



Masa experience

*Un percorso culinario unico che celebra l'incontro tra la cucina italiana
e quella medio orientale mediante l'uso di ingredienti freschi di alta qualità,
reinterpretazione di piatti classici e creazione di nuove prelibatezze.*

*L'armoniosa combinazione tra sapori, profumi e tradizioni
vi porterà in un viaggio attraverso la ricchezza della cucina mediterranea
e l'eleganza dei piatti medio orientali.*



ORDINABILI CON APERITIVO

Masalafel • 9

La nostra versione di Falafel,
serviti con chutney di mele e zucchine marinate

Our version of falafel, served with apple chutney and marinated zucchini
(3,5,6,9,10,11)

Hummasa • 9

La nostra versione hummus in cocotte con paprika dolce,
marmellata di cipolle, olio alla nocciola e profumo d'agrumi

*our version of hummus in cocotte with sweet paprika,
onion marmalade, hazelnut oil and citrus scent*
(5,11)

Il Bacçalà tra medio oriente e mediterraneo • 13

Bocconcini dorati, salsa ai peperoni e riduzione di sangria

golden bites, pepper sauce and sangria reduction
(1,2,3,4,5,6,7,11,14)

Carpaccio di Manzo tra marinatura e affumicatura • 12

Bresaola di manzo fatta in casa, erbe del Mediterraneo,
zabaione d'uovo affumicato

*homemade beef bresaola, mediterranean herbs,
smoked egg zabaglione*
(3,5,12)

Scapece d'alici • 12

Alici panate, prezzemolo, basilico, finocchietto,
servite con salsa in agrodolce

*breaded anchovies parsley, basil, fennel,
served with sweet and sour sauce*
(1,3,4,5,6,10,11)



ORDINABILI CON APERITIVO

I Bon-bon • 10

Polpetta di melanzane fritta servita con la sua stessa maionese, basilico e pomodorino confit

Fried eggplant meatball served with its own mayonnaise, basil and tomato confit

(1,3,5,6,8,10,11)

Vellutata dell'estate • 8

La nostra versione di crema di lattuga, salsa Tahini, pinoli tostanti e limone candito

Our version of lettuce cream, Tahini sauce, toasted pine nuts and candied lemon

(5,8,11)

Tartare • 12

Tartare di manzo, con sbriciolata di pane e olive, bottarga d'uovo

Beef tartare, with crumbled bread and olives, egg roe

(3,4,10)

Ceviche • 12

Pescato del giorno agli agrumi, pesche, cipolla, salsa aioli al cocco, erbe aromatiche

Catch of the day with citrus fruit, peaches, onion, coconut aioli, aromatic herbs

(4,5,6,9,11)

Masa experience • 28

Degustazione di 4 mezé per un viaggio nella filosofia Masa

Tasting of 4 mezé for a journey into the Masa philosophy



Linguine ai gamberi dal profumo Mediterraneo • 23

Gamberi, limone e pecorino, profumo di menta
Pasta with shrimp, lemon and pecorino cheese, mint scent
(1,2,3,7,8,9)

Fusillone zucchini e fiori • 19

Crema di zucchini, fiori di zucca,
neve di burrata e polvere di sesamo nero
*Zucchini cream, courgette flowers,
burrata snow and black sesame powder*
(1,3,5,7,8,11)

Spaghettini burro di canapa e zafferano • 20

Burro di canapa, zafferano, fagiolino corallo,
guanciaie d'anatra sfumato alla soia
*Hemp butter, saffron, coral bean,
duck cheek flavored with soy*
(1,3,5,8,12)

Spaghettoni di mare ai tre pomodorini • 22

Aglione e olio, crudo e cotto d'orata,
crudità di pomodorini, erba cedrina
*Garlic and oil, raw and cooked sea bream,
cherry tomato crudità, lemon verbena*
(1,9,4,8)



DALLA TRADIZIONE ROMANA

• *From the Roman tradition*

Amatriciana • 18

Pomodoro, pecorino romano, guanciale di Amatrice
Tomato, pecorino cheese, bacon from Amatrice
(1,3,7,9)

Carbonara • 18

Uovo, pecorino, pepe, guanciale di Amatrice
Egg, pecorino cheese, pepper, Amatrice bacon
(1,3,7,9)

Cacio e pepe • 18

Pecorino romano e pepe nero
Pecorino cheese and black pepper
(1,3,7,9)



SECONDI

Ribs di manzo • 28

Costolette di manzo marinata e glassata,
servite con patate schiacciate fritte con yogurt ed erba cipollina

*Marinated and glazed beef ribs,
served with fried mashed potatoes with yoghurt and chives*
(5,6,8,9,10,12)

Il Baccalà • 26

Filetto di cuore di baccalà cotto a bassa temperatura,
crema di scarola, uva sultanina e pinoli tostati.

*Fillet of cod heart cooked at low temperature, escarole cream,
sultanas and toasted pine nuts*
(4,5,8)

Shawarma di pollo • 22

Kebab marinato alle spezie medio orientali accompagnato con pita,
insalatina israeliana, aioli e agrodolce

*Kebab marinated in Middle Eastern spices served with pita bread,
Israeli salad, aioli and sweet & sour*
(1,5,6,8,9,10)

Main Course



SECONDI

Lo Spada • 26

Spiedo di Pesce spada con frutta, verdura e soia
Swordfish skewer with fruit, vegetables and soy
(4,5,6,8,11,12)

Polpo Estivo • 20

Tentacoli di polpo, crema di fagioli, visciole, zenzero e menta
Octopus tentacles, bean cream, cherries, ginger and mint
(5,8,9,14)

Bulgur vegetale • 16

Grano spezzato bio, servito in tajine
con verdure in agrodolce affumicato al cocco
*Bio cracked wheat, served in tagine
with sweet and sour vegetables smoked with coconut*
(1,6,8,9,12)

Mille foglie di melanzane • 16

Vele di melanzana fritta con emulsione di basilico,
ristretto di pomodoro lattefermentato e parmigiano 36 mesi
*Fried eggplant with basil emulsion, lacto-fermented tomato sauce
and 36-month aged Parmesan*
(1,5,6,8,10,11)



DOLCI

Sigaro croccante • 10

Mele, cannella, frutta secca accompagnato con gelato alla vaniglia
Apples, cinnamon, dried fruit accompanied with ice cream
(1,3,5,6,7,8,10,11,12)

Cannolo • 10

Ricotta di pecora, zucchero a velo, pistacchi sabbiati, limone candito
Sheep's milk ricotta, icing sugar, sandblasted pistachios, candied lemon
(1,3,5,7,8,10,11,12)

Tiramasù • 10

Aria di tiramisù, crumble croccante, savoiardi ammorbiditi con caffè espresso
Tiramisu air, crunchy crumble, ladyfingers softened with espresso coffee
(1,3,5,7,8,10,11,12)

Zacapa Experience • 28

Tartufi di cioccolato dorati accompagnati da Rum Zacapa XO
Golden chocolate truffles accompanied by Rum Zacapa XO
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

LEGENDA ALLERGENI

Si comunica alla gentile clientela che, in riferimento al Reg. UE 1169/2011, nei nostri preparati possono essere presenti i seguenti ingredienti allergenici: 1 Cereali e derivati contenenti glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi.

Desserts

