



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.

A unique culinary journey that celebrates the encounter between Italian cuisine and the Middle Eastern one through the use of high quality fresh ingredients, reinterpretation of classic dishes and creation of new delicacies.

The harmonious combination of flavours, aromas and traditions will take you on a journey through the richness of Mediterranean cuisine and the elegance of Middle Eastern dishes.





I sapori semplici danno lo stesso piacere del gusto più raffinato, per questo curo con immensa serenità il lievito madre di mia nonna.

Nasce nel Frusinate nel 1978 con un semplice impasto di acini di uva acqua e farina macinata a pietra.

Con questa base ogni giorno creo e cerco di ritrovare i profumi a me cari.

Farine macinate da piccoli produttori locali FARRO, GRANO DURO ,TIPO 1 miscelate con percentuali ben precise.

L'aggiunta di semi e insieme alla caratteristiche organolettiche dei grandi, portare la massima espressione di fragranza a tavola.

Ogni sera accoglierò voi commensali con estremo piacere con una piccola pagnotta caratterizzata da picchi di acidità crosta croccante mollica soffice e piccole alveolature.

L'olio da me scelto costudirà l'abbinamento perfetto per inoltrarvi piacevolmente nel percorso MASA.

Chef Danilo Mancini

*Per il pane:
tempi di rigenerazione in forno
varia da 5 minuti a 8.*



Masalafel • 12

La nostra versione di Falafel,
serviti con gel di zucca, lime candito e cipolle in agrodolce

Our version of Falafel, served with pumpkin gel, candied lime and sweet and sour onions
(1,3,5,8,11,13)

Hummasa • 10

hummus con paprika dolce, marmellata di cipolle, olio alla
nocciola e spuma di acqua di vegetazione di ceci

*Our version of hummus with sweet paprika,
onion marmalade, hazelnut oil and chickpea water foam*
(5,8,11)

Baccalà in Corn Flakes • 14

*Bocconcini dorati di baccalà, crema di cavolfiore e noci

**Cod Fish Golden bites, cauliflower cream and walnuts*
(1,3,4,5,7,8,11,13)

Ceviche di Terra • 18

Manzo, Ravanelli fermentati, scaglie di tartufo fresco, yogurt e
mandorle

*Beef ceviche with fermented radishes, truffle, yogurt
and almonds*
(5,7,8,9,10,13)

Alici in Salsa Tapenade • 13

Alici panate, prezzemolo, olive nere e capperi

*Breaded anchovies parsley, parsley, black
olives, capers*
(1,3,4,5,8,13)

Tartare Mediterranea • 18

Crudo di pesce del giorno servito con frutti di
bosco, lemon grass, agrumi e salsa aioli al cocco

Raw fish of the day served with berries, lemon grass, citrus fruits and coconut aioli sauce
(1,4,8,9,10,11,14)



LA PASTA

Tagliolino alle Erbe Spontanee • 24

Porcino arrostito, burro alle erbe spontanee e limone candito

Pasta with Roasted porcini mushroom, butter with wild aromatic herbs, candied lemon

(1,2,3,5,7,13)

Masa Nostrum • 26

Tortello ripieno di branzino e patate, su salsa di cozze zafferano e cocco

Tortellini stuffed with sea bass and

potatoes, on a saffron mussel and

coconut sauce

(1,2,3,4,5,7,9,11,12,13,14)

Spaghettono Rosa • 22

Pasta monograno Felicetti, barbabietola, canapa,

agrumi, crumble di pane e sesamo

Pasta with beetroot, hemp, citrus fruits, bread crumble and sesame

(1,3,5,6,8)

Non la solita Zuppa • 18

Tris di legumi, Ceci, fagioli e

lenticchie con brodo di vegetazione

soup with chickpeas, beans, lentils and

vegetable broth

(1,5,9)

First Course



DALLA TRADIZIONE ROMANA

• *From the Roman tradition*

Amatriciana • 18

Pomodoro, pecorino romano, guanciale di Amatrice

Pasta with tomato sauce, pecorino cheese, bacon from Amatrice
(1,3,7,9)

Carbonara • 18

Uovo, pecorino, pepe, guanciale d'Amatrice

*Pasta with Egg, pecorino cheese,
pepper, bacon from Amatrice*
(1,3,7,9)

Cacio e Pepe • 18

Pecorino romano e pepe nero

Pasta with pecorino cheese and black pepper
(1,3,7,9)



SECONDI

La Tajine • 29

Bulgur bio, servito in tajine
con agnello, prugne e tabulè di verdure di stagione

*Organic bulgur, served in tajine
with lamb, plums and seasonal vegetable tabbouleh*
(1,5,6,8,11,13)

Cuore di Baccalà • 26

*Filetto di cuore di baccalà, crema di finocchio, olive nere,
arance e anice.

** Cod heart fillet cooked at low temperature, fennel cream, black
olives, oranges and anise*
(4)

Shawarma • 25

Kebab di pollo e vitello marinato alle spezie mediorientali accompagnato
con pita, insalatina israeliana, yogurt speziato e salsa agrodolce

*Chicken and veal kebab marinated in Middle Eastern spices accompanied with pita, Israeli
salad, spiced yogurt and sweet and sour sauce*
(1,5,7,8,11,12)

Polpo d'inverno • 28

*Tentacoli di polpo, crema di zucca, zenzero e scaglie di tartufo fresco

**Octopus tentacles, pumpkin cream, ginger and truffle*
(5,8,14)

Guancia in Casseruola • 32

Manzo cotto a bassa temperatura, crema di patata dolce, rabarbaro

Beef cooked at low temperature, sweet potato cream, rhubarb
(5,7,8,9,12)



Main course



DOLCI

Sigaro • 10

Involentino di Mele con cannella, frutta secca accompagnato con gelato alla vaniglia
Apples, cinnamon, dried fruit accompanied with ice cream
(1,3,7,8,13)

Sasso • 12

Crema di zabaione al profumo di sottobosco
Creamy eggnog with undergrowth scent
(1,3,7,13)

Verticale di Cioccolata • 15

Variante di cioccolato in tre diverse consistenze... cremoso, soffiato e spugnoso
Chocolate variation with creamy, puffed and spongy
(1,3,7,8,13)

Zacapa Experience • 28

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

- Servizio 4€ p.p. / Service 4€

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



***Per il nostro ristorante “Masa” cerchiamo di offrirvi delle materie prime eccellenti,
adottando le migliori tecniche di abbattimento,
stoccaggio e trasformazione dei prodotti per portarvi ad esplorare
il viaggio dei nostri sapori nel modo più sicuro possibile.**

**For our restaurant “Masa” we try to offer you excellent raw materials,
adopting the best blast chilling,
storage and processing techniques to take you
on a journey of our flavors in the safest way possible.*

