

MASI

WINE BAR
MUNICH

Eine Reise, um unsere Weine zu entdecken, mit den besonderen Vorschlägen des Küchenchefs

CAMPOFIORIN FAMILY



MOXXÉ

SPUMANTE
BRUT

Pinot Grigio & Verduzzo

Die gelungene Verbindung der Frische des Pinot Grigio und der warmen Aromenvielfalt der angetrockneten Verduzzo-Trauben, die schon den Masianco kennzeichnet, zeigt sich hier in der „sprudelnden“ Version. Moxxé ist der erste Spumante mit einem Hauch von Appassimento.



ROSA DEI MASI

ROSATO TREVENEZIE
IGT

Refosco

Ein frischer und fruchtiger Rosèwein, dabei jedoch komplex und elegant. Eine ganz neue Interpretation von Rosé durch das Appassimento-Verfahren, für das Masi Spezialist ist. Er ist ein Supervenetian, ein „Bruder“ des berühmten roten Campofiorin.



BROLO CAMPOFIORIN

ROSSO VERONA
IGT

Corvina, Rondinella, Oseleta

Trocken, reich, samtig, komplex und elegant. Er erhält sich die herzliche Art des Campofiorin, dessen spezielle Selektion er ist und mit dem ihn die einzigartige, von der Produktion des Amarone inspirierte Technik verbindet.

MASI

WINE BAR
MUNICH

MOXXÉ

Pinot Grigio & Verduzzo - Spumante Brut

In Begleitung zu

ZART-SCHMELZENDER-TOMINO IN POLENTA UND MOXXÉ-KRUSTE, AKAZIENHONIG,
BABY SPINAT UND CANELLINI BOHNEN



Vorspeise

€16,90



Glas Wein

€7,00



Wein und Gericht

€21,90

ROSA DEI MASI

Rosato TreVenezie IGT

In Begleitung zu

MACCHERONCINI NUDEL MIT WILD BROKKOLI, ROSA DEI MASI KRAKEN RAGOUT,
GELBE KIRSCHTOMATEN, LEICHT SCHARF



Erster Gang

€18,90



Glas Wein

€6,00



Wein und Gericht

€22,90

BROLO CAMPOFIORIN

Rosso Verona Igt

In Begleitung zu

LAMM KOTELETT IN ROHSCHINKEN MANTEL, CAMPOFIORIN WEIN UND KIRSCHEN SOSSE,
PASTINAKE CREME UND GEBRATENE DOHLEN



Zweite Gang

€27,90



Glas Wein

€9,00



Wein und Gericht

€34,90

ANGELORUM

Recioto Classico della Valpolicella Docg

In Begleitung zu

NATIVES OLIVENÖL CANNOLI MIT VANILLE-CHANTILLY CREME, HAUSGEMACHTE ROSINEN,
ERDBEEREN UND ANGELORUM WEIN REDUKTION



Dessert

€8,90



Glas Wein

€15,00



Wein und Gericht

€21,90

MASI

WINE BAR
MUNICH

Speisekarte

	€
APERITIFS & VORSPEISEN	
VENEZIANISCHE „CICCHETTI“ (1, 3, 4, 5, 7, 10) KNUSPRIGE TORTELLI MIT FRESCO DI MASI ROSSO WEIN UND GARDASEEFORELLE, FLEISCHBÄLLCHEN NACH VENEZIANISCHER ART “TASTASAL, “ARANCINI” VOM AMARONE COSTASERA-WEIN	18,90
(EMPFOHLENE FÜR 2 PERSONEN) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Conte Federico, Fresco di Masi Rosso</i>	
AUSWAHL VON WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DER „LESSINIA“ BERGEN, MIT GEMISCHTE SAUER GEMÜSE UND CAMPOFIORIN- WEIN GELEE (7, 8, 10) (EMPFOHLENE FÜR 2 PERSONEN)	19,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: Campofalco, Toar</i>	
ROSÉ-KALBSBRATEN, ZIEGENKÄSE, SALAT AUS ROTEN FRÜCHTEN UND SEREGO ALIGHIERI OLIVENÖL (3, 4, 5, 7, 9, 10)	15,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: BellOvile Vermentino, Brolo di Campofiorin Oro</i>	
BUNDNERFLEISCH AFFINIERT IN CAMPOFIORIN-WEIN, BURRATA KÄSE UND FOCACCIA MIT CANOVA-OLIVENÖL (7, 10)	18,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: Moxxè Ramato, Campofiorin</i>	
MIT PASSO BLANCO-WEIN UND INGWER MARINIRTER OKTOPUSSALAT, BABY LEAF UND SEREGO ALIGHIERI GEKOCHTER TRAUBENMOST TROPFEN (4, 8, 10)	18,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: BellOvile Vermentino, Millesimato Extra Dry</i>	
SUPPE, PASTA & RISOTTO	
WARME ERBSENCREMESUPPE, SCHWARZBROTCROUTON, CAPRINO-KÄSE UND GERÄUCHERTER LACHS (1, 4, 6, 7, 8, 10, 11)	15,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: Colbaraca, Bonacosta</i>	
TORTELLI MIT BÜFFEL-RICOTTA-KÄSE UND BABY SPINAT, GELBE KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM PESTO (1, 3, 7, 8)	16,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: Possessioni Bianco, Possessioni Rosso</i>	
TAGLIATELLE AUS VOLLKORNNUEDELN, WEISSES RAGOUT, CIMBRO-KÄSE UND ZITRUS-GREMOLADA (1, 3, 7, 8, 10)	17,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: Beldosso, Mas'Est Teroldego</i>	
BIGOLI NUDEL MIT GEBRATENE GARNELEN IN TERRE DEL FAÈ SEKT WEIN UND KNUSPRIGE BROT KRÜMEL IN LEICHT SCHARFE TOMATENSOSSE (1, 2, 3, 4, 5, 8, 10)	18,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: Terre del Faè, Masianco</i>	
RISOTTO MIT AMARONE COSTASERA WEIN UND MONTE VERONESE KÄSE (7, 8, 10)	19,90
<i>Empfohlene Weinbegleitung: Costasera, Terregiunte</i>	

FLEISCH, FISCH & GEMÜSE

GEGRILTEM GEMÜSE "CARPACCIO" MIT BASILIKUMPESTO
UND WEICHEM TOMINO-KÄSE (7) 16,90

Empfohlene Weinbegleitung: Lunatio, Mas'Est Marzemino

GEBRATENE BIO-HÄHNCHEN „IN TECIA“ MIT OLIVEN, (SERVIERT IN EINER PFANNE)
KARTOFFELN UND PAPRIKA (5, 7, 10) 19,90

Empfohlene Weinbegleitung: Rosa dei Masi, Montepiazzo

SCHWEINEFILET IN POLENTAKRUSTE, SÜSS-SAUERER ROTKOHLEN,
PREISELBEEREN UND VAIO ARMARONWEIN REDUKTION (3, 5, 10) 22,90

Empfohlene Weinbegleitung: Vaio Armaron, Fojaneghe

GEGRILLTES DÜNN GESCHNITTENE ARGENTINISCHE ANGUS FLEISCH 24,90
AUF GERÖSTETEM KARTOFFELN, FRISCHE BABYSPINAT MIT STRAVECCHIO-
KÄSE CHIPS UND BALSAMICO-ESSIG RISERVA PRIVATA BOSCAINI TROPFEN
(3, 7, 10)

Empfohlene Weinbegleitung: Corbec, Riserva Costasera

GEGRILLTER WOLFSBARSCH, GEMÜSE "CAPONATINA", (4, 8, 10) 26,90
GERÖSTETE TOMATEN, ROSA DEL FAÈ WEIN UND ORANGENDRESSING

Empfohlene Weinbegleitung: Rosa del Faè, Passo Doble

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PASTA MIT TOMATENSOSSE (1, 8) 9,90

HÜHNERNUGGETS MIT POMMES (1, 3, 5) 14,90

BEILAGEN

GEBRATENE ROSMARIN-KARTOFFELN 5,90

GEBRATENE ZICHORIE 5,90

GEGRILLTES GEMÜSE 5,90

GEMISCHTER SALAT 5,90

DESSERT

TRADITIONELLE TIRAMISÙ (1, 3, 7) 6,90

JOGHURTPARFAIT MIT SCHWARZE PFEFFERKEKSKRÜMEL
UND WALDBEEREN IN RECIOTO ANGELORUM (1, 3, 7, 10) 8,90

PANNA COTTA VON MANGO UND PISTAZIEN 9,90
MIT ERDBEEREN UND CANEVEL-MILLESIMATO-WEINCOULIS (3, 7, 10, 13)

SCHOKOLADEN HALBGEFRORENES, HIMBEERCREME MIT RECIOTO
UND SCHOKORASPEL (1, 3, 7, 10, 13) 9,90

SBRISOLONA MIT VIALONE NANO REIS MEHL UND MANDELN SERVIERT 13,90
MIT AMARONE GRAPPA SEREGO ALIGHIERI (1, 3, 7, 10, 13) (EMPFOHLENE FÜR 2 PERSONEN)

Empfohlene Weinbegleitung zum Dessert:

Valdobbiadene: Superiore di Cartizze; Recioto: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella
Amandorlato; Grappa: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella

MASI

WINE BAR
MUNICH

Getränkete

		€
KAFFEE		
ESPRESSO (A)		2,90
ESPRESSO DOPPIO (A)		4,50
ESPRESSO MACCHIATO (A, B)		3,20
ESPRESSO CORRETTO		5,80
ESPRESSO SHAKERATO		4,90
ESPRESSO AFFOGATO (A, B) (Espresso mit vanilleeis)		5,50
CAFFÈ CREMA (A)		3,90
KOFFEINFREIER ESPRESSO		3,90
CAPPUCCINO (A, B)		3,90
MILCHKAFFEE (A, B)		3,90
HEISSE ODER KALTE MILCH (A, B)		2,90
HEISSER TEE (Diverse teesorten)		4,50
HEISSE SCHOKOLADE (B)		4,90
SOFT DRINKS		
SAN PELLEGRINO MINERALWASSER SPRITZIG	250 ml	3,60
	750 ml	6,90
ACQUA PANNA MINERALWASSER STILL	250 ml	3,60
	750 ml	6,90
SAN PELLEGRINO ZITRONE BIO	275 ml	4,90
SAN PELLEGRINO ORANGE BIO	275 ml	4,90
SAN PELLEGRINO TONIC WATER	275 ml	4,90
SAN PELLEGRINO GINGER BEER	275 ml	4,90
SAN PELLEGRINO SANBITTER	90 ml	3,90
CRODINO	100 ml	4,50
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	330 ml	4,60

SOFT DRINKS		€
EISTEE ZITRONE HONIG UND ZITRONE / PFIRSICH ROSMARIN	330 ml	4,90
SPEZI (A, E, F, G, H)	330 ml	4,60
SÄFTE (Apfel, Johannisbeer, Orange, Maracuja)	200 ml	4,20
FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT	200 ml	5,50
INGWERSCHORLE ALKOHOLFREI 0% Vol.	200 ml	4,20

APERITIVI

HUGO (Ø) Moxxè (12%Vol.), Holundersirup, Soda Wasser, Limette, Minze	250 ml	8,50
BELLINI (Ø) Moxxè (12%Vol.), Pfirsichsaft	200 ml	8,50
MIMOSA (Ø) Moxxè (12%Vol.), Orangensaft	200 ml	8,50
APEROL SPRITZ (C, F, J) Moxxè (12%Vol.), Aperol (15%Vol.), Soda Wasser, Orange	250 ml	8,50
CAMPARI SPRITZ (C, F, J) Moxxè (12%Vol.), Bitter Campari (25%Vol.), Soda Wasser, Orange	250 ml	8,50
CAMPARI SODA (C, F, J) Bitter Campari (25%Vol.), Soda Wasser, Zitrone	250 ml	8,50
CAMPARI ORANGE (C, F, J) Bitter Campari (25%Vol.), Orangensaft, Orange	250 ml	8,50
AMERICANO (C, F, J) Bitter Campari (25%Vol.), Martini rosso (14,4%Vol.), Soda Wasser, Angostura, Orange	200 ml	8,90
NEGRONI (C, F, J) Bitter Campari (25%Vol.), Martini rosso (14,4%Vol.), Gin (41%Vol.), Orange	200 ml	9,90
MARTINI ROSSO (Ø) 14,4%Vol.	40 ml	6,50

BIER

PAULANER MÜNCHNER HELL (D) Alkoholfrei 0% Vol.	330 ml	4,70
PAULANER WEISSBIER (D) Alkoholfrei 0% Vol.	330 ml	4,90
HACKER PSCHORR RADLER (D,H) 2,5% Vol.	330 ml	4,50
HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL (C, D) 5% Vol.	330 ml	4,50
HACKER PSCHORR WEISSBIER (D) 5,5% Vol.	500 ml	5,50

AFTER DINNER

€

GIN MALFY ORIGINALE 41%Vol.	40 ml	7,90
GIN THE DUKE - BIO 45%Vol.	40 ml	8,90
GIN HENDRICK'S 44%Vol.	40 ml	9,90
VODKA BELVEDERE 40%Vol.	40 ml	9,90
HAVANA CLUB 7YO 40%Vol.	40 ml	8,90
RON ZACAPA XO 40%Vol.	40 ml	15,00
KREIEREN SIE IHR LONGDRINK MIT: San Pellegrino Amaro zitrone, San Pellegrino Tonic water, San Pellegrino Ginger beer, Coca-Cola, Orange saft		+4,90

SPIRITS

GRAPPA DI VAIO ARMARON 40%Vol.	40 ml	8,00
GRAPPA DI MEZZANELLA 50%Vol.	40 ml	9,00
ELISIR ALLO ZENZERO 28%Vol.	40 ml	8,00
AMARETTO DISARONNO ^(F) 28%Vol.	40 ml	6,80
RAMAZZOTTI ^(F) 30%Vol.	40 ml	6,80
AVERNA ^(F) 29%Vol.	40 ml	6,80

Wir verwenden immer „Null-Kilometer-“ und Bio-Produkte, sofern dazu die Möglichkeit besteht. Aus marktspezifischen Gründen, zur Aufrechterhaltung der Qualität oder zur Einhaltung der neuen Hygienevorschrift für Fischprodukte werden einige Artikel bei -18°C konserviert. Unsere Speisen können Spuren von Allergenen, wie sie in der Verordnung (EU) 1169/2011 erwähnt sind, enthalten. Vor der Bestellung bitten wir Sie, uns eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten mitzuteilen, damit wir Ihnen alternative Speisen vorschlagen können, die Ihren Anforderungen gerecht werden.

Bei weiterem Informationsbedarf zu Stoffen und Allergenen besteht die Möglichkeit, die entsprechenden Unterlagen einzusehen, die Ihnen auf Anfrage vom Servicepersonal bereitgestellt werden. Für jeden weiteren Bedarf stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

SPEISEKARTE ALLERGENLISTE

1 Gluten; 2 Schalentiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Sellerie; 9 Senf;
10 Schwefeldioxid; 11 Sesam; 12 Lupinen; 13 Getrocknete Früchte; 14 Weichtiere

GETRÄNKEKARTE ALLERGENLISTE

A Koffeinhaltig; B Laktose (Milch, Milcherzeugnisse); C Alkoholhaltig; D Glutenhaltiges Getreide; E Konservierungsstoffe; F Farbstoffe; G Antioxidationsmittel;
H Geschmacksverstärker; I Süßungsmittel; J Schwefeldioxid

