

MASI

WINE BAR
AL DRUSCIÉ



Dalla nostra cucina
Estate 2020, Abbinamenti suggeriti

SALUMI, FORMAGGI E FUNGHI

- TAGLIERE DRUSCIÉ: PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA, PANCETTONE 17
ARROTOLATO, COPPA STAGIONATA, PORCINI IMPANATI CON CREM,
CETRIOLINI, VERDURE SOTT'OLIO E BURRO AL DRAGONCELLO (1-3-7)
Consigliamo: Conte Federico, Toar
- TAVOLOZZA DOLOMITICA: SPECK 7 MESI, LARDO ALLE ERBE, 17
SALAME DI CERVO, PORCINI IMPANATI CON CREM, CETRIOLINI,
VERDURE SOTT'OLIO E BURRO AL DRAGONCELLO (1-3-7)
Consigliamo: Terre del Faè, Brolo Campofiorin Oro
- SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE, GELATINA AL 17
CAMPOFIORIN, MIELE E PERE (10-7-13)
Consigliamo: Vign'Asmara, Mas'Est Teroldego
- TAGLIERE DI PORCINI IMPANATI CON MISTICANZA E FRUTTI DI BOSCO (1-3-13) 16
Consigliamo: Beldosso, BellOvile Rosso

PASTA, ZUPPA E RISOTTO

- RISOTTO MANTECATO AL COSTASERA CON SCAGLIE 16
DI MONTE VERONESE (minimo 2 persone) (10-7)
Consigliamo: Grandarella, Riserva Costasera
- GNOCCHI DI PATATE RIPIENI AL CAPRIOLO CON CREMA DI SCIOPETIS, 16
BURRO ACIDO, PECORINO E CRUMBLE DI CACAO AMARO (1-7)
Consigliamo: Costasera, Terregiunte
- TAGLIATELLE DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI (1) 16
Consigliamo: Rosa dei Masi, MontePiazzo
- MEZZE MANICHE MONOGRANO CON TROTA IRIDEA, SALMERINO ALPINO, 16
DATTERINO GIALLO E FINOCCHIETTO (1-4)
Consigliamo: Lunatio, Frescaripa
- PASTA E FAGIOLI LAMON CON RADICCHIETTO (8-11) 11
Consigliamo: Colbaraca, Campofiorin

CARNE E VERDURE

- TAGLIATA DI BAVETTA DI MANZO GLASSATA AL TOAR CON PATATE 25
ALL'AMPEZZANA E VERDURE GRIGLIATE (10-13)
Consigliamo: Toar, Corbec
- COSTOLETTE DI VITELLO IMPANATE AL ROSMARINO CON PATATE FRITTE 24
E MAYONESE AL WASABI (1-3-13)
Consigliamo: Rosa del Faè, Fojaneghe
- PETTO E COSCIA DI PICCIONE CON SALSA DI BIETOLE, CILIEGIE, 24
RIDUZIONE AL VAIO ARMARON E PUCCIA CROCCANTE (10-1)
Consigliamo: Vaio Armaron, Campolongo
-

(SEGUE CARNE E VERDURE)

FUNGHI PORCINI CON TOMINO ALLA PIASTRA, SALSICCIA E POLENTINA MORBIDA (7) <i>Consigliamo: Bonacosta, Brolo Campofiorin Oro</i>	21
BRACIOLINE DI CERVO CON POLENTINA E COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO AL MEZZANELLA (10) <i>Consigliamo: Mezzanella, Mazzano</i>	26
VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERI E CIPOLLA CARAMELLATA AL PASSO DOBLE (10-3-13) <i>Consigliamo: Moxxé Ramato, Passo Doble</i>	18
MAIALINO CROCCANTE CON PEPERONI ALLA MEDITERRANEA E PURÈ DI MELANZANE <i>Consigliamo: MontePiazzo, Costasera</i>	20
PIATTO VEGETARIANO: MISTO DI VERDURE ALLA PIASTRA CON TOMINO E POLENTINA (7) <i>Consigliamo: Frescaripa, Possessioni Rosso</i>	19

INSALATONE

INSALATONA DI POLLO: POLLO SAUTÉE, INSALATA MISTA, POMODORINI, NOCI, CHAMPIGNON, GRANA PADANO E MOSTO COTTO D'UVA SEREGO ALIGHIERI (13-7-10) <i>Consigliamo: Canevel Brut "Setàge", Mas'Est Marzemino</i>	17
INSALATONA DRUSCIÉ: BRESAOLA, INSALATA MISTA, POMODORINI, RADICCHIO DI CHIOGGIA, NOCI E GRANA PADANO (13-7) <i>Consigliamo: Masianco, Passo Doble</i>	16
INSALATONA DI MAZZANCOLLE: MAZZANCOLLE SFUMATE AL ROSA DEL FAÈ, INSALATA MISTA, POMODORINI, MANGO, POMPELMO ROSA, ANANAS, SEMI DI GIRASOLE E CITRONETTE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DEL GARDA (2-10-13) <i>Consigliamo: Lunatio, Rosa del Faè</i>	17

PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO O RAGÙ	8
COTOLETTA CON PATATE FRITTE	15

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	6
SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI VAIO	8
CROSTATINE DI CREMA PASTICCERA CON PESCHE E CILIEGIE MARINATE ALL'ANGELORUM	7
MILLEFOGLIE ALLA CREMA CHANTILLY	7
FRITTELLE DI MELE CON COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO E PANNA MONTATA	8,50

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:

Valdobbiadene: Superiore di Cartizze

Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato

Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella

DRINKS

ACQUA NATURALE	700 ML	3,50
ACQUA FRIZZANTE	700 ML	3,50
SOFT DRINKS		3,50
SUCCHI DI FRUTTA		3,50
APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ		4,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO		1,50
DECAFFEINATO / ORZO TOSTATO		2
CAPPUCCINO		2,50

GRAPPE

GRAPPA DI VAIO		8
GRAPPA MEZZANELLA		10

DIGESTIVO DELLA CASA

ELISIR ALLO ZENZERO		8
---------------------	--	---

Coperto 2 €

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.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché prontamente possiamo trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio. Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.

