

MASI

WINE BAR
MUNICH

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

Die Verbindung von Masi zu terroir



CAMPOFALCO

VALDOBBIADENE SUP. BRUT
BIOLOGICO DOCG
Glera, Verdiso

Kostbarer Cru aus biologischem Weinbau in der Weinrebe Monfalcon auf einer Höhe von 300-400 m ü. M., wo durch den steilen Hang eine perfekte Lage erreicht wird. Spritzig und eleganter, floraler Schaumwein mit durch lang dauernde Charmat-Methoden errungener natürlicher Geschmeidigkeit.



BELDOSO

LUGANA DOC
BIOLOGICO
Trebbiano di Lugana

Der Lugana Beldosso ist ein junger, frischer und fruchtiger Weißwein, der seinen typischen Charakter durch einen teilweisen leichten Ausbau im Holzfass erhält. Es wird aus der traditionellen Rebsorte Trebbiano gewonnen, deren Trauben aus biologisch bewirtschafteten ausgewählten Lagen im historischen Lugana-Gebiet stammen. Dieses Anbaugebiet erstreckt sich über die sanften Hügel im Süden des Gardasees zwischen den Provinzen von Verona



CORBEC

ROSSO DI ARGENTINA
BIOLOGICO
Corvina, Malbec

Ein kraftvoller, reicher Rotwein von großer Intensität und kosmopolitischem, antikonformistischem Stil. Er ist ein moderner und innovativer Wein, der auf dem Weingut La Arboleda Masi Tupungato in Argentinien erzeugt wird, unter Anwendung von Masis Expertise in der Technik des Appassimento.

MASI

WINE BAR
MUNICH

CAMPOFALCO

Valdobbiadene Superiore Brut Docg - Biologico

In Begleitung zu

LEICHT GERÄUCHERTER BIO LACHS, SOMMERLICHER ZUPFSALAT,
VINAIGRETTE VOM CAMPOFALCO SEKT UND SCHWARZ BROT CROUTONS



Vorspeise

€16,90



Glas Wein

€8,00



Wein und Gericht

€22,90

BELDOSSO

Lugana Doc - Biologico

In Begleitung zu

CREMIGES RISOTTO MIT LUGANA BELDOSSO WEIN, ARTISCHOCKEN,
GROBE BAUERN-SCHWEINSWURST UND ALMKÄSE



Erster Gang

€17,90



Glas Wein

€6,00



Wein und Gericht

€21,90

CORBEC

Rosso di Argentina - Biologico

In Begleitung zu

GEBRATENE LAMMKOTELETTS; CORBEC WEIN REDUKTION, ERBSENPÜREE
UND BLAUE KAROTTEN IN BELLOVILE NATIVES ÖL



Zweite Gang

€28,90



Glas Wein

€11,00



Wein und Gericht

€37,90

FRESCO DI MASI

Rosso Verona Igt - Biologico

In Begleitung zu

WEINTRAUBEN TÖRTCHEN MIT VANILLEEIS UND MIT FRESCO DI MASI ROTWEIN
MARINIERTEM ERDBEEREN



Dessert

€9,90



Glas Wein

€7,00



Wein und Gericht

€14,90

MASI

WINE BAR
MUNICH

Speisekarte

	€
APERITIFS & VORSPEISEN	
VENEZIANISCHE „CICCHETTI“ (1, 3, 4, 5, 7, 10) GEFÄRBTE TORTELLI MIT ROSA DEI MASI ROSE WEIN GEFÜLLT MIT FORELLE VOM GARDASEE; KABELJAU-KRAPFEN IN MOXXÉ-WEIN-TEMPURA; ARANCINI VON AMARONE COSTASERA-WEIN <small>(EMPFOHLENE FÜR 2 PERSONEN)</small> <i>Empfohlene Weinbegleitung: Conte Federico, BellOvile Vermentino</i>	18,90
AUSWAHL VON WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DER „LESSINIA“ BERGEN, MIT GEMISCHTE SAUER GEMÜSE UND CAMPOFIORIN- WEIN GELEE (7, 8, 10) <small>(EMPFOHLENE FÜR 2 PERSONEN)</small> <i>Empfohlene Weinbegleitung: Campofalco, Toar</i>	19,90
GRATIN VOM WEISSEN SPARGEL MIT MONTE VERONESE KÄSE UND IN COSTASERA AFFINIERTEM LUFTGETROCKNETEM SCHWEINENACKEN (5, 10, 13) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Pian del Griso, Fresco di Masi Rosso</i>	15,90
BUNDNERFLEISCH AFFINIERT IN CAMPOFIORIN-WEIN, BURRATA KÄSE UND FOCACCIA MIT CANOVA-OLIVENÖL (1, 7, 10) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Moxxé Ramato, Campofiorin</i>	18,90
MIT VERMENTINO-WEIN UND INGWER MARINIRTER OKTOPUSSALAT, BABY LEAF UND SEREGO ALIGHIERI GEKOCHTER TRAUBENMOST TROPFEN (4, 8, 10) <i>Empfohlene Weinbegleitung: BellOvile Vermentino, Millesimato Extra Dry</i>	18,90
SUPPE, PASTA & RISOTTO	
KAROTTENCREMESUPPE MIT INGWER, BERG JOGHURT UND MEHRKORN CROUTONS (7) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Colbaraca, Bonacosta</i>	13,90
MIT GRÜNEM SPARGEL GEFÜLLTE RAVIOLI, SALBEI BUTTER UND RÄUCHER RICOTTA KÄSE (1, 3, 7, 8, 10) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Possessioni Bianco, Possessioni Rosso</i>	16,90
TAJARIN NUDEL MIT SCHWARZEM TRÜFFEL IN WEISSEM RAGOUT, CIMBRO-KÄSE UND GERIEBENE STEINPILZEN (1, 3, 7, 8, 10) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Beldosso, Mas'Est Teroldego</i>	17,90
BIGOLI NUDEL MIT GEBRATENE GARNELEN IN ROSA DEL FAÈ SEKT WEIN UND KNUSPRIGE BROT KRÜMEL IN LEICHT SCHARFE TOMATENSOSSE (1, 2, 4, 8, 10) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Rosa del Faè, Masianco</i>	18,90
RISOTTO MIT AMARONE COSTASERA WEIN UND MONTE VERONESE KÄSE (7, 8, 10) <i>Empfohlene Weinbegleitung: Costasera, Terregiunte</i>	19,90

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, 10) 19,90

Empfohlene Weinbegleitung: Fresco di Masi Rosso, Brolo Campofiorin Oro

GESCHMORTE RINDERBACKE IN VAIO ARMARON WEIN UND HONIG, ENDIVIEN UND GEBACKENE KARTOFFELN MIT BELLOVILE NATIVES OLIVENÖL (7, 8, 10) 22,90

Empfohlene Weinbegleitung: Vaio Armaron, Fojaneghe

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

Empfohlene Weinbegleitung: Corbec, Riserva Costasera

GEBRATENER SEETEUFEL, KNUSPRIGE POLENTA, WILDER BROKKOLI VOM GRILL UND SALZIGER SABAYON MIT VIGN' ASMARA WEIN(3, 4, 10) 26,90

Empfohlene Weinbegleitung: Vign' Asmara, Passo Doble

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PASTA MIT TOMATENSOSSE (1, 8) 9,90

HÜHNERNUGGETS MIT POMMES (1, 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

HAUSGEMACHTE MILLEFOGLIE MIT VANILLE CHANTILLY, SCHOKOLADENFLOKEN UND AMARETTO KRÜMEL (1, 3, 7, 10, 13) 8,90

SCHOKOLADEN HALBGEFRORENES, WALDFRÜCHTE COULIS MIT RECIOTO UND SCHOKORASPEL (3, 7, 10, 13) 9,90

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

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

