



Masa experience

Un percorso culinario unico che celebra l'incontro tra la cucina italiana e quella mediorientale 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 mediorientali.

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, reduce di molti anni settantacinque portando avanti questa tradizione con estrema dedizione.

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 costituisce l'abbinamento perfetto per introdurvi piacevolmente nel percorso MASA.

Chef Danilo Mancini

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



MENÙ DEGUSTAZIONE

4 PORTATE

A scelta dello Chef

• 45 •

6 PORTATE

Benvenuto dello Chef

Hummusa

Bon Bon

Salmistrata

Lo Spaghetтино

Shawarma

Pannocchia

• 65 •

9 PORTATE

Benvenuto dello Chef

Mare Nostrum

Bon Bon

Salmistrata

Battuto a mano

Hummusa

La Tagliatella

Il Tortello

Il Polpo

Fragoloso

• 95 •



Tastina



TASTING MENU

4 COURSES

Chef's selection

• 45 •

6 COURSES

Chef's welcome

Hummusa

Bon Bon

Salmistrata

Lo Spaghetтино

Shawarma

Pannocchia

• 65 •

9 COURSES

Chef's welcome

Mare Nostrum

Bon Bon

Salmistrata

Battuto a mano

Hummusa

La Tagliatella

Il Tortello

Il Polpo

Fragoloso

• 95 •



Masalafel • 14

La nostra versione di Falafel, serviti con chutney di mele, lime candito, zucchine in salamoia e cipolle in agrodolce

Our version of Falafel, served with apple chutney, candied lime, pickled courgettes and sweet and sour onions

(5,8,11,12)

Hummasa • 12

Vellutata e spuma di ceci, marmellata di cipolle olio al cardamomo nero e paprika dolce

Our version of hummus with onion jam, black cardamom oil and sweet paprika

(5,8,11,12)

Bon Bon • 14

Sfere dorate di polpa di melanzana, basilico e pomodorino confit

Deep fried golden spheres of eggplant pulp, basil and confit cherry tomato

(1,3,4,5,7,8,11,13)

Mare Nostrum • 18

Ceviche di pescato del giorno, pesche fermentate in casa, ortaggi in conserva e zeste di agrumi

Ceviche with fish of the day, homemade fermented peaches, vegetables and lemon zest

(4,5,8,10,13)

Salmistrata• 15

Alici marinate in aceto di mele, con pale di fico d'india, peel di limone fermentato, coriandolo e olio di foglie di fico

Marinated anchovies, prickly pear blades, fermented lemon peels, coriander and fig leaf extract

(4,8,9,10,11,14)

Battuto a mano • 18

Tartare di coscio di pecora della Tuscia affumicata a freddo, salsa bernese e foglie di dragoncello

Cold-smoked Tuscia sheep leg tartare, béarnaise sauce and tarragon leaves

(3,5,7,8,9,10,11,13)



LA PASTA

La Tagliatella • 26

Pasta all'uovo fatta in casa, ragù di anatra tagliato al coltello e il suo fondo, erba cedrina, frutti di bosco

Homemade egg pasta, hand cutted duck ragout, lemon verbena, berries

(1,3,5,7,9,12,13)

Il Tortello • 25

Ripieno di ricotta di mandorla fatto in casa, gel di camomilla, fiori di zucca, zucchine, aneto e basilico

Homemade Tortellini filled with almond ricotta, chamomile gel, courgette flowers, courgettes, dill and basil

(1,3,5,8)

Lo Spaghetтино • 23

Dal Pastificio Monograno Felicetti, pecorino di fossa D.O.P 24 mesi, pepi e bacche, crostacei del litorale, risottatto in consommé di pollo

Pasta BIO Monograno Felicetti, pecorino cheese DOP 24 months, peppers and berries and shellfish

(1,2,4,5,6,7)

I Ditali BIO • 24

Di Kamut, Lardo di seppia, la nostra bottarga di spigola, alghe, uva di mare, cedro e finocchietto

BIO kamut pasta, homemade cuttlefish lard and sea bass roe, seaweed, sea grapes, citron and fennel

(1,4,5,6,8,11,14)



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

L'Anatra • 29

Petto, datteri, mandorle, semi, fondo ed erbe selvatiche

Duck breast, dates, almonds, seeds, cooking juices and wild herbs

(5,6,7,8,9,10,11,12,13)

Il Pescato • 28

In vaso cottura, con fumetto ristretto, estratto di prezzemolo, caviale e mostarda

Fish of the day in cooking jar, parsley extract, caviar, and mustard

(2,4,5,8,9,11,12,13,14)

La Shawarma Masa • 26

Il nostro Kebab di francesine di pollo, vitello marinato alle spezie mediorientali, insalatina israeliana, yogurt speziato, salsa agrodolce, accompagnata con pita

Our version of kebab, chicken and veal marinated in Middle Eastern spices, Israeli salad, spiced yogurt, sweet and sour sauce, accompanied with pita

(1,5,7,8,9,11,12)

Il Polpo • 32

* Tentacoli scottati, lattuga, piselli, fave, pecorino romano Bucci Nera, carciofi alla brace e Foie Gras

** Seared octopus tentacles, lettuce, peas, broad beans, pecorino cheese, grilled artichokes and Foie Gras*

(5,7,8,9,13,14)



Main Course



Fragoloso • 14

Ganache di cioccolato bianco fragole e caprino, kefir di latte, gocce d'olio di oliva, rucola selvatica e fiori di sambuco
Strawberry and goat's cheese white chocolate ganache, milk kefir, olive oil, wild rocket and elderflower
(1,7,12,13)

Pannocchia • 13

Mousse al pop corn, crumble alla curcuma, caramello e mais
Popcorn mousse, turmeric biscuit, caramel and pickled corn
(1,3,7,8,13)

Ananas • 12

Carpaccio al forno marinata al maraschino, crema inglese, olio alla vaniglia homemade, limone fermentato e crumble bianco
Baked pineapple carpaccio, marinated in maraschino, creme anglaise, Homemade vanilla oil, fermented lemon and white crumble
(1,3,5,8,12,13)

Masa Magnum • 14

"Gelato" ganache al cocco e cioccolato 75%, Zacapa XO, pistacchi di Bronte
"Ice cream" coconut and chocolate ganache 75%, Zacapa XO, Bronte pistachios
(7,8,13)

Formaggi • 32

Selezione di Formaggi con mostarde fatte in casa
Selection of cheeses with homemade mustards
(1,7,8,13)

Vini consigliati in abbinamento

Vino passito di Pantelleria Donna fugata • 10

Vin santo del chianti Occhio di Pernice • 9

Passito Villa Gianna Moscato di Terracina • 6





***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.*

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.

