

MASI

WINE BAR  
AL DRUSCIÉ

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, dalle Dolomiti ampezzane 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 il vino viene indicato come componente principale, a cui si associano dei piatti pensati per valorizzarne ed esaltarne le caratteristiche.

Nel menù stagionale troverete i nostri suggerimenti per gli abbinamenti vino-cibo più indicati.

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 veneta**

Pietanze e ricette che sono da sempre parte della tradizione veronese e veneta 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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.

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

## Salumi, formaggi e Antipasti

-  **TAGLIERE DRUSCIÉ** 23  
PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DOP, SPALLA COTTA,  
STROLGHINO, CETRIOLINI, CREN, GIARDINIERA AL MASIANCO  
E BURRO AL DRAGONCELLO (7, 8, 10)  
Vini consigliati: **Conte Federico, Toar**
-  **TAVOLOZZA DOLOMITICA** 23  
SPECK 5 MESI, LARDO ALLE ERBE, SALAME DI CERVO, CETRIOLINI,  
CREN, GIARDINIERA AL MASIANCO E BURRO AL DRAGONCELLO (7, 8, 10)  
Vini consigliati: **Moxxé del Re, Brolo Campofiorin Oro**
-  **TAGLIERE DEL CASARO** 23  
SELEZIONE DI FORMAGGI CON GELATINA DI CAMPOFIORIN,  
CONFETTURE, MIELE, NOCI E FRUTTA FRESCA (7, 13)  
Vini consigliati: **Vign'Asmara, Mas'est Teroldego**
- TROTA IRIDEA MARINATA AL FINOCCHIETTO** 23  
SALSA AL CETRIOLO, RAPANELLI ALL'ACETO DI MELE  
E PUCCIA CROCCANTE (1, 4, 10)  
Vini consigliati: **Pian del Griso, Fresco di Masi Rosso**
-  **VITELLO TONNATO CON FIOR DI CAPPERO** 23  
E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA AL PASSO DOBLE (1, 3, 4, 7, 10)  
Vini consigliati: **Moxxé Rosé, Passo Doble**
-  **PORCINI IMPANATI** 23  
CON MISTICANZA, FRUTTI DI BOSCO E POLENTINA MORBIDA (1, 3, 5)  
Vini consigliati: **Terre del Faé, Mas'est Marzemino**
-  **MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE CON POMODORINI CILIEGINO,** 20  
SPUMA DI POMODORO E CREMA AL BASILICO (7)  
Vini consigliati: **Lunatio, Bonacosta**

## Riso, pasta, gnocchi e zuppa

-  **RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA** 20  
CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (7, 8, 10)  
Vini consigliati: **Grandarella, Riserva Costasera**
-  **RAVIOLI ALLA PARMIGIANA CON CREMA DI BURRATA,** 20  
SALSA DI DATTERINO ARROSTO AL PROFUMO DI JALAPENOS  
E CIALDE DI PARMIGIANO (1, 3, 7)  
Vini consigliati: **Rosa dei Masi, Frescaripa**
-  **GNOCCHETTI DI PATATE RIPIENI DI CAPRIOLO AL COSTASERA,** 20  
CREMA DI SCIOPETIS, FONDUTINA DI FORMAGGIO DI MALGA  
E CRUMBLE DI CACAO AMARO (1, 3, 7, 8, 10)  
Vini consigliati: **Montepiazzo, Costasera**
-  **TAGLIATELLE DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI** (1, 3, 7) 20  
Vini consigliati: **Colbaraca, Campofiorin**
-  **ZUPPA DI FAGIOLI DI LAMON CON DITALINI AL RADICCHIETTO** (1, 7) 15  
Vini consigliati: **BellOvile Vermentino, BellOvile rosso**

€

## Carni e Verdure

 **FILETTO DI CERVO AL VAIO ARMARON E CILIEGIE,** 37  
POLENTINA MORBIDA E SPINACINO FRESCO (1,10)

Vini consigliati: **Vaio Armaron, Mezzanella**

**FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI** 37  
CON PATATE ALL'AMPEZZANA

Vini consigliati: **Corbec, Mazzano**

**COSTOLETTE DI VITELLO IMPANATE AL ROSMARINO** 37  
CON PEPERONI ALLA MEDITERRANEA E MAYONESE AL WASABI (1,3)

Vini consigliati: **Rosa del Faé, Campolongo di Torbe**

**FUNGHI PORCINI CON SALSICCIA** 28  
TOMINO ALLA PIASTRA E POLENTINA MORBIDA (7)

Vini consigliati: **Fojaneghe, Toar**

 **PIATTO VEGETARIANO** 26  
VERDURE DI STAGIONE, TOMINO, NOCI  
E MOSTO COTTO D'UVA SEREGO ALIGHIERI (7 10, 13)

Vini consigliati: **Beldosso, Mas'Est Marzemino**

## Insalatona

**CAESAR SALAD AMPEZZANA** 23  
INSALATA CROCCANTE, POLLO SAUTÈ, MAYONESE ALLA RAPA ROSSA  
E ACCIUGHE CON CROSTINI DI PUCCIA (1, 3, 4, 9)

Vini consigliati: **Beldosso, Fresco di Masi rosso**

## Per i piccoli Ospiti

**MACCHERONCINI AL POMODORO O RAGÙ** (1, 3, 8) 13

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

**PATATE FRITTE** (5) 7

*Coperto 3 €*



Vino come  
ingrediente





Piatto della  
tradizione veneta



Piatto  
vegetariano

€

## Dolci momenti

	<b>SBRISOLONA DI VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI VAIO</b> (1, 3, 7, 10, 13)	<b>10</b>
	<b>FRITTELLE DI MELE</b> CON COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO E PANNA MONTATA (1, 3, 7, 13)	<b>10</b>
	<b>FRUTTI DI BOSCO DI STAGIONE</b> CON PANNA MONTATA – ALLO YOGURT – CON GELATO (7)	<b>10</b>
	<b>STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA</b> (1, 3, 7, 13)	<b>9</b>
	<b>GELATO ALLA VANIGLIA CON SALSA DI LAMPONI CALDI</b> (3, 7)	<b>10</b>
	<b>COPPA COLFIERE</b> GELATO ALLA NOCCIOLA CON VOV CALDO, GRANELLA DI NOCCIOLE E PANNA MONTATA (1, 3, 7, 10, 13)	<b>10</b>
	<b>COPPA FORCELLA ROSSA</b> GELATO ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE AL LIME, MERINGA CROCCANTE E MENTA FRESCA (3, 7)	<b>10</b>
	<b>CROSTATINE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA DI STAGIONE</b> (3, 7, 8)	<b>8</b>
	<b>MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY</b> (1, 3, 7)	<b>8</b>
	<b>TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE</b> (1, 3, 7)	<b>8</b>

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



Piatto della  
tradizione veneta

€

## DRINKS

ACQUA NATURALE	700 ML	3,50
ACQUA FRIZZANTE	700 ML	3,50
SOFT DRINKS		5
SUCCHI DI FRUTTA		5
CANEVEL APEROL SPRITZ / CANEVEL CAMPARI SPRITZ		7

## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO		2
DECAFFEINATO / ORZO TOSTATO		2
CAPPUCCINO		3

## DIGESTIVO DELLA CASA E GRAPPE

ELISIR ALLO ZENZERO		8
GRAPPA DI VAIO		8
GRAPPA MEZZANELLA		10

