



MASA

ROOFTOP DELICACIES



Drink experience

**Questa Drink List è stata studiata e progettata seguendo la filosofia di "Masa",
dove il concetto del viaggio tra diverse culture e tradizioni millenarie è il cardine centrale.
La nostra offerta beverage si ispira all'affascinante mondo della fermentazione di cui
troviamo le prime tracce storiche nei paesi del Medio Oriente.
Sperimentazione, ricerca e innovazione sono le parole
che contraddistinguono la Drink List di "Masa".**

*This Drink List has been studied and designed following the philosophy of "Masa",
where the concept of travel among different cultures and ancient traditions are the central cornerstone.*

*Our drink list is inspired by the fascinating world of fermentation
of which we find the first historical traces in the Middle East countries.*

*Experimentation, research and innovation are the words
that distinguish the "Masa" Drink List.*





Kombucha

Il Kombucha è una bevanda fermentata acidula e leggermente frizzante, prodotta dal tè zuccherato. Si crede che le sue origini incerte affondino le radici in Manciuria (nell'attuale Cina nord-orientale), sin dal 200 a.C. Quasi tutti i liquidi che contengono zucchero a sufficienza possono essere fermentati per produrre il kombucha, ma mentre abitualmente lo si ottiene dal tè zuccherato, alcune delle varietà che preferiamo sono prodotte da tisane (infusi di erbe) o da succhi di frutta, che regalano una rotondità e una profondità di sapore che non si trova nel tè.

Kombucha is a tangy, slightly fizzy fermented beverage made from sweetened tea. It is believed that its uncertain origins are rooted in Manchuria (in present-day northeastern China), since 200 BC. Almost any liquid that contains enough sugar can be fermented to make kombucha, but while we usually get it from sweetened tea, some of our favorite varieties are brewed from herbal teas or fruit juices, which give a roundness and a depth of flavor not found in tea.





Kefir

***Il Kefir è una bevanda ricca di fermenti lattici ottenuta dalla fermentazione del latte.
A seconda delle diverse modalità di fermentazione il kefir può avere
un piccolo contenuto di CO2 e alcol dovuti entrambi ai processi fermentativi dei lieviti.
Viene preparato utilizzando latte fresco e i fermenti o granuli di kefir.
Per la fermentazione di altri liquidi come le bevande di soia,
riso o soluzioni di acqua e zucchero è possibile utilizzare i grani di kefir d'acqua.***

*Kefir is a drink rich in lactic ferments obtained from the fermentation of milk.
Depending on the different fermentation methods, kefir can have a small content of CO2 and alcohol
both due to the fermentation processes of the yeasts. It is prepared using fresh milk and kefir ferments or granules.
For the fermentation of other liquids such as soy drinks, rice or water and sugar
solutions it is possible to use water kefir grains.*





Lattofermentati

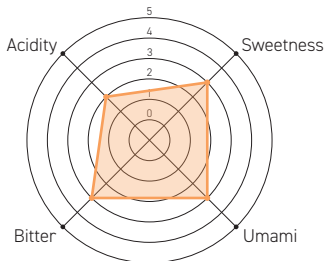
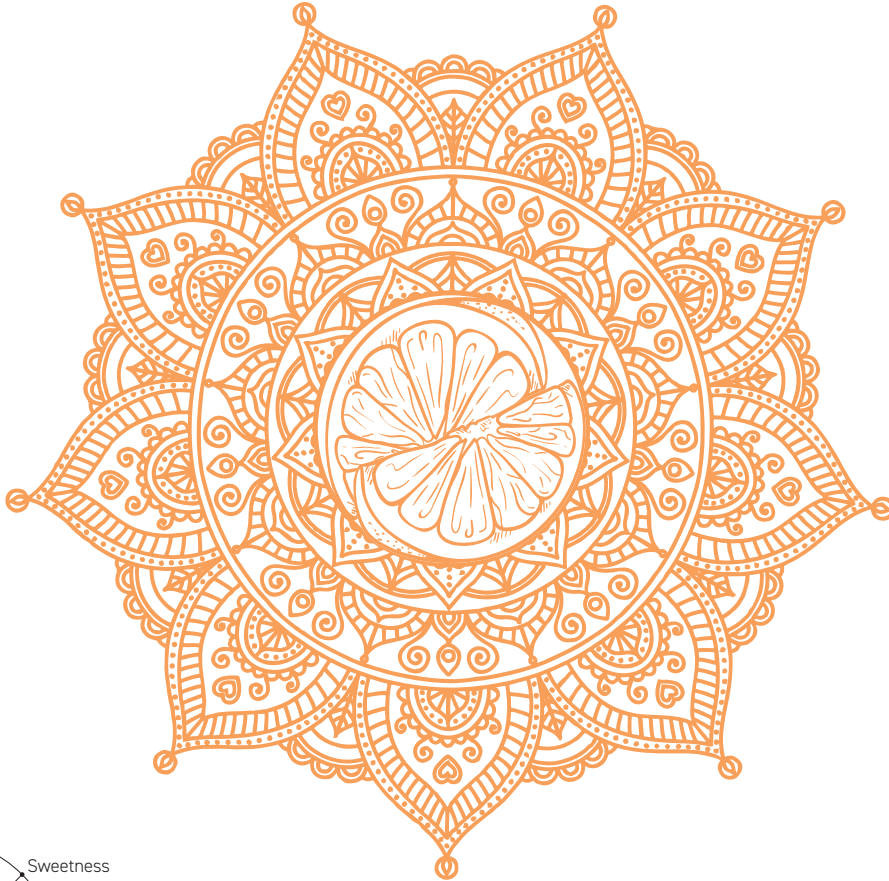
***La fermentazione lattica è un processo che trasforma zuccheri in acido lattico.
Questa trasformazione avviene ad opera di lattobacilli,
microorganismi naturalmente presenti sulla superficie di verdure o ad opera di colture starter
che si aggiungono a una soluzione adatta.***

*Lactic fermentation is a process that transforms sugars into lactic acid.
This transformation takes place by lactobacilli, microorganisms naturally present
on the surface of vegetables or by starter cultures
that are added to a suitable solution.*



Mikiki 19

Rum Appleton, Rhum La Mauny, Campari
Citrus Mix, Mix #8.



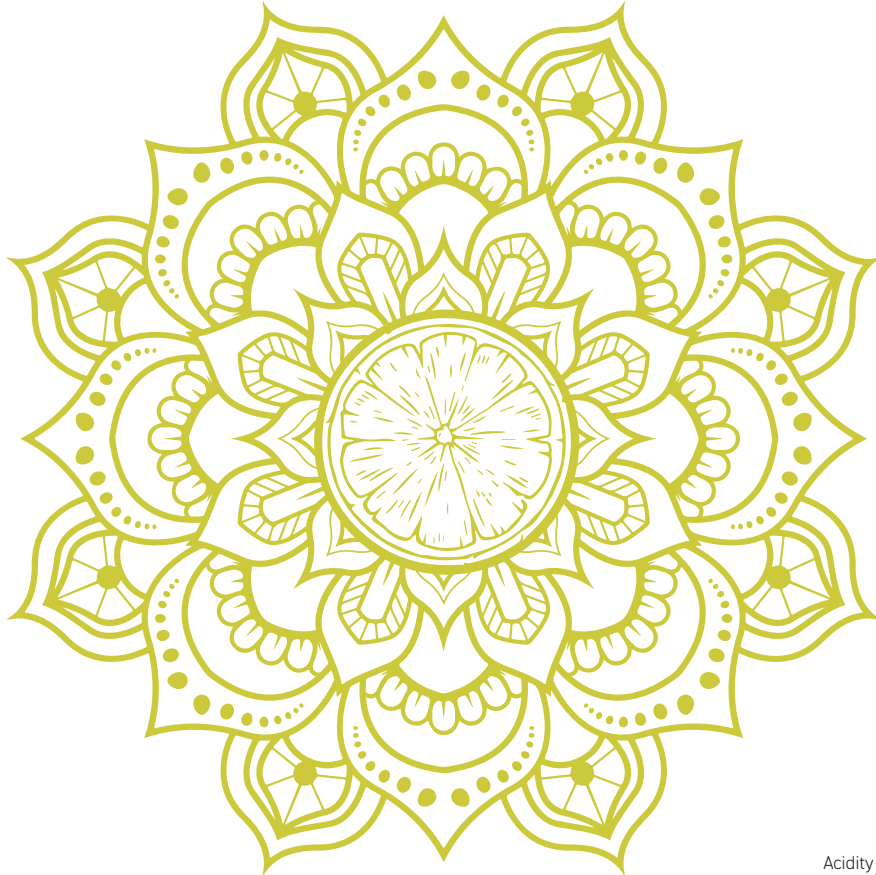
All day cocktail

Alcohol content



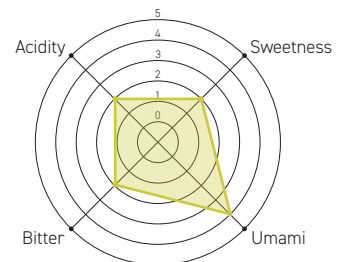
Katush Mary 17

Gin Tanqueray, Limoncello di Capri,
pomodoro speziato lattefermentato (*Fermented spiced tomato*).



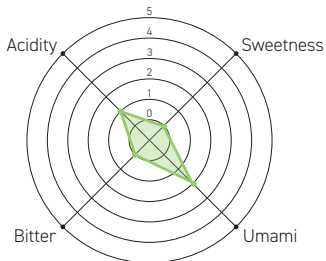
Aperitive cocktail

Alcohol content



Masa Martini 18

Gin Tanqueray, Belsazar Dry Vermouth,
Bustani (Mediterranean brine).



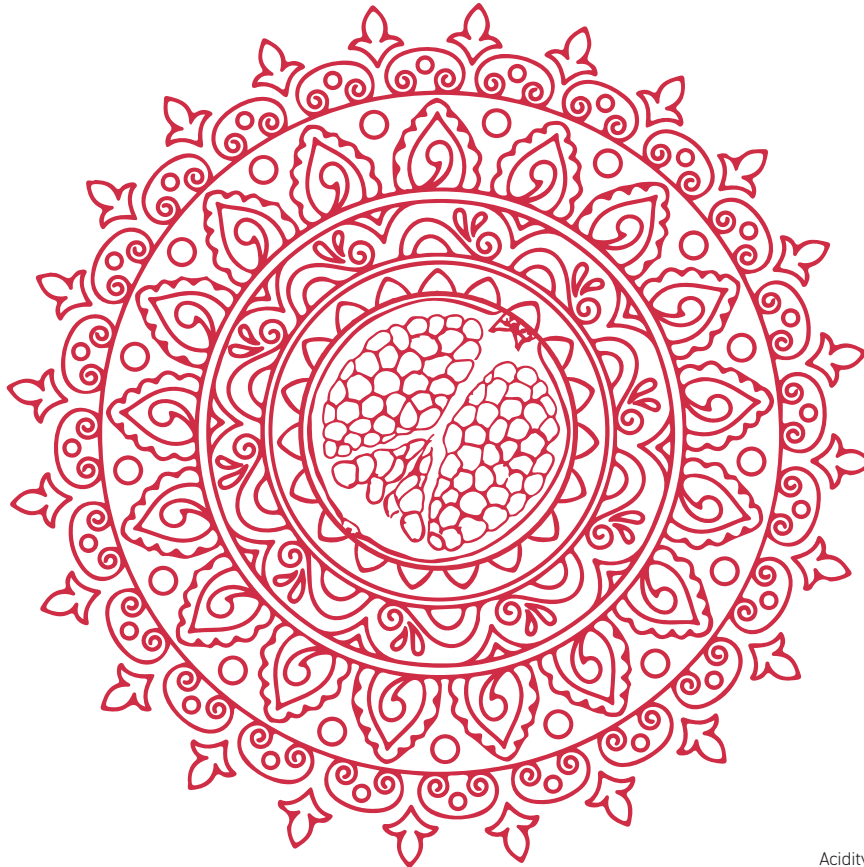
After dinner cocktail

Alcohol content



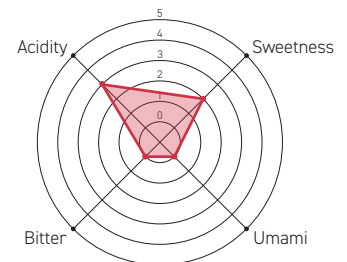
Pancar Paloma 18

Tequila Casamigos, Kefir di Melagrana e Barbabietola (*Pomegranate and Beetroot Kefir*).



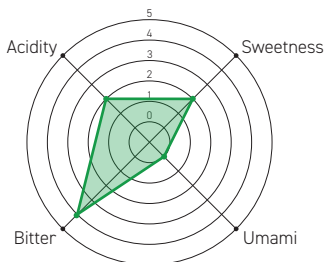
Aperitive cocktail

Alcohol content



Kamparidè 17

Campari, Liquore Doragrossa Rabarbaro e Menta
(*Rhubarb and Mint Doragrossa Liquor*), Kombucha Rosa e Karkadè.



Aperitive cocktail

Alcohol content





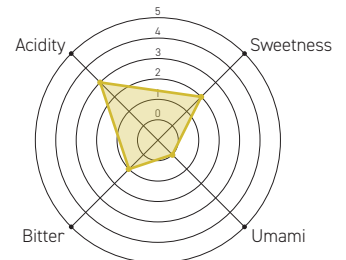
Mawz Champagne 19

Whisky Johnnie Walker Black Label, Sherry Amontillado,
Sesamo (*Sesame*), Banana Champagne.



All day cocktail

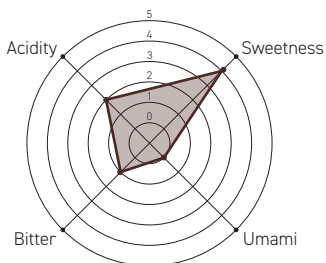
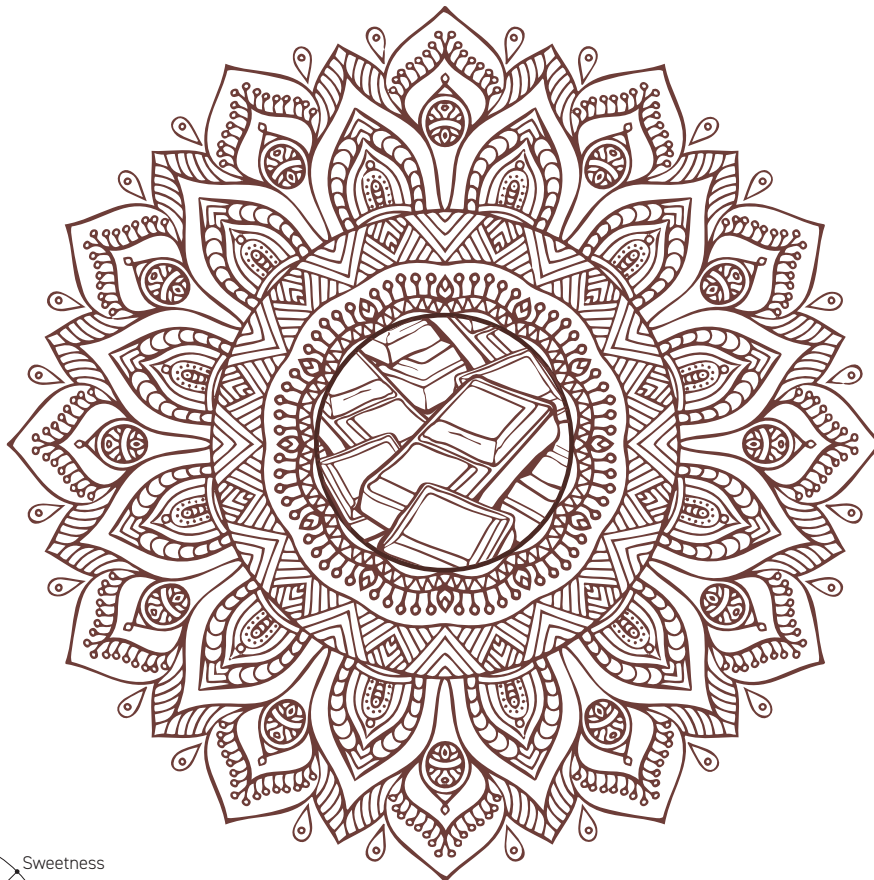
Alcohol content





Chai Tarih ¹⁹

Rum Zacapa 23, Kefir, Chai, Datteri (*Dates*),
Cioccolato (*Chocolate*).



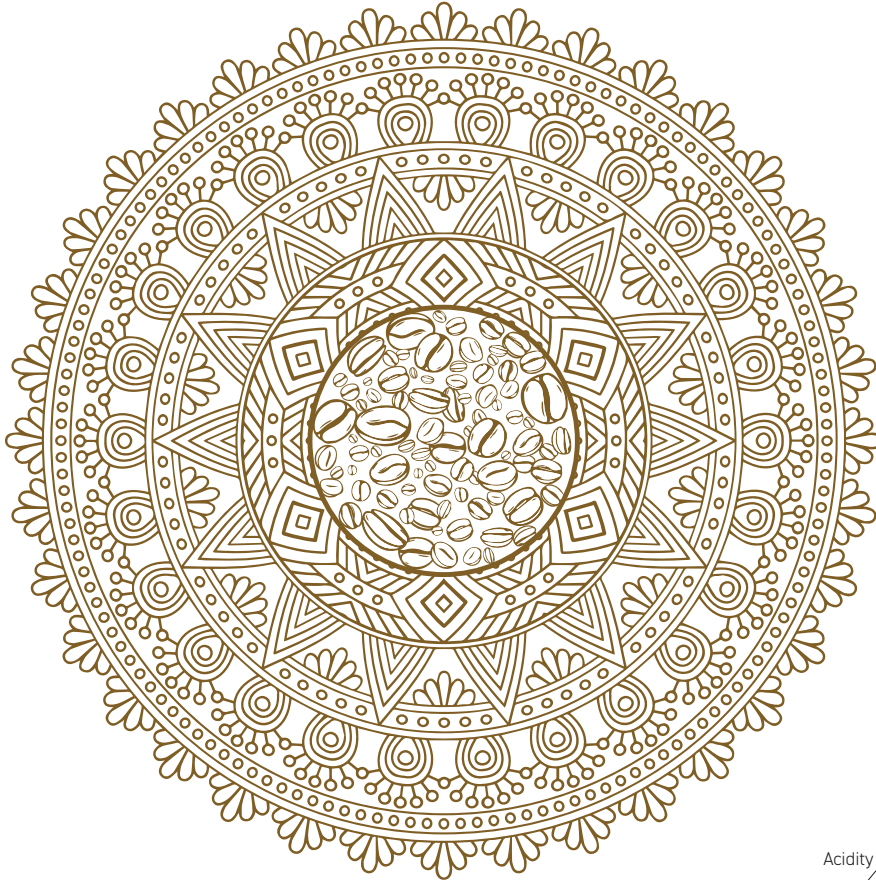
All day cocktail

Alcohol content



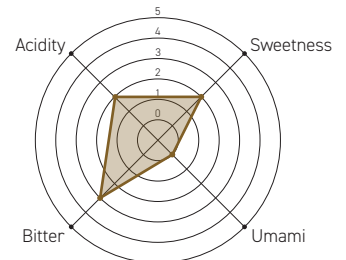
Tatma Negroni 17

Degustazioni Negroni aromatizzati (*Flavored Negroni Tasting*), Ras el Hanout, Tamarindo (*Tamarind*), Caffè (*Coffee*).



All day cocktail

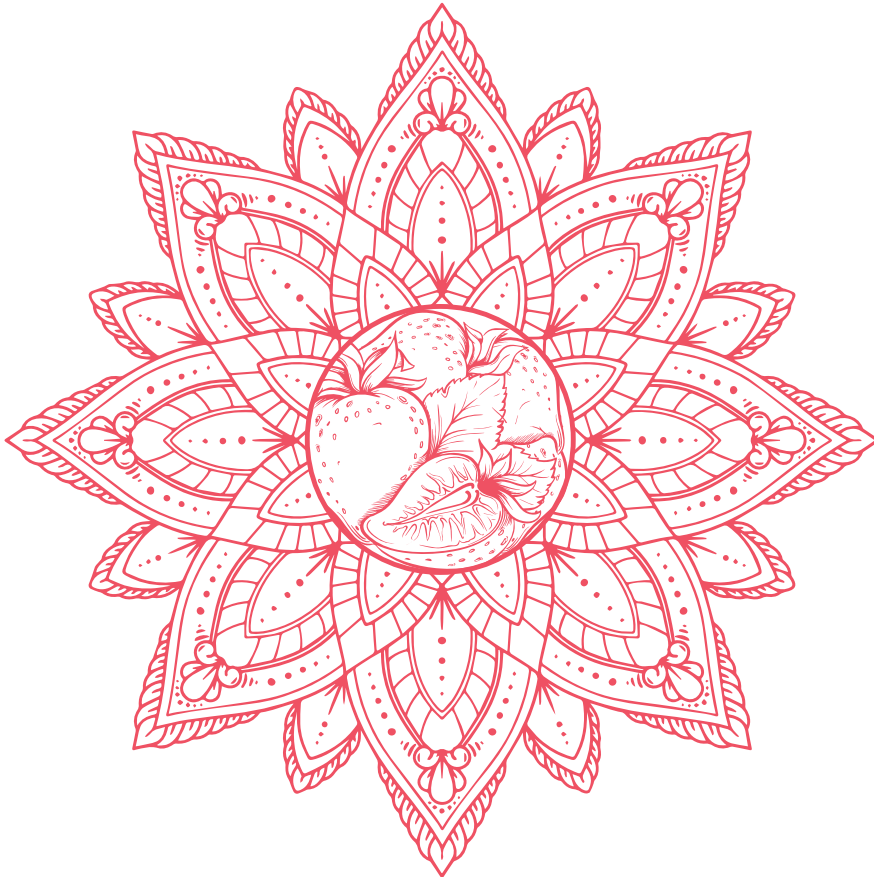
Alcohol content





Fra'oula ¹²

Seedlip, Kefir di Latte (*Milk Kefir*),
Cordiale di Fragola (*Strawberry Cordial*).



Alcohol content





Yanlis Garibaldi 14

No alcoholic Bitter, Arance Lattofermentate
(Lacto-fermented Orange).



Alcohol content



Portoka'li Mediterranea 12

Gin Tanqueray 0.0, Fake Fanta,
Cordiale Mediterraneo (*Mediterranean Cordial*).



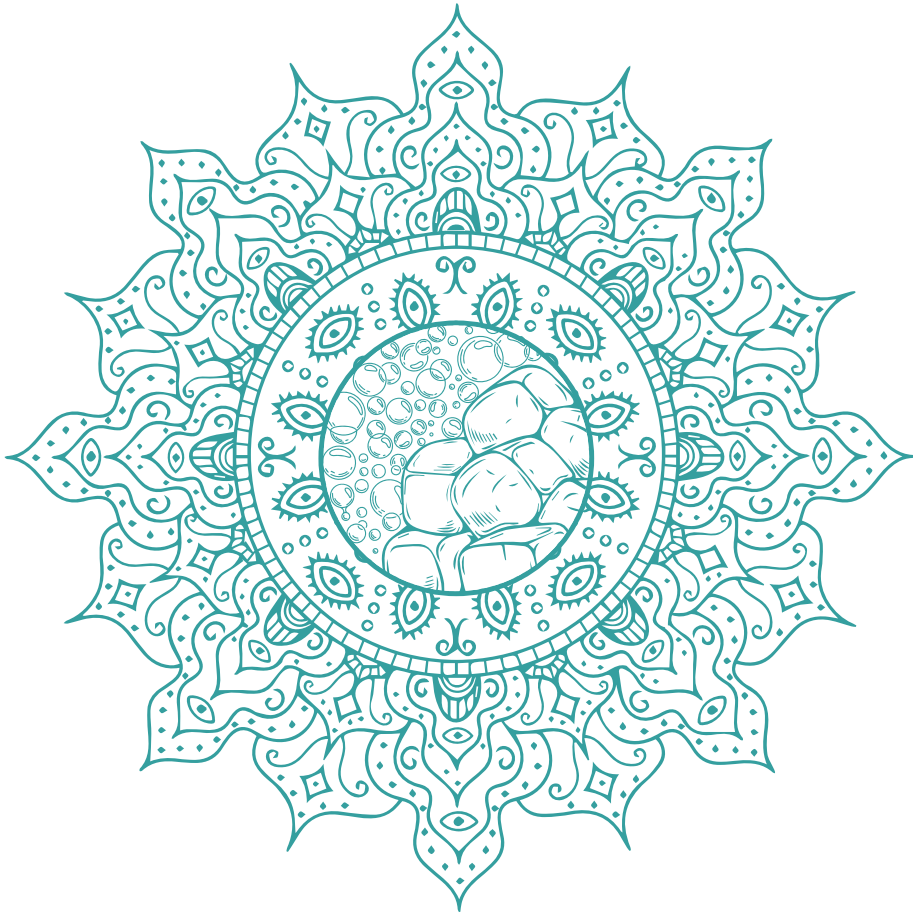
Alcohol content





Tanqueray 0.0 ¹²

Gin Tanqueray 0.0, Tonic Water.



Alcohol content



Classici



**Oltre alle nostre specialità, non possono mancare i classici internazionali.
Su richiesta potrai gustare il tuo preferito tra i cocktail intramontabili.**

*In addition to our specialties, international classics cannot be missing.
Upon request you can taste your favorite among timeless cocktails.*



Gin & Tonic

TANQUERAY <i>(House Gin Tonic)</i>	15	BULLDOG	16
ARTE	16	G'VINE FLORAISON	16
CITADELLE	16	TANQUERAY N° 10	17
HENDRICK'S	16	GIN DEL VICOLO	17
ROKU	16	GIN MARE	18
DEL PROFESSORE CROCODILE	16	ELEPHANT	18
GUNPOWDER	16	PLYMOUTH NAVY	18
MARTIN MILLER'S	16	N°3	18
SIPSMITH	16	AMAZONIAN	18
BOBBY'S SCHIEDAM DRY	16	VILLA ASCENTI	18
BOBBY'S Jenever	16	LE TRIBUTE	18
HAYMAN'S OLD TOM	16	WINDSPIEL	19
MALFY POMPELMO	16	MONKEY 47	19
GENEROUS	16	COPPERHEAD GIBSON	19
		SELVATIQU APULIA	19

Per ogni Gin una Tonica in abbinamento



Rum

SANTERO AGUARDIENTE	10	RYOMA	17
RHUM BIELLE 50%	13	SANTA TERESA 1796	17
VERITAS	13	DOORLY'S XO	17
DIPLOMATICA RISERVA ESCLUSIVA	15	DON PAPA 10	18
FLOR DE CANA 18	15	DAMOISEAU XO	18
DIPLOMATICO PLANAS	15	ABUELO XV TAWNY	22
PLANTATION PINEAPPLE	15	J.M AGRICOLE VIEUX 2005	22
ZACAPA 23	15	CARIBBEAN FUSION 2008	25
ABUELO XII	15	J. BALLY 12	25
MATUSALEM 15	15	APPLETON 21	30
APPLETON 8	15	TRAVELLERS BELIZE 16y	35
WILLIAM HINTON 3y	15	PAPPAGALLI 2007/08	35
SAILOR JERRY	15	FORSYTHS WPL 2005	37
HAVANA 7	15	ZACAPA XO	40
BACARDI 8	15		
DEMERARA ELDORADO 12y	16		
MATUSALEM 23	16		
PLANTATION XO	17		



Tequila & Mezcal

CORRALEJO ANEJO	12	MEZCAL DEL MAGUEY CREMA	12
CASAMIGOS BLANCO	15	VIDA	12
PATRON SILVER	15	MONTELOBOS ESPADIN	13
CASAMIGOS ANEJO	17	MONTELOBOS TOBALA	18
CASAMIGOS REPOSADO	17	MEZCAL BRUXO N°4	22
DON JULIO REPOSADO	19	CASAMIGOS MEZCAL	23
CASANOBLE	20	MEZCAL SIETE MISTERIOS COYOTE	32
DON JULIO 1942	57	MEZCAL BURRITO FIESTERO CASTILLA	40



Whisky - Whiskey

CONNEMARA	13	SUNTORY CHITA	17
BULLEIT BOURBON	13	CAOL ILA 12Y	17
BULLEIT RYE	13	WHISKY LINDORES SHERRY	18
MAKER'S MARK	13	NIKKA COFFEY GRAIN	18
LOST IRISH	13	MICHTER'S BOURBON	18
MAC TALLA MARA	15	WHITLAW 2014	19
TALISKER 10	15	MICHTER'S SOUR MASH	19
ABERFELDY 12	15	BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE	20
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	15	LAGAVULIN 16y	23
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	15	WHISKY FERRO SINGLE ISLAY 14y	26
JAMESON BLACK BARREL	15	LAPHROAIG LORE ISLAY	30
BULLEIT 10	15	MACALLAN DOUBLE CASK	30
WOODFORD RESERVE	15	GLENFIDDICH 18y	32
KNOB KREEK 9y	15	GLENFARCLAS 25y	55
WILD TURKEY RYE	15	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	55
WILD TURKEY 101	15	JOHNNIE WALKER KING GEORGE V	85
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	16	CAOL ILA 25y	85
WHISKY RAASAY R-01	17	TALISKER 25y	85
ARRAN 10	17		



Vodka

KETEL ONE	15
TITO'S	16
ALTAMURA	16
HAKU SUNTUORY	17
CIROC	17
BELVEDERE	17
BELUGA TRANSATLANTIC	19

Amari

BRANCA MENTA	6
MEYER'S	7
AMARO CAPPELLETTI	7
FERNET RADICALE	8
JEFFERSON	8
AMARO DI ANGOSTURA	8
BRAULIO RISERVA	9
SNEKE OIL	10
PRATUM	10

Vini Liquorosi

TIO PEPE SHERRY FINO	10
SHERRY ROMATE CARDENAL PX	10
COLOSI MALVASIA LIPARI NA'JM	10
PORTO GRAHAM'S 20y	15
PORTO NIEPOORT TAWNY 10y	15
DONNAFUGATA PASSITO DI PANTELLERIA	19

Grappe e distillati

REMY MARTIN VSOP • <i>Cognac</i>	18
FRAPIN XO • <i>Cognac</i>	25
BRANDY TORRES 13 • <i>Brandy</i>	12
SAMALENS XO • <i>Armagnac</i>	23
VILLA ZARRI MILLESIMATO 1989 • <i>Brandy</i>	28
CHATEAU DU BREUIL 8 Y • <i>Calvados</i>	15
BAROLO 15 ANNI MAROLO • <i>Grappa</i>	15
BERTA TRE SOLI • <i>Grappa</i>	28



Birre

PILS • Birrificio Italiano	8
WHITE • Birrificio Italiano	8
IPA • 28	8
ICHNUSA	8
BLONDE GLUTEN FREE • 28	8

Caffetteria

ESPRESSO	3,5
ESPRESSO DECAF	3,5
AMERICANO COFFEE	3,5
CAPPUCCINO	4,5
TÈ CALDO & TISANE • <i>Hot and herbal tea</i>	6
CAFFÈ SHAKERATO • <i>Shaked coffee</i>	7
SPREMUTA • <i>Fresh squeezed orange juice</i>	7
CENTRIFUGA • <i>Smoothies</i>	8

Soft drink

ACQUA • <i>Water</i>	4
COKE - COKE ZERO - FANTA - SPRITE	6
TONICA - LEMON • <i>Tonic water - Lemon Tonic</i>	6
LE TRIBUTE OLIVE LEMONADE	6
BITTER APPLE	6
SUCCHI DI FRUTTA BIO • <i>BIO fruit juices</i>	6
THE FREDDO • <i>Ice tea</i>	6
GINGER BEER	6
GINGER ALE	6
RED BULL	6



