



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 Tasting Menu



55

Hummasa

Vellutata di ceci, spuma di acquafaba ed estratto di cipolla, olio al cardamomo nero, paprika, accompagnato con pita

Velvety chickpea purée, Aquafaba foam, onion extract, black cardamom oil, paprika, served with pita bread

Giudea

Carciofo fritto accompagnato con crema alla romana, cuore di tartare di rapa rossa, gel di limone, semi di sesamo

Fried artichoke served with Roman-style cream, red turnip tartare heart, lemon gel and sesame seeds

Makarel

Sgombro in salmistrato con sali combinati, accompagnato con latte caldo di mandorla al curry, cipolla rossa in agrodolce e cialda di quinoa soffiata

Salt-cured mackerel with combined salts, served with warm curry almond milk, sweet and sour red onion, and puffed quinoa crisp

Carne salata

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

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

Tajine

Tabbouleh di carne stufata di manzo, accompagnato con cous cous, bietola glassata al miele e sommacco

Braised beef tabbouleh served with couscous, honey-glazed Swiss chard and sumac

**Opzione con pesce - Fish Option*

Baklava

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



Masa Experience

Mediterranean Tasting Menu



70

Hummasa

Vellutata di ceci, spuma di acquafaba ed estratto di cipolla, olio al cardamomo nero, paprika, accompagnato con pita
Velvety chickpea purée, Aquafaba foam, onion extract, black cardamom oil, paprika, served with pita bread

Giudea

Carciofo fritto accompagnato con crema alla romana, cuore di tartare di rapa rossa, gel di limone, semi di sesamo
Fried artichoke served with Roman-style cream, red turnip tartare heart, lemon gel and sesame seeds

Karpatsio

Carpaccio di pescato del giorno marinato, gel di acqua di vegetazione di zucca, insalatina di olive taggiasche, capperi di Pantelleria, pomodoro confit e arancio tagliato a vivo
Carpaccio of Marinated daily fish; accompanied by pumpkin vegetation water gel, Taggiasca olive salad, Pantelleria capers, tomato confit and citrus segment

Trater

Tartare di noce di manzo, bottarga d'uovo, caviale di senape, consommé di carne e porcini disidratati
Beef sirloin tartare, cured egg yolk bottarga, mustard caviar, beef consommé, and dehydrated porcini mushrooms

Manti

Raviolo fatto in casa farcito con anatra alla brace, mirepoix di carota, sedano e cipollotto fresco, brodo di porro, liquirizia, ribes e polvere di garam masala
Homemade ravioli filled with grilled duck, carrot mirepoix, celery and fresh spring onion, leek broth, licorice, redcurrant and garam masala powder

Frankòkota

Petto di faraona farcito con datteri e isot biber, accompagnato con fondo, burro di arachidi, menta, sesamo, curcuma e dadolata di rapa rossa
Guinea fowl breast stuffed with dates and Isto Biber, served with its jus, peanut butter, mint, sesame, turmeric and diced red turnip

Rikòta

Ricotta di pecora, con dadolata di pere cotte aromatizzate al rum e baharat, sabbia di pasta frolla agli agrumi, gel di pera speziata ai chiodi di garofano, servito con salsa calda al caramello salato
Sheep's milk ricotta, diced pears cooked and flavored with rum and Bharat, citrus shorterust sand, spiced pear and clove gel, served with warm salted caramel sauce



Masa Experience

Hummasa 2024 • 15

Vellutata di ceci, spuma di acquafaba ed estratto di cipolla, olio al cardamomo nero, paprika, accompagnato con pita

Velvety chickpea purée, Aquafaba foam, onion extract,

black cardamom oil, paprika, served with pita bread

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

Giudea • 16

Carciofo fritto accompagnato con crema alla romana,

cuore di tartare di rapa rossa, gel di limone, semi di sesamo

Fried artichoke served with Roman-style cream, red turnip tartare heart,

lemon gel and sesame seeds

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

Karpatsio • 20

Carpaccio di pescato del giorno marinato, gel di acqua di vegetazione di zucca, insalatina di olive taggiasche, capperi di Pantelleria,

pomodoro confit e arancio tagliato a vivo

Carpaccio of Marinated daily fish; accompanied by pumpkin vegetation water gel,

Taggiasca olive salad, Pantelleria capers, tomato confit and citrus segment

(4,11,12,13)

Makarel • 18

Sgombro in salmistrato con sali combinati, accompagnato con latte caldo di mandorla al curry, cipolla rossa in agrodolce e cialda di quinoa soffiata

Salt-cured mackerel with combined salts, served with warm curry almond milk, sweet and sour red onion, and puffed quinoa crisp

(4,6,8,9,10,11,12,13)

Trater • 22 - (con Tartufo • 30)

Tartare di noce di manzo, bottarga d'uovo, caviale di senape, consommé di carne e porcini disidratati

Beef sirloin tartare, cured egg yolk bottarga, mustard caviar, beef consommé, and dehydrated porcini mushrooms

(3,4,5,8,9,10,11,13)



LA PASTA

Kofte • 23

Gnocco di patate fatto in casa, Parmigiano 36 mesi, noce moscata, mantecato con burro alle erbe, polvere di limone fermentato e chia-viale di colatura di alghe e olio di nocciola

Homemade potato gnocchi, Parmigiano Reggiano (36-month aging), nutmeg, emulsified with herb butter, fermented lemon powder, and seaweed colatura chia-viar with hazelnut oil

(1,3,5,7,8,10,11,12,13)

Manti • 25

Raviolo fatto in casa farcito con anatra alla brace, mirepoix di carota, sedano e cipollotto fresco, brodo di porro, liquirizia, ribes e polvere di garam masala

Homemade ravioli filled with grilled duck, carrot mirepoix, celery and fresh spring onion, leek broth, licorice, redcurrant, and garam masala powder

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

Makarònia • 26

Spaghetto Monograno Felicetti mantecato in latte di cocco e olio nocciola, adagiato su crema di cavolfiore arrostito, tartufo nero pregiato e peel di lime

Monograno Felicetti spaghetti creamed with coconut milk and hazelnut oil, set up on a roasted cauliflower cream, fine black truffle, and lime peel

(1,5,8,10,11,12,13)

Arzit • 26

Riso Carnaroli Cascina Oschiena, crema di zucca, sashimi di tonno pinna gialla, insalatina di fagiolo bianco del Purgatorio BIO, salsa tahina e olio all'alloro

Carnaroli Cascina Oschiena rice, pumpkin cream, yellowfin tuna sashimi, organic Purgatory white bean salad, tahini sauce and bay leaf oil

(4,5,7,8, 9,11,12,13)



Sides

Shumar • 8

Finocchi Gratinati con panure aromatizzata, estratto di prezzemolo, curry e curcuma
Fennel gratin with aromatic breadcrumbs, parsley extract, curry and turmeric
(1,5,7,8,9,11,12)

Batatis • 8

Patata schiacciata accompagnata con salsa yogurt ed erba cipollina
Crushed fried potato served with yogurt sauce and chives
(1,5,7,12,13)

Karnabahar • 8

Cavolfiore glassato al miele e semi di sesamo
Cauliflower glazed with honey and sesame seeds
(5,6,11,12,13)

Makhrut • 10

Ortaggi di stagione al cartoccio
Seasonal vegetables baked in foil
(5,6,8,12,13)

Hasa • 7

Lattua alla brace
Grilled lettuce



SECONDI

Tajine • 28

Tabbouleh di carne stufata di manzo, accompagnato con cous cous, bietola glassata al miele e sommacco

Braised beef tabbouleh served with couscous, honey-glazed Swiss chard and sumac

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

Frankòkota • 28

Petto di faraona farcito con datteri e isot biber, accompagnato con fondo, burro di arachidi, menta, sesamo, curcuma e dadolata di rapa rossa

Guinea fowl breast stuffed with dates and Isto Biber, served with its jus, peanut butter, mint, sesame, turmeric and diced red turnip

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

Shawarma Masa 2023 • 28

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)

Samaka • 28

Trancio di pesce del litorale fritto dorato, glassato con salmoriglio e ras el hanout, maionese all'alga spirulina, accompagnato con patata schiacciata all'erba cipollina

Golden-fried tranche of littoral fish, glazed with salmoriglio and Ras el Hanout, spirulina algae mayonnaise, served with crushed potato and chives

(1,4,5,7,8,9,10,12,13)

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)

Rikòta • 14

Ricotta di pecora, con dadolata di pere cotte aromatizzate al rum e baharat, sabbia di pasta frolla agli agrumi, gel di pera speziata ai chiodi di garofano, servito con salsa calda al caramello salato

Sheep's milk ricotta, diced pears cooked and flavored with rum and Bharat, citrus shortcrust sand, spiced pear and clove gel, served with warm salted caramel sauce
(1,3,7,8,12,13)

Mous • 14

Mousse di carota banana e arancia aromatizzata al limone e vaniglia, spugna al sedano candito, zeste di zenzero, crostini di pane al burro e curcuma, pinoli sabbiati

Carrot and banana and orange mousse flavored with lemon vanilla, candied celery sponge, ginger zest, turmeric and butter croutons, and sugared pine nuts
(1,7,8,9,12,13)

Sokolàta • 14

Bavarese al cioccolato, glassata al burro di cacao, crumble di grano saraceno alla vaniglia, gruè di fava di cacao, gel al passion fruits, cremoso di fondente 75%

Chocolate Bavarian cream, cocoa butter glaze, vanilla buckwheat crumble, cocoa bean nibs, passion fruit gel, 75% dark chocolate cremoso
(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.*

