

MASI

WINE BAR
AL DRUSCIÉ

*Dalla nostra cucina
Inverno 2022, Abbinamenti suggeriti*

SALUMI, FORMAGGI E ANTIPASTI

	€
TAGLIERE DRUSCIÉ SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE CON CREN, CETRIOLINI E CAPPUCCIO ROSSO MARINATO AL CUMINO E ROSA DEL FAÈ (7, 10) <i>Consigliamo: Rosa del Faé, Toar</i>	22,00
TAGLIERE DEL CASARO SELEZIONE DI FORMAGGI NUOVI E STORICI CON NOCI, PERE E GELATINA DI CAMPOFIORIN (7, 13) <i>Consigliamo: Conte Federico, Montepiazzo</i>	22,00
ROAST BEEF DI CERVO, SALSA DI LATTICELLO E BIETA, PUCCIA CROCCANTE E MELA MARINATA AL VIGN'ASMARA (1, 7, 12) <i>Consigliamo: Vign'Asmara, Fojaneghe</i>	22,00
VITELLO TONNATO, FIORE DEL CAPPERO E CIPOLLA TROPEA CARAMELLATA AL PASSO DOBLE (3, 4, 10) <i>Consigliamo: : Lunatio, Passo Doble</i>	22,00

RISO, GNOCCHI, ZUPPA E PASTA FATTA IN CASA

RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (7, 10) <i>Consigliamo: Grandarella, Riserva Costasera</i>	19,00
GNOCCHETTI DI PATATE RAGÙ DI CAPRIOLO AL COSTASERA, CREMA DI CICORIA, FONDUTINA DI FORMAGGIO DI MALGA E CRUMBLE DI CACAO AMARO (1, 3, 7, 8, 10) <i>Consigliamo: Costasera, Terregiunte</i>	19,00
SPAGHETTI MANTECATI AL BURRO E ALICI CON SPUMA DI GRANA PADANO AL LIMONE E GINEPRO (1, 3, 4, 7) <i>Consigliamo: Terre del Faé, Bonacosta</i>	18,00
CREMA DI ZUCCA CON SALSA DI CIME DI RAPA E RICOTTA AFFUMICATA (7) <i>Consigliamo: Colbaraca, Campofiorin</i>	13,00

CARNE E VERDURA €

FILETTO DI CERVO 35,00

CON POLENTINA MORBIDA, CARCIOFO FRITTO
E COMPOSTA DI MELOGRANO AL RECIOTO AMANDORLATO DI
MEZZANELLA (1, 10)

Consigliamo: Vaio Armaron, Mezzanella

FILETTO DI MANZO 35,00

ALLO SPECK CON PATATE ALL'AMPEZZANA
E PAK CHOY GRIGLIATO (11)

Consigliamo: Corbec, Mazzano

COSTOLETTE DI AGNELLO 27,00

IMPANATE AL PANKO E PISTACCHIO CON MAYO
AL WASABI E PATATE FRITTE (1, 3, 13)

Consigliamo: BellOvile rosso, Campolongo di Torbe

PIATTO VEGETARIANO 23,00

CON RADICCHIO DI TREVISO MARINATO, LATTUGA AL SESAMO,
TOMINO, NOCI E CONDIMENTO AL MOSTO COTTO D'UVA SEREGO
ALIGHIERI (7, 8, 10, 11, 12)

Consigliamo: Beldosso, Mas'est Marzemino

INSALATONE

CAESAR SALAD AMPEZZANA 23,00

INSALATA CROCCANTE, POLLO SAUTÈ, MAYONESE ALLA RAPA ROSSA E
ACCIUGHE E CROSTINI DI PUCCIA (7, 10, 13)

Consigliamo: Colbaraca, Fresco di Masi rosso

PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO O RAGÙ (1, 8) 12,00

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE (1, 3, 5) 16,00

D

DOLCI MOMENTI

	€
FRITTELLE DI MELE CON COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO E PANNA MONTATA (1, 3, 7)	10,00
STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA (1, 3, 7)	9,00
TORTA SACHER CON PANNA MONTATA (1, 3, 7)	8,00
ZUPPA INGLESE (1, 3, 4, 7, 10)	8,00
CROSTATINE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA (1, 3, 7)	9,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY (1, 3, 7)	8,00
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE (1, 3, 7)	8,00
SBRISOLONA DI VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI VAIO (1, 3, 7, 10, 13)	10,00

DRINKS

		€
ACQUA NATURALE	700 ML	3,50
ACQUA FRIZZANTE	700 ML	3,50
SOFT DRINKS		4,00
SUCCHI DI FRUTTA		4,00
APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ		5,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO		2,00
DECAFFEINATO / ORZO TOSTATO		2,00
CAPPUCCINO		2,50

DIGESTIVO DELLA CASA

ELISIR ALLO ZENZERO		8,00
GRAPPA DI VAIO		8,00
GRAPPA MEZZANELLA		10,00

Coperto 3,00 €

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.

Allergeni:

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;

Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.

