

MASI

WINE BAR

MUNICH

MENÜ

---

# UNSERE KÜCHE

Regionale und den Jahreszeiten entsprechende Zutaten, Bezug zur Tradition und Wertschätzung der lokalen Produzenten.

Unsere Küche ist der Ausdruck einer Identität, die ihre Wurzeln in der Tradition besonderer Orte hat, vom Hinterland des Gardasees bis zum Valpolicella und ins gesamte Veneto: Eine Region von soliden landwirtschaftlichen Traditionen, die mit Venedig eine natürliche Beziehung zu Einflüssen anderer Kulturen und der Öffnung für neue Welten und neue Geschmackserlebnisse erlebt.



„Wine first“ ist das grundlegende Prinzip unseres Gastronomiekonzepts, das die Grundannahme vom Wein lediglich als «Begleitung» der Speisen auf den Kopf stellt. Das ist der Grund, aus dem – ausgehend von den besonderen und sich regelmäßig erneuernden Empfehlungen des Küchenchefs – der Wein als Hauptbestandteil gilt, zu dem sich dann die Speisen gesellen, deren Aufgabe es ist, ihn herauszustellen und seine Eigenschaften zu betonen.

In der saisonalen Speisekarte finden Sie darüber hinaus unsere Empfehlungen für die besten Kombinationen von Speisen und Wein.

In den Empfehlungen des Küchenchefs finden sie, ebenso wie in unserer Saisonkarte, Zutaten oder typische Zubereitungsweisen, die mit den folgenden Symbolen gekennzeichnet sind:



#### **Wein als Zutat**

Speisen, bei denen der Wein die Hauptrolle spielt und deren Rezept darauf ausgerichtet ist, seine Eigenschaften maximal zu betonen.



#### **Traditionelles italienisches Gericht**

Speisen und Rezepte, die Teil der Tradition aus Venetien und Italien sind, und von uns in moderner Spielart neu interpretiert wurden.



#### **Vegetarisches Gericht**

Speisen, für deren Zubereitung weder Fleisch noch Fisch oder daraus erzeugte Produkte verwendet wurden. Ausdruck einer Sensibilität gegenüber dem Tierreich, auch unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit.

Wir verwenden Bio- und „Null Kilometer“-Produkte, wann immer dies möglich ist. Aufgrund von Marktgegebenheiten, um die Qualität zu erhalten oder um die neuen Hygiene-Richtlinien einzuhalten, werden einige Artikel bei  $-18^{\circ}\text{C}$  gelagert. Es ist möglich, dass in unseren Speisen Spuren von Allergenen entsprechend der Verordnung UE 1169/2011 enthalten sind.

#### **In der Speisekarte ausgewiesene Allergene**

1 Gluten; 2 Krustentiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch; 8 Sellerie; 9 Senf; 10 Schwefelhydrid; 11 Sesam; 12 Lupinen; 13 Hülsenfrüchte; 14 Muscheln.

#### **In der Getränke ausgewiesene Allergene**

A Koffeinhaltig; B Laktose (Milch, Milcherzeugnisse); C Alkoholhaltig; D Glutenhaltiges Getreide; E Konservierungsstoffe; F Farbstoffe; G Antioxidationsmittel; H Geschmacksverstärker; I Süßungsmittel; J Schwefeldioxid

Wir bitten Sie, uns vor der Bestellung auf mögliche Intoleranzen anzusprechen, so dass eine Alternative gefunden werden kann, die Ihren Bedürfnissen entspricht.

## Aperitif Mit Masi €

<b>APEROL SPRITZ</b> (C, F, J) MASI Moxxé Brut, Aperol, Soda	9
<b>CAMPARI SPRITZ</b> (C, F, J) MASI Moxxé Brut, Bitter Campari, Soda	9
<b>BELLINI</b> (C, J) MASI Moxxé Rosé, White Peach Purée, Peach Bitters	11
<b>FOAMY MIMOSA</b> (C, J) MASI Moxxé Brut, Orange Foam, Orange Bitters	11
<b>AMERICANO DELLA CASA</b> (C, F, J) MASI Campofiorin, Bitter Campari, Red Vermouth, Soda,	12
<b>AMERICANO CLASSICO</b> (C, F) Bitter Campari, Red Vermouth, Soda	12
<b>FRESCO TONIC</b> (C, J) MASI Fresco di Masi Bianco, Gin, Tonic	12
<b>FLUFFY GARIBALDI</b> (C, F) Bitter Campari, Whipped Orange Juice, Orange Bitters	13
<b>NEGRONI CLASSIC</b> (C, F, J) Gin, Bitter Campari, Red Vermouth	13
<b>SBAGLIATO</b> (C, F, J) Canevel Brut Setàge, Bitter Campari, Red Vermouth, Gin	13
<b>ROSE-IT</b> (C, J) Rosa dei Masi, Mermaid Pink Gin, Himbeer-Smoothie	14

## Haus Negronis - jeweils 13€

<b>NEGRONI #1</b> (C, F, J) MASI Campofiorin, Gin, Bitter Campari, Red Vermouth	
<b>NEGRONI #2</b> (C, F, J) Orange Oil infused Gin, Lemon Thyme, Bitter Campari, Red Vermouth [rapid aged with cherry wood]	
<b>NEGRONI #3</b> (C, F, J) MASI Passo Doble, Bergamotte, Bitter Campari, Amaro	
<b>NEGRONI #4</b> (C, F, J) MASI Masiatico, Suze, White Vermouth, Lemon Balm	

Alle Negronis werden ausschließlich in Flaschen abgefüllt und am Tisch serviert. Für größere Gruppen oder durstige Freunde bieten wir auch ganze Flaschen unserer handgefertigten Negroni-Sorten an.

<b>Signatures</b>	€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> (A, C) Vodka, Cardamom, Orange oil, Cascara, Coffee Liqueur, Espresso	14
<b>CLARIFIED WINE PUNCH</b> (B, C) MASI Bonacosta, Dark Rum, Lime Juice, Licorice, Ginger [milk clarified]	13
<b>VELO VERDE</b> (C, J) White Port, Dry sherry, Pistachio, Verjus, Green Walnut	12
<b>TERRAZZA MARTINI</b> (C, J) MASI Beldosso Lugana (13% Vol), Elderflower, Orange Liqueur (40% Vol), Cucumber	12
<b>MASI MANHATTAN</b> (C, J) Bourbon Whiskey, MASI Angelorum Classico, Italian Vermouth, Orange Bitters	14
<b>MILANO VERONA</b> (C, F, J) MASI Campofiorin, Bitter Campari, China Liqueur, Soda	13
<b>VIBRANTE SMASH</b> [alc. free] (F) Martini Vibrante, Mint Syrup, Lemon Juice	10
<b>TOLEDO</b> [alc. free] (B) Cherry, Butter, Lapacho, Lime Juice, Simple Syrup [milk clarified]	10

## **Klassische Cocktails**

<b>WHISKEY SOUR</b> (C) Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Simple Syrup, Foamer	13
<b>DAIQUIRI</b> (C) White Rum, Lime Juice, Simple Syrup	12
<b>MARGARITA</b> (C) Blanco tequila, Lime Juice, Orange Liqueur	13
<b>GIN FIZZ</b> (C) Gin, Lemon Juice, Simple Syrup, Soda	13
<b>OLD FASHIONED</b> (C) Bourbon Whiskey, Simple Syrup, Bitters	15
<b>PENICILLIN</b> (C) Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Ginger, Peated Whiskey	15
<b>VIEUX CARÉE</b> (C, J) Rye Whiskey, Cognac, Italian Vermouth, benedictine Liqueur, Bitters	15
<b>COSMOPOLITAN</b> (C) Vodka, Orange Liqueur, Lime Juice, Cranberry Juice	12
<b>MOSCOW MULE</b> (C) Vodka, Cucumber, Lime Juice, Ginger Beer	13
<b>MARTINI COCKTAIL</b> (C) Gin or Vodka, Dry Vermouth, Olive or Lemon Twist	13

Viele weitere klassische Cocktails sind verfügbar!  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach Ihrem Lieblingsgetränk oder Empfehlungen.

## SPIRITUOSEN

€

### Grappa

<b>GRAPPA DI VAIO</b> ( 40% Vol) Grappa di Amarone <i>SEREGO ALIGHIERI</i>	7
<b>GRAPPA DI MEZZANELLA</b> ( 50% Vol) Grappa di Amarone <i>MASI</i>	8
<b>ELISIR ALLO ZENZERO</b> ( 28% Vol)	7

### Liköre

<b>GALLIANO L'AUTENTICO</b> ( 42% Vol)	9
<b>ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA LIMONCELLO</b> ( 28% Vol)	8
<b>ITALICUS ROSOLIO</b> ( 20% Vol)	9
<b>AMARO AVERNA</b> (29% Vol)	8
<b>AMARO MONTENEGRO</b> ( 23% Vol)	8
<b>AMARO RAMAZZOTTI</b> ( 30% Vol)	8
<b>ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA SAMBUCA</b> ( 40% Vol)	8
<b>BRAULIO AMARO ALPINO</b> ( 21% Vol)	8
<b>CHARTREUSE JAUNE</b> ( 43% Vol)	11
<b>CHARTREUSE VERTE</b> ( 55% Vol)	11
<b>FERNET BRANCA</b> ( 39% Vol)	8
<b>ANTICA DISTELLERIA QUAGLIA AMARETTO</b> ( 25% Vol)	8
<b>ANTICA DISTELLERIA QUAGLIA NOCCIOLA (HASELNUSS)</b> ( 25% Vol)	8
<b>ANTICA DISTELLERIA QUAGLIA PINO MUGO (PINIENSPROSSEN)</b> ( 35% Vol)	8
<b>FRANGELICO</b> ( 20% Vol)	8
<b>NUESTRA SOLEDAD SAN MATATLAN MEZCAL</b> ( 45% Vol)	9

## Cognac

HENNESSY VS COGNAC (40% Vol)	10
HENNESSY VSOP COGNAC (40% Vol)	16
HENNESSY XO (40% Vol)	39

## Gin

BOMBAY SAPPHIRE BRITISH GIN (40% Vol)	9
HENDRICKS BRITISH GIN (41,4% Vol)	10
SIPSMITH LONDON DRY BRITISH GIN (41,6% Vol)	10
SIPSMITH VJOP BRITISH GIN (57,7% Vol)	11
BERTO GIN OLD TOM ITALIAN GIN (43% Vol)	9
BERTO GIN ITALIAN GIN (43% Vol)	9
MALFY CON ARANCIA ITALIAN GIN (41% Vol)	10
MALFY CON LIMONE ITALIAN GIN (41% Vol)	10
MALFY GIN ORIGINALE ITALIAN GIN (41% Vol)	10

## Rum

BANKS 5 YR (43% Vol)	9
FLOR DE CANA RUM 12 JAHRE (40% Vol)	10
MILLIONARIO 15 JAHRE (40% Vol)	12
PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY RUM (40% Vol)	11
RON ZACAPA 23 SOLERA RUM (40% Vol)	18

## Tequila

TEQUILA ARETTE BLANCO (38% Vol)	8
TEQUILA ARETTE FUERTE (50,50% Vol)	10
TEQUILA ARETTE REPOSADO (38% Vol)	9
TEQUILA ARETTE ANEJO (38% Vol)	11

## Whisky and Bourbon

JHONNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY (40% Vol)	10
JHONNIE WALKER RED LABEL (40% Vol)	8
MICHTERS SMALL BATCH ORIGINAL SOUR MASH WHISKEY (43% Vol)	15
WILD TURKEY 101 PROOF WHISKY (50,50% Vol)	8
WOODFORD RESERVE WHISKEY (43% Vol)	10
DALMORE 12 JAHRE WHISKY (40% Vol)	14
GLENMORANGIE 10 JAHRE WHISKY (40% Vol)	11
GLENMORANGIE 18 JAHRE (43% Vol)	21
MACALLAN 15 JAHRE TRIPLE CASK WHISKY (43% Vol)	24
ARRAN AMARONE FINISH WHISKY (50% Vol)	10
LAPHROAIG 10 JAHRE WHISKY (40% Vol)	11
SUNTORY HIBIKI JAPANESE HARMONY WHISKY (43% Vol)	19
WILD TURKEY KENTUCKY STRAIGHT RYEWHSKEY (40,50% Vol)	10
MACALLAN 12 JAHRE SHERRY OAK WHISKY (40% Vol)	19



# GETRÄNKE

€

## Mineralwasser

SAN PELLEGRINO MINERALWASSER SPRITZIG	250 ml	4,50
	750 ml	7,60
ACQUA PANNA MINERALWASSER STILL	250 ml	4,50
	750 ml	7,60

## Soft Drinks

SAN PELLEGRINO LIMONATA BIO	275 ml	5,60
SAN PELLEGRINO ARANCIA BIO	275 ml	5,60
TONIC WATER FEVER TREE	275 ml	5,60
CRODINO (C)	100 ml	4,90
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (A, E, F)	330 ml	5,60
EISTEE ZITRONE ZITRONE	330 ml	5,60
SPEZI (A, E, F, G, H)	330 ml	5,60
SÄFTE	200 ml	6,90
FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT	200 ml	6,90

## Bier

HELL BIER (D)	300 ml	4,90
---------------	--------	------

## Kaffee

ESPRESSO (A)	3,20
ESPRESSO DOPPIO (A)	5,50
ESPRESSO MACCHIATO (A, B)	3,60
ESPRESSO CORRETTO (A, C)	7,80
CAFFÈ CREMA (A)	4,50
KOFFEINFREIER ESPRESSO	4,50
CAPPUCCINO (A, B)	4,50
MILCHKAFFEE (A, B)	4,50
HEISSER TEE	4,90
HEISSE SCHOKOLADE (B)	5,90

# SOMMER 2024

€

-  **CICCHETTI DI-VINI** (EMPFOHLEN FÜR 2 PERSONEN) 19  
GEFÜLLTE TORTELLI MIT TOMATEN UND MOZZARELLA,  
COUNTRY STYLE FLEISCHBÄLLCHEN,  
ARANCINI AUS VIALONE NANO REIS MIT AMARONE COSTASERA (1, 3, 5, 7, 10)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Conte Federico, Rosa dei Masi**
- FOCACCIA MIT OLIVENÖL EXTRA VERGINE,** 20  
PARMASCHINKEN, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN  
UND BASILIKUM (1, 7)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Terre del Faè, Fresco di Masi Rosso**
-  **BRESAOLA AFFINIERT IN CAMPOFIORIN WEIN,** 20  
BURRATA UND SONNENGETROCKNETE KIRSCHTOMATEN (1, 7, 10)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Campofalco, Brolo di Campofiorin Oro**
-  **AUSWAHL VON WURST UND KÄSE AUS LESSINIA** 22  
IN MASIANCO WEIN EINGELEGTEM GEMÜSE UND CAMPOFIORIN WEIN GELEE  
(EMPFOHLEN FÜR 2 PERSONEN) (7, 8, 10)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Moxxé del Re, Grandarella**
-  **ROTES THUNFISCH CARPACCIO,** 24  
FRÜHLINGSSALAT, LUNATIO WEIN DRESSING, GETROCKENE TOMATEN  
UND OLIVEN VOM GARDA SEE (4, 5)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Moxxé Rosé, Lunatio**
-  **SPAGHETTONI AUS FRISCHEN PASTA,** 18  
MIT TOMATENSAUCE, BASILIKUM UND GRANA PADANO KÄSE (1, 3, 7, 8)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Rosa dei Masi, Fresco di Masi Bianco**
-  **RICOTTA-UND LÖWENZAHN-GNOCCHI,** 19  
CIMBRO-KÄSE UND KNUSPRIGER SALBEI (1, 3, 5, 7)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Colbaraca, Montepiazzo**
-  **RISOTTO MIT AMARONE COSTASERA WEIN** 22  
UND MONTE VERONESE KÄSE (7, 8, 10)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Costasera, Terregiunte**
-  **GEGRILLTES GEMÜSE CARPACCIO,** 19  
GEKOCHTER TRAUBENMOST SEREGO ALIGHIERI  
UND ZIEGENKÄSE (7, 10, 13)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Beldosso, Toar**
-  **ARGENTINISCHES ANGUSRIND HAMBURGER,** 22  
MIT KNUSPRIGEM SPECK, PROVOLA KÄSE, MASI SAUCE  
UND POMMES (1, 3, 5, 7, 10)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Corbec, Riserva Costasera**
-  **BABY SCHWEINERIPPCHEN,** 25  
CAMPOFIORIN BBQ SAUCE, WEISSKOHL UND POMMES (5, 7, 8, 10)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Campofiorin, Vaio Armaron**
-  **GEGRILLTER OKTOPUS,** 28  
SOMMERGEMÜSE "CAPONATINA", OFENTOMATEN  
UND SÜSS-SAUER MIT ROSA DEL FAÉ (4, 8, 10)  
Empfohlene Weinbegleitung: **Rosa del Faé, Possessioni Rosso**



Wein als Zutat











Traditionelles  
italienisches  
Gericht



Vegetarisches  
Gericht

€

## Hausgemachte Nachtische

	<b>TRADITIONELLES TIRAMISÙ</b> (1, 3, 7)	<b>9</b>
	<b>YOGHURTMOUSSE, KNUSPRIGER BISKUIT UND MANGO-CANEVEL MILLESIMATO WEIN SOSSE</b> (1, 3, 7, 10)	<b>10</b>
 	<b>CRÈME BRÛLÉE MIT PISTAZIEN- UND KAFFEE-EIS</b> (1, 3, 5, 7, 13)	<b>11</b>
  	<b>WEISSES SCHOKOLADEN-PARFAIT, DUNKLER SCHOKO CRUMBLE UND ROTE FRUCHTSAUCE MIT RECIOTO AMANDORLATO DI MEZZANELLA WEIN</b> (1, 3, 7, 10, 13)	<b>11</b>
	<b>SBRISOLONA TRADITIONELLER KNUSPERKUCHEN MIT REIS, MANDELN UND GRAPPA VON AMARONE (EMPFOHLEN FÜR 2 PERSONEN)</b> (1, 3, 7, 10, 13)	<b>16</b>

In Kombination mit unseren Desserts empfehlen wir:  
Valdobbiadene: **Extra Dry Millesimato**;  
Recioto: **Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato**;  
Grappa: **Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella**.



Wein als Zutat



Traditionelles  
italienisches  
Gericht



Vegetarisches  
Gericht



[www.masiwineexperience.it](http://www.masiwineexperience.it) |    @masiwinebarmunich