



# 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

65

## Tasting of 4 Mezè

Hummasa  
Melitzana  
Sfaires  
Altart

## Choice Between

Meat Tajine  
or  
Fish Tajine

## Dessert

Yufka



# Mediterranean

85

## Tasting of 4 Mezè

Hummasa  
Karpakos  
Hamsi  
Melitzana

## First Course:

Qamar  
Rishta

## Main Course:

Samaka

## Dessert

Rikota



Per tavoli da 6 o più persone è previsto esclusivamente il Menù Degustazione per l'intero tavolo. Non è disponibile il servizio à la carte. Non si effettuano variazioni, salvo allergie o intolleranze segnalate preventivamente.

For parties of 6 or more, we offer Tasting Menus exclusively for the entire table.  
À la carte service is not available. We cannot accommodate menu variations, except for allergies or dietary restrictions notified in advance

# Masa Experience

# Medioriental Tasting Menu

65



## 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*

## Melitzána

Melanzana arrostita e affumicata, servita con salsa tahina, menta fresca e paprika dolce

*Roasted and smoked eggplant served with tahini sauce, fresh mint and sweet paprika*

## Sfaires

Sfere dorate in "saor" di Alici, uvetta e pinoli, servite su crema di scarola e gel di cipolla in agrodolce

*Golden Anchovy 'Saor' Spheres with raisins and pine nuts, served over escarole cream and sweet-and-sour onion gel*

## Altart

Tartare di manzo con bulgur, bottarga d'uovo, pesto di pomodorini confit, capperi e alici

*Beef tartare with bulgur, cured egg yolk bottarga, confit cherry tomato pesto, capers and anchovies*



## Tajine

Costolette di agnello marinate alla camomilla, menta ed erbe del mediterraneo servito con bulgur, e catalogna

*Chamomile, mint, and Mediterranean herb-marinated lamb chops, served with bulgur and catalogna chicory*

*\*Opzione con pesce - Fish Option*



## Yufka

Cannolo di pasta fillo farcita con mele ed uvetta, cremoso di mascarpone, kefir al cardamomo nero e cannella

*Phyllo pastry cannolo filled with apples and raisins, creamy mascarpone, black cardamom kefir and cinnamon*



Masa Experience

# Mediterranean Tasting Menu

85

## Hummasa 2.0

Crema di patate e barbabietola, spuma Parmigiano 36 mesi, sedano croccante e olio extravergine di oliva

*Potato and beetroot cream, 36-month aged Parmesan foam, crunchy celerand extra virgin olive oil*

## Karpakos

Carpaccio di Pescato marinato al lime e pepe rosa, con ravanelli croccanti fermentati, salsa al kefir ed erba cipollina

*Marinated Fish Carpaccio with lime and pink peppercorns, crispy fermented radishes, kefir sauce and chives*

## Hamsi

Alici al cartoccio servite con maionese al peperone Crusco

*Anchovies baked in parchment paper served with Crusco pepper mayonnaise*

## Melitzana

Melanzana arrostita e affumicata, servita con salsa tahina, menta fresca e paprika dolce

*Roasted and smoked eggplant served with tahini sauce, fresh mint and sweet paprika*

## Qamar

Pasta ripiena di provola, patate e porro, servita con concia zucchine alla curcuma insaporite con aceto di mirin e menta

*Pasta filled with provola cheese, potatoes, and leeks, served with turmeric-infused zucchini 'concia' seasoned with mirin vinegar and mint*

## Rishta

Spaghetti con pescato del giorno, lemongrass, finocchietto selvatico e polvere di pomodoro

*"Spaghetti with fish of the day, lemongrass, wild fennel and tomato powder*

## Samaka

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 coastal fish fillet, glazed with salmoriglio and ras el hanout, served with spirulina algae mayonnaise and chive-smashed potatoes*

## 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 shortcrust 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)

### Melitzána • 16

Melanzana arrostita e affumicata, servita con salsa tahina, menta fresca e paprika dolce  
*Roasted and smoked eggplant served with tahini sauce, fresh mint and sweet paprika*

(2,5,6,8,10,11)

### Karpakos • 22

Carpaccio di Pescato marinato al lime e pepe rosa, con ravanelli croccanti fermentati, salsa al kefir ed erba cipollina  
*Seafood Carpaccio marinated in lime and pink peppercorns, with crunchy fermented radishes, kefir sauce and chives*

(2,4,5,6,7,8,9,11,12,13)

### Altart • 22 (Con Tartufo • 30)

Tartare di manzo con bulgur, bottarga d'uovo, pesto di pomodorini confit, capperi e alici  
*Beef tartare with bulgur, cured egg yolk bottarga, confit cherry tomato pesto, capers and anchovies*

(1,3,4,5,7,8,9,11,12)

### Sfaires • 16

Sfere dorate in "saor" di Alici, uvetta e pinoli, servite su crema di scarola e gel di cipolla in agrodolce  
*Golden Anchovy 'Saor' Spheres with raisins and pine nuts, served over escarole cream and sweet-and-sour onion gel*

(1,3,4,5,7,8,9,11,12)





## LA PASTA

### Nudilz • 25

Tagliatelle home made con ragù vegetale, soia e crema di piselli, profumate con harissa e parmigiano di cocco

*Homemade tagliatelle with vegetable and soy ragu and pea cream, flavored with harissa and coconut parmesan*

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

### Qamar • 26

Pasta ripiena di provola, patate e porro, servita con concia di zucchine alla curcuma insaporite con aceto di mirin e menta

*Pasta filled with provola cheese, potatoes and leeks, served with turmeric-infused zucchini 'concia' seasoned with mirin vinegar and mint*

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

### Rishta • 28

Spaghetti con pescato del giorno, lemongrass, finocchietto selvatico e polvere di pomodoro

*Spaghetti with fish of the day, lemongrass, wild fennel and tomato powder*

(1,4,5,6,8,9,13)

### Rotini • 22

Fusilloni con pesto di rucola e pistacchi di Bronte, mix di spezie Za'atar, scaglie di mandorla e terra di pinoli

*Fusilloni pasta with Arugula and Bronte pistachio pesto, Za'atar spice mix, almond flakes and pine nut soil*

(1,5,6,7,8,13)



## Batatis • 10

Patata schiacciata accompagnata con salsa yogurt ed erba cipollina

*Crushed fried potato served with yogurt sauce and chives*

(1,5,7,12,13)

## Spanaki • 10

Spinaci saltati aglio olio, scamorza affumicata, pepe e limone

*Sautéed spinach with garlic and oil, smoked scamorza cheese,*

*black pepper and lemon*

(5,7,8,12,13)

## Envidia • 10

Scarola stufata con datteri, pinoli e olio speziato al curry

*Braised escarole with dates, pine nuts and curry-spiced oil*

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

## Kousa • 10

Zucchine fresche arrostate al forno, marinate con curcuma e zenzero fresco, ricoperte da granella croccante di pane

*Fresh oven-roasted zucchini, marinated with turmeric and fresh ginger, topped with crunchy breadcrumbs*

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



## SECONDI

### Tabbouleh • 32

Costolette di agnello marinate alla camomilla, menta ed erbe del mediterraneo servite con bulgur e catalogna

*Chamomile-marinated lamb chops with mint and Mediterranean herbs, served with bulgur and chicory*

(1,6,8,10,11,12,13)

### Asado • 28

Ribs di manzo cotte a bassa temperatura 36 ore, glassate alla salsa barbecue accompagnate con cicoria saltata

*36-hour slow-cooked beef ribs, glazed with barbecue sauce and served with sautéed chicory*

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

### 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 coastal fish fillet, glazed with salmoriglio and ras el hanout, spirulina seaweed mayonnaise, served with crushed fried potatoes*

(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

## DOLCI

### Yufka • 14

Cannolo di pasta fillo farcita con mele ed uvetta, cremoso di mascarpone, kefir al cardamomo nero e cannella

*Phyllo pastry cannolo filled with apples and raisins, mascarpone cremoso, black cardamom, kefir and cinnamon*

(1,7,8,13)

### Sokolata • 14

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

*Chocolate Bavarian cream, cocoa butter glaze, vanilla, buckwheat crumble, cocoa nibs, passion fruit gel and 75% dark chocolat crèmeux*

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

### Rikota • 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)

### Lulu • 14

Cremoso di cocco e cioccolato bianco con cuore di pistacchio, crumble di lampone, scaglie di yogurt al limone e timo limonato

*Coconut and white chocolate cremoso with a pistachio heart, raspberry crumble, lemon yogurt flakes and lemon thyme*

(1,3,4,5,7,8,12,13)

### 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.

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.*

