



# 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.*



Executive Chef

*Danilo Mancini*





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.*



# Medioriental

60

Degustazione di 5 Mezè

Masalalfel  
Hummasa  
Giudea  
Ceviche  
Carne salata

**Scelta tra**

Tajine di Carne  
o  
Tajine di pesce

**Dessert**

Baklava



# Mediterranean

75

Degustazione di 5 Mezè

Masalalfel  
Hummasa  
Giudea  
Ceviche  
Carne salata

**Scelta tra:**

Spaghettono  
Pescato  
o  
Tagliatella  
Shawarma

**Dessert**

Arancia e Fiori



Masa Experience



# Medioriental

60

## Tasting of 5 Mezè

Masalalfel  
Hummasa  
Giudea  
Ceviche  
Carne salata

## Choice Between

Meat Tajine  
or  
Fish Tajine

## Dessert

Baklava



# Mediterranean

75

## Tasting of 5 Mezè

Masalalfel  
Hummasa  
Giudea  
Ceviche  
Carne salata

## Choice Between:

Spaghetino  
Pescato  
or  
Tagliatella  
Shawarma

## Dessert

Arancia e Fiori



# Masa Experience



## **Hummasa 2024 • 15**

Vellutata di ceci, spuma di acqua faba ed estratto di cipolla, accompagnato con pita

*Chickpea velvety soup, aquafaba foam and onion extract served with pita bread*

(1,5,8, 11, 12, 13)

## **Giudea • 16**

Carciofo fritto con cuore di erborinato, gambo alla romana, senape e crema di aglio nero

*Deep fried artichoke with creamy blue cheese heart, mustard and black garlic cream*

(1,5,7, 10, 12, 13)

## **Carne salata • 20**

Carpaccio di noce di Manzo marinato, funghi cardoncelli alla plancia affumicati, vin cotto, foglie di stagione saltate

*Marinated carpaccio beef, smoked grilled cardoncelli mushrooms, wine reduction, seasonal leaves quickly sautéed*

(5,9,10, 11, 12)

## **Salmistrata • 18**

Sgombro marinato all'aceto di riso, fiori e spezie, babaganoush di banana, salsa di ravanelli fermentati e grue di cacao

*Mackerel marinated in rice vinegar, flowers and spices, banana babaganoush, fermented radishes sauce and cocoa nibs*

(4, 11, 12, 13)

## **Ceviche • 22**

Crudo di pesce del giorno, salsa shakshuka, leche di tigre, zafferano e semi di zucca

*Raw fish of the day, shakshuka sauce, leche de tigre, saffron, pumpkin seeds*

(4,8,9, 11, 13)



## LA PASTA

### La Tagliatella • 23

Ragù di agnello, crema di piselli, scaglie di pecorino e polvere di sommacco  
*Lamb ragù, pea cream, pecorino cheese flakes, and sumac powder*  
(1,3,7,9,10,12,13)

### I Bottoni • 22

Ripieni di crema di scarola, ajoli ai pinoli, olive nere disidratate, uvetta e salsa agrodolce  
*Pasta filled with escarole cream, pine nut ajoli, dehydrated black olives, raisins, sweet and sour sauce*  
(1,3,5,7,8,9,11,12,13)

### Lo Spaghettono • 22

Burro noisette, zest di limone, alici del Mar Cantabrico, olio all'alloro, sbriciolata di pane al profumo di peperoncino e finocchietto  
*Noisette butter, lemon zest, Cantabrian Sea anchovies, bay leaf oil, breadcrumbs with chili pepper and wild fennel aroma*  
(1,4,8)

### Il Fusillone • 20

Crema di rapa rossa, soia, gel di agrumi, baby spinacino e polvere di dukkah  
*Beetroot cream, soy, citrus gel, baby spinach, and dukkah powder*  
(1,6,8,11,12,13)



First Course



# Sides



## **Carciofi • 10**

Aglio, olio e mentuccia romana e sesamo

*Artichoke, garlic, oil and fresh mint*

(5,11)

## **Verdura saltata • 10**

Verdura a foglia di stagione saltata con salsa agrodolce piccante

*Seasonal green vegetables sautéed with sweet and sour spicy sauce*

(5,9)

## **Finocchi • 10**

Gratinati con panure aromatizzata, estratto di prezzemolo e curry

*Gratinated fennel with flavoured breadcrumbs, parsley extract and curry*

(1,5,8,)



## SECONDI

### Tabbouleh • 28

Bulgur, medaglioni di Agnello arrosto, caponata con datteri e anacardi, kefir di capra e olio al mirto

*Bulgur, roasted lamb medallions, caponata with dates and cashews, goat kefir and myrtle flavoured oil*

(1,5,6,7,8,9,11,12,13)

### Melanzana • 24

Lingotto dorato in carrozza con panure al sesamo su gazpacho di pomodoro speziato, gel di pesto di basilico, accompagnato da insalatina amara e pomodorini confit

*Deep fried Eggplant sesame breading on spiced tomato gazpacho, basil pesto gel, served with bitter salad and confit cherry tomatoes*

(1,3,5,6,7,8,9,11,12,13)

### Shawarma Masa 2023 • 27

Il nostro Kebab di francesine di pollo, vitello marinato alle spezie mediorientali, insalatina israeliana, salsa di yogurt greco senape e coriandolo, salsa agrodolce fatta in casa, cipolla, accompagnata con pita

*Our Kebab of chicken "francesine", veal marinated with Middle Eastern spices, Israeli salad, Greek yogurt mustard and coriander sauce, homemade sweet and sour sauce, onion, served with pita bread*

(1,5,7,8,9,11,12,13)

### Pescato all'amo • 32

Trancio di pesce avvolto in foglie di lattuga con ragù di alghe e fichi, su purea di patate e tartufo

*Fish filet lettuce roll leaves with seaweed and fig ragù, on potato and truffle puree*

(4,5,7,8,10,12,13)

### 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.

Servizio 4€ PP/ Service 4€



Main Course



**Baklava • 13**

Pasta kataifi, miele, frutta secca, kefir, gel di agrumi, menta, olio e sale di maldon

*Kataifi pastry, honey, dried fruit, kefir, citrus gel, mint, oil and Maldon salt flakes*  
(1,5,7,8,12,13)

**Arancia e fiori • 14**

Ricotta montata, semolino, crumble di mandorle, zest di arancia, gel di rosa e limone

*Whipped ricotta cheese, semolina, almond crumble, orange zest, rose and lemon gel*  
(1,3,5,7,8,12)

**Affogato al kombucha • 14**

Crema al mascarpone, vaniglia e cioccolato bianco, su disco di frolla, noci caramellate, pera, datteri, tè verde alla menta

*Mascarpone cream, vanilla and white chocolate, on a shortcrust pastry, caramelized walnuts, pear, dates, mint green tea*  
(1,3,5,7,8,12)

**Sfera • 14**

Mousse al Tiramisù, crumble di cacao salato, cuore di caffè e anice

*Tiramisu mousse, salted cocoa crumble with coffee and anise heart*  
(1,3,7,8,12,13)

**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.





**\*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.*

