEGRONI #3 (C, F, J) MASI Passo Doble, Bergamotte, Bitter Campari, Amaro
NEGRONI #4 (C, F, J) MASI Masiatico, Suze, White Vermouth, Lemon Balm

Tutti i Negroni sono esclusivamente imbottigliati e verranno serviti al tavolo.
Per i gruppi più numerosi o amici assetati offriamo anche bottiglie intere delle nostre varietà di Negroni artigianali.

Signatures	€
ESPRESSO MARTINI (A, C) Vodka, Cardamom, Orange oil, Cascara, Coffee Liqueur, Espresso	14
CLARIFIED WINE PUNCH (B, C) MASI Bonacosta, Dark Rum, Lime Juice, Licorice, Ginger [milk clarified]	13
VELO VERDE (C, J) White Port, Dry sherry, Pistachio, Verjus, Green Walnut	12
TERRAZZA MARTINI (C, J) MASI Beldosso Lugana (13% Vol), Elderflower, Orange Liqueur (40% Vol), Cucumber	12
MASI MANHATTAN (C, J) Bourbon Whiskey, MASI Angelorum Classico, Italian Vermouth, Orange Bitters	14
MILANO VERONA (C, F, J) MASI Campofiorin, Bitter Campari, China Liqueur, Soda	13
VIBRANTE SMASH [alc. free] (F) Martini Vibrante, Mint Syrup, Lemon Juice	10
TOLEDO [alc. free] (B) Cherry, Butter, Lapacho, Lime Juice, Simple Syrup [milk clarified]	10

Cocktails classici

WHISKEY SOUR (C) Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Simple Syrup, Foamer	13
DAIQUIRI (C) White Rum, Lime Juice, Simple Syrup	12
MARGARITA (C) Blanco tequila, Lime Juice, Orange Liqueur	13
GIN FIZZ (C) Gin, Lemon Juice, Simple Syrup, Soda	13
OLD FASHIONED (C) Bourbon Whiskey, Simple Syrup, Bitters	15
PENICILLIN (C) Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Ginger, Peated Whiskey	15
VIEUX CARÉE (C, J) Rye Whiskey, Cognac, Italian Vermouth, benedictine Liqueur, Bitters	15
COSMOPOLITAN (C) Vodka, Orange Liqueur, Lime Juice, Cranberry Juice	12
MOSCOW MULE (C) Vodka, Cucumber, Lime Juice, Ginger Beer	13
MARTINI COCKTAIL (C) Gin or Vodka, Dry Vermouth, Olive or Lemon Twist	13

Sono disponibili molti altri cocktail classici!
Chiedi al nostro staff per i tuoi drink preferiti o per consigli.

SPIRITS

€

Grappa

GRAPPA DI VAIO (40% Vol) Grappa di Amarone <i>SEREGO ALIGHIERI</i>	7
GRAPPA DI MEZZANELLA (50% Vol) Grappa di Amarone <i>MASI</i>	8
ELISIR ALLO ZENZERO (28% Vol)	7

Liquori

GALLIANO L'AUTENTICO (42% Vol)	9
ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA LIMONCELLO (28% Vol)	8
ITALICUS ROSOLIO (20% Vol)	9
AMARO AVERNA (29% Vol)	8
AMARO MONTENEGRO (23% Vol)	8
AMARO RAMAZZOTTI (30% Vol)	8
ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA SAMBUCA (40% Vol)	8
BRAULIO AMARO ALPINO (21% Vol)	8
CHARTREUSE JAUNE (43% Vol)	11
CHARTREUSE VERTE (55% Vol)	11
FERNET BRANCA (39% Vol)	8
ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA AMARETTO (25% Vol)	8
ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA NOCCIOLA (HASELNUSS) (25% Vol)	8
ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA PINO MUGO (PINIENSPROSSEN) (35% Vol)	8
FRANGELICO (20% Vol)	8
NUESTRA SOLEDAD SAN MATATLAN MEZCAL (45% Vol)	9

Cognac

HENNESSY VS COGNAC (40% Vol)	10
HENNESSY VSOP COGNAC (40% Vol)	16
HENNESSY XO (40% Vol)	39

Gin

BOMBAY SAPPHIRE BRITISH GIN (40% Vol)	9
HENDRICKS BRITISH GIN (41,4% Vol)	10
SIPSMITH LONDON DRY BRITISH GIN (41,6% Vol)	10
SIPSMITH VJOP BRITISH GIN (57,7% Vol)	11
BERTO GIN OLD TOM ITALIAN GIN (43% Vol)	9
BERTO GIN ITALIAN GIN (43% Vol)	9
MALFY CON ARANCIA ITALIAN GIN (41% Vol)	10
MALFY CON LIMONE ITALIAN GIN (41% Vol)	10
MALFY GIN ORIGINALE ITALIAN GIN (41% Vol)	10

Rum

BANKS 5 YR (43% Vol)	9
FLOR DE CANA RUM 12 JAHRE (40% Vol)	10
MILLIONARIO 15 JAHRE (40% Vol)	12
PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY RUM (40% Vol)	11
RON ZACAPA 23 SOLERA RUM (40% Vol)	18

Tequila

TEQUILA ARETTE BLANCO (38% Vol)	8
TEQUILA ARETTE FUERTE (50,50% Vol)	10
TEQUILA ARETTE REPOSADO (38% Vol)	9
TEQUILA ARETTE ANEJO (38% Vol)	11

Whisky and Bourbon

JHONNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY (40% Vol)	10
JHONNIE WALKER RED LABEL (40% Vol)	8
MICHTERS SMALL BATCH ORIGINAL SOUR MASH WHISKEY (43% Vol)	15
WILD TURKEY 101 PROOF WHISKY (50,50% Vol)	8
WOODFORD RESERVE WHISKEY (43% Vol)	10
DALMORE 12 JAHRE WHISKY (40% Vol)	14
GLENMORANGIE 10 JAHRE WHISKY (40% Vol)	11
GLENMORANGIE 18 JAHRE (43% Vol)	21
MACALLAN 15 JAHRE TRIPLE CASK WHISKY (43% Vol)	24
ARRAN AMARONE FINISH WHISKY (50% Vol)	10
LAPHROAIG 10 JAHRE WHISKY (40% Vol)	11
SUNTORY HIBIKI JAPANESE HARMONY WHISKY (43% Vol)	19
WILD TURKEY KENTUCKY STRAIGHT RYEWISKEY (40,50% Vol)	10
MACALLAN 12 JAHRE SHERRY OAK WHISKY (40% Vol)	19

BEVANDE

€

Acqua

SAN PELLEGRINO FRIZZANTE	250 ml	4,50
	750 ml	7,60
ACQUA PANNA NATURALE	250 ml	4,50
	750 ml	7,60

Soft Drinks

SAN PELLEGRINO LIMONATA BIO	275 ml	5,60
SAN PELLEGRINO ARANCIA BIO	275 ml	5,60
TONIC WATER FEVER TREE	275 ml	5,60
CRODINO (C)	100 ml	4,90
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (A, E, F)	330 ml	5,60
TÈ FREDDO AL LIMONE	330 ml	5,60
SPEZI (A, E, F, G, H)	330 ml	5,60
SUCCHI	200 ml	5,20
SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA	200 ml	6,90

Birre

BIRRA HELL (D)	300 ml	4,90
----------------	--------	------

Caffetteria

ESPRESSO (A)		3,20
ESPRESSO DOPPIO (A)		5,50
ESPRESSO MACCHIATO (A, B)		3,60
ESPRESSO CORRETTO (A, C)		7,80
CAFFÈ AMERICANO (A)		4,50
ESPRESSO DECAFFEINATO		4,50
CAPPUCCINO (A, B)		4,50
LATTE MACCHIATO (A, B)		4,50
TÈ CALDO		4,90
CIOCCOLATA CALDA (B)		5,90

PRIMAVERA 2024

€

-  **CICCHETTI DI VINI** (SUGGERITO PER DUE PERSONE) 19
TORTELLI AL SFOGLIATI AL CONTE FEDERICO CON CUORE DI CAPRESE,
POLPETTINE DI CARNE ALLA CONTADINA,
ARANCINI DI VIALONE NANO AL COSTASERA (1, 3, 5, 7, 10)
Vini consigliati: **Conte Federico, Rosa dei Masi**
- FOCACCIA ALL'EXTRAVERGINE,** 20
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORINI E BASILICO (1, 7)
Vini consigliati: **Terre del Faè, Fresco di Masi Rosso**
-  **BRESAOLA ARTIGIANALE AFFINATA AL CAMPOFIORIN,** 20
LA SUA BURRATINA E POMODORINI APPASSITI (1, 7, 10)
Vini consigliati: **Millesimato Extra Dry, Brolo di Campofiorin Oro**
-  **SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA** 22
CON GIARDINIERA AL MASIANCO E GELATINA DI CAMPOFIORIN
(SUGGERITO PER DUE PERSONE) (7, 8, 10)
Vini consigliati: **Campofalco, Grandarella**
-  **CARPACCIO DI TONNO ROSSO,** 24
MISTICANZA PRIMAVERILE, EMULSIONE AL LUNATIO,
POMODORI APPASSITI E OLIVE GARDESANE (4, 5)
Vini consigliati: **Moxxé Rosé, Lunatio**
-  **SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA,** 18
CON POMODORO, BASILICO E GRANA PADANO (1, 3, 7, 8)
Vini consigliati: **Rosa del Faè, Fresco di Masi Bianco**
-  **GNOCCHETTI DI RICOTTA E TARASSACO,** 19
FORMAGGIO CIMBRO E SALVIA CROCCANTE (1, 3, 5, 7)
Vini consigliati: **Colbaraca, Montepiazzo**
-  **RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA** 22
CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (7, 8, 10)
Vini consigliati: **Costasera, Terregiunte**
-  **CARPACCIO DI VERDURE ALLA GRIGLIA,** 19
MOSTO COTTO D'UVA SEREGO ALIGHIERI
E FORMAGGIO DI CAPRA FONDENTE (7, 10, 13)
Vini consigliati: **Beldosso, Toar**
-  **HAMBURGER DI ANGUS DELLE VALLI ARGENTINE,** 24
CON GUANCIALE CROCCANTE, PROVOLA FILANTE, MASI SAUCE
E PATATINE RUSTICHE (1, 3, 5, 7, 10)
Vini consigliati: **Corbec, Riserva Costasera**
-  **COSTOLETTE DI MAIALE CBT,** 28
SALSA BBQ AL CAMPOFIORIN, CAVOLO BIANCO
E PATATINE RUSTICHE (5, 7, 8, 10)
Vini consigliati: **Campofiorin, Vaio Armaron**



Vino come
ingrediente










Piatto della
tradizione italiana



Piatto
vegetariano

€

Dessert

	IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE (1, 3, 7)	9
	CREMOSO ALLO YOGURT, BISCOTTO CROCCANTE E COULIS DI MANGO AL CANEVEL MILLESIMATO (1, 3, 7, 10)	10
 	CREMA BRUCIATA AL PISTACCHIO CON GELATO AL CAFFÈ (1, 3, 5, 7, 13)	11
  	SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO, CRUMBLE AL FONDENTE E VELLUTATA DI FRUTTI ROSSI AL RECIOTO DI MEZZANELLA (1, 3, 7, 10, 13)	11
	SBRISOLONA DI RISO E MANDORLE ALLA GRAPPA DI AMARONE (SUGGERITO PER DUE PERSONE) (1, 3, 7, 10, 13)	16

In abbinamento ai nostri dessert consigliamo:
Valdobbiadene: **Extra Dry Millesimato**;
Recioto: **Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato**;
Grappa: **Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella**.



Vino come
ingrediente



Piatto della
tradizione italiana



Piatto
vegetariano



www.masiwineexperience.it |    @masiwinebarmunich