

# MASI

WINE BAR  
AL DRUSCIÉ

---

*Dalla nostra cucina  
Estate 2021, Abbinamenti suggeriti*

## SALUMI, FORMAGGI E FUNGHI

€

**TAGLIERE DRUSCIÉ** 17,00  
PROSCIUTTO DI MONTAGNA IGP, PANCETTONE ARROTOLATO,  
COPPA STAGIONATA, GIARDINIERA AL MASIANCO, CETRIOLINI, BURRO  
AL DRAGONCELLO E PORCINI IMPANATI (1, 7, 10)  
*Consigliamo: Conte Federico, Toar*

**TAVOLOZZA DOLOMITICA** 17,00  
SPECK 18 MESI, LARDO ALLE ERBE, SALAME DI CERVO, CETRIOLINI,  
CREN, GIARDINIERA AL MASIANCO, BURRO AL DRAGONCELLO  
E PORCINI IMPANATI (1, 7, 10)  
*Consigliamo: Terre Del Faè, Brolo Campofiorin Oro*

**SELEZIONE DI FORMAGGI CON PERE, MIELE, NOCI, CONFETTURE  
E GELATINA DI CAMPOFIORIN** (1, 5, 7, 10) 17,00  
*Consigliamo: Vign'Asmara, Mas'est Teroldego*

**PORCINI IMPANATI CON MISTICANZA E FRUTTI DI BOSCO** 16,00  
*Consigliamo: Pian del Griso, Mas'est Marzemino*

## RISOTTO, ZUPPE E PASTA FATTA IN CASA

**RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA CON SCAGLIE  
DI MONTE VERONESE** (7, 10) 16,00  
*Consigliamo: Grandarella, Riserva Costasera*

**GNOCCHI DI PATATE RIPIENI DI CAPRIOLO AL COSTASERA  
CON CREMA DI BIETA, BURRO ACIDO, PECORINO E CRUMBLE  
DI CACAO AMARO** (1, 3, 7) 16,00  
*Consigliamo: Costasera, Terregiunte*

**RAVIOLI ALLA PARMIGIANA CON CREMA DI BURRATA, SALSA  
DI DATTERINO ARROSTO AL PROFUMO DI JALAPENOS E CIALDE  
DI PARMIGIANO** (1, 3, 7) 16,00  
*Consigliamo: Rosa dei Masi, Frescaripa*

**TAGLIATELLE DELLA CASA AI FUNGHI PORCINI** 16,00  
*Consigliamo: Colbaraca, Campofiorin*

**PASTA E FAGIOLI DI LAMON CON RADICCHIETTO** (1, 7) 11,00  
*Consigliamo: Campofalco, MontePiazzo*

---

---

## CARNI, PESCE E VERDURE €

<b>VITELLO TONNATO</b> CON FIOR DI CAPPERO E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA AL PASSO DOBLE (1, 3, 4, 7, 10) <i>Consigliamo: Moxxé Ramato, Passo Doble</i>	17,00
<b>ROAST BEEF DI CERVO SFUMATO AL BROLO CAMPOFIORIN ORO, LATTICELLO AL RAFANO, MELA VERDE, SALSA AL PREZZEMOLO E MANDORLE</b> <i>Consigliamo: BellOvile Vermentino, Brolo Campofiorin Oro</i>	18,00
<b>SALMERINO ALPINO MARINATO AL PINO MUGO, TARTARE AL CETRIOLO, GAZPACHO E PUCCIA CROCCANTE</b> <i>Consigliamo: Lunatio, Bonacosta</i>	18,00
<b>TAGLIATA DI BAVETTA DI MANZO GLASSATA AL CORBEC CON PAK CHOY MARINATO E PATATE ALL'AMPEZZANA (10, 13)</b> <i>Consigliamo: Corbec, Mazzano</i>	25,00
<b>BRACIOLINE DI CERVO CON POLENTINA MORBIDA E COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO AL RECIOTO AMANDORLATO DI MEZZANELLA (10)</b> <i>Consigliamo: Fojaneghe, Mezzanella</i>	26,00
<b>TAGLIATA DI AGNELLO RIVESTITA AL CROCCANTE DI TIMO E MENTUCCIA CON LATTUGA ROMANA, SALSA SMITANA E PATATE ALL'AMPEZZANA (1, 9)</b> <i>Consigliamo: Vaio Armaron, Campolongo di Torbe</i>	24,00
<b>COSTOLETTE DI VITELLO IMPANATE AL ROSMARINO CON PATATE FRITTE E MAYONESE AL WASABI (1, 3, 13)</b> <i>Consigliamo: BellOvile rosso, Passo Doble</i>	24,00
<b>FUNGHI PORCINI CON SALSICCIA, TOMINO ALLA PIASTRA E POLENTINA MORBIDA (7)</b> <i>Consigliamo: BellOvile rosso, Passo Doble</i>	21,00
<b>PIATTO VEGETARIANO</b> MISTO DI VERDURE ALLA PIASTRA CON TOMINO E POLENTINA (7) <i>Consigliamo: Passo Blanco, Mas'est Marzemino</i>	19,50

## INSALATONE

<b>INSALATONA DI POLLO</b> POLLO SAUTÈE, INSALATA MISTA, POMODORINI, NOCI, GRANA PADANO E MOSTO COTTO D'UVA SEREGO ALIGHIERI (7, 10, 13) <i>Consigliamo: Beldosso, Fresco di Masi rosso</i>	17,00
<b>INSALATONA DRUSCIÉ</b> BREASOLA, INSALATA MISTA, POMODORINI, RADICCHIO DI CHIOGGIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, NOCI (7, 13) <i>Consigliamo: Fresco di Masi bianco, Bonacosta</i>	16,00

## PER I PICCOLI OSPITI

<b>MACCHERONCINI AL POMODORO O RAGÙ</b>	8,00
<b>COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE</b>	15,00

*Coperto 2,50 €*

---

---

## DOLCI MOMENTI

€

FRITTELLE DI MELE CON COMPOSTA DI MIRTILLO ROSSO E PANNA MONTATA (1, 3, 7, 13)	8,50
CROSTATINE CON CREMA PASTICCERA, PESCHE E CILIEGIE MARINATE AL RECIOTO ANGELORUM (1, 3, 7, 10)	7,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY (1, 3, 7)	6,00
TARTE TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA (1, 3, 7)	6,00
ZUPPA INGLESE (1, 3, 4, 7)	6,00
TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE (1, 3, 7)	6,00
SBRISOLONA DI VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI VAIO (7, 10, 13)	8,00
STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA (1, 3, 5, 7, 13)	6,50
TORTA SACHER CON PANNA MONTATA (1, 3, 7)	7,00
FRUTTI DI BOSCO DI STAGIONE CON PANNA MONTATA – ALLO YOGURT – CON GELATO	8,50
GELATO ALLA VANIGLIA CON SALSA DI LAMPONI CALDI (3, 7)	7,50
COPPA COLFIERE GELATO ALLA NOCCIOLA, VOV CALDO, GRANELLA DI NOCCIOLE E PANNA MONTATA (3, 7, 13)	7,50

*In abbinamento ai nostri dessert 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		2,00
CAPPUCCINO		2,50

## GRAPPE

GRAPPA DI VAIO		8,00
GRAPPA MEZZANELLA		10,00

## DIGESTIVO DELLA CASA

ELISIR ALLO ZENZERO		8,00
---------------------	--	------

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. Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità

### 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

