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°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.

INVERNO 2023

€

Salumi, formaggi e antipasti

TAGLIERE DRUSCIÉ 23
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE CON CREN, CETRIOLINI E GIARDINIERA AL CUMINO E ROSA DEL FAÈ (7, 8, 10)
Vini consigliati: **Rosa del Faé, Toar**

TAGLIERE DEL CASARO 23
SELEZIONE DI FORMAGGI NUOVI E STORICI CON NOCI, PERE E GELATINA DI CAMPOFIORIN (7, 10, 13)
Vini consigliati: **Conte Federico, Montepiazzo**

ROAST BEEF DI CERVO 22
SALSA DI LATTICELLO E BIETA, PUCCIA CROCCANTE E MELA MARINATA AL PASSO BLANCO (1, 7, 10, 13)
Vini consigliati: **Passo Blanco, Fojaneghe**

VITELLO TONNATO 22
FIORE DEL CAPPERO E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA AL PASSO DOBLE (3, 4, 10)
Vini consigliati: **Lunatio, Passo Doble**

Riso, pasta, gnocchi e zuppa

RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (7, 8, 10) 20
Vini consigliati: **Grandarella, Riserva Costasera**

GNOCCHETTI DI PATATE 20
RAGÙ DI CAPRIOLO AL COSTASERA, CREMA DI CICORIA, FONDUTINA DI FORMAGGIO DI MALGA E CRUMBLE DI CACAO AMARO (1, 3, 7, 8, 10)
Vini consigliati: **Costasera, Terregiunte**

SPAGHETTI 19
MANTECATI AL BURRO E ALICI CON SPUMA DI GRANA PADANO AL LIMONE E GINEPRO (1, 3, 4, 7)
Vini consigliati: **Terre del Faé, Bonacosta**

CREMA DI ZUCCA 15
CON SALSA DI CIME DI RAPA E RICOTTA AFFUMICATA (7)
Vini consigliati: **Campofalco, Brolo di Campofiorin**

€

Carni e Verdure

FILETTO DI CERVO 37
CON POLENTINA MORBIDA, CARCIOFO FRITTO
E COMPOSTA DI MELOGRANO AL RECIOTO AMANDORLATO DI
MEZZANELLA (1, 10)
Vini consigliati: **Vaio Armaron, Mezzanella**

FILETTO DI MANZO 37
ALLO SPECK CON PATATE ALL'AMPEZZANA E RADICCHIO
DI TREVISO MARINATO AL CORBEC (10)
Vini consigliati: **Corbec, Mazzano**

COSTOLETTE DI ANGELLO 33
IMPANATE AL PANKO E PISTACCHIO CON MAYO AL WASABI E
PATATE FRITTE (1, 3, 13)
Vini consigliati: **BellOvile rosso, Campolongo di Torbe**

PIATTO VEGETARIANO 25
VERDURE DI STAGIONE, TOMINO, NOCI
E MOSTO COTTO D'UVA SEREGO ALIGHIERI (7 10, 11, 13)
Vini consigliati: **Beldosso, Mas'Est Marzemino**

Insalatona

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

Vino come ingrediente

Piatto della tradizione veneta

Piatto vegetariano

€

Dolci momenti

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

In abbinamento ai nostri dessert consigliamo:
Valdobbiadene: **Millesimato Extra Dry;**
Recioti: **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		4
SUCCHI DI FRUTTA		4
CANEVEL APEROL SPRITZ / CANEVEL CAMPARI SPRITZ		6

CAFFETTERIA

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

DIGESTIVO DELLA CASA E GRAPPE

ELISIR ALLO ZENZERO	8
GRAPPA DI VAIO	8
GRAPPA MEZZANELLA	10

Coperto 3 €