

«Ein moderner Ort mit einer alten Seele»

Willkommen in der MASI Wine Bar. Wir laden Sie ein, die Weinwelten von MASI bei uns kennenzulernen und zu genießen.

Gepflegte Gastlichkeit gehört zu Venedig seit Anbeginn der 1000-jährigen Geschichte der Seerepublik und der erlauchtesten aller Städte, la «Serenissima». Wo sich Menschen aller Länder trafen, entstand eine einzigartige kulinarische Mischung aus Eleganz und Einfachheit. Die friedlich-urbanen Lebensformen und Traditionen bestimmen die täglichen Rituale, denen die Menschen jeder Art von Gemeinschaft einen hohen Wert beimessen.

Unsere Passion für diese elegante und einfache Küche ist von den Werten dieser kosmopolitischen Kultur mit den orientalischen Einflüssen geprägt. Sie wird ergänzt durch Gerichte von Küchenchefs aus aller Welt, die sich den Weinen und der Kultur der MASI Familie verbunden fühlen.

«A modern place with an ancient heart»

Welcome to the MASI Wine Bar. We invite you to experience and enjoy the MASI world of wines.

At MASI Wine Bar a welcoming atmosphere invites you to experience the MASI world of wines and its values. Just like in the heyday of trade in Venice, the «Serenissima». MASI Wine Bar is a hub for international people to meet, discover new flavors and enjoy the encounter.

Our passion for elegant yet simple food is inspired by the cosmopolitan culture of Venice and the oriental influence of spices. Our choice of classic and simple recipes is rounded off with signature dishes created by chefs from around the world.

Antipasti

SOPRESSA VENETA Venezianische Salami · venetian salami	16	24
PROSCIUTTO SAN DANIELE DELLA BERKEL San Daniele Rohschinken · air dried San Daniele ham	22	32
INSALATA DI POLIPO TIEPIDA lauwarmer Oktopus-Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Kartoffeln luke-warm octopus salad, tomatoes, red onions, black olives, potatoes	22	32
MOZZARELLA DI BUFALA ^v Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum · buffalo mozzarella, tomatoes, basil		18
CROSTINI MISTI Tomaten, Basilikum, Oliven, Thunfisch, Trüffelbutter tomato, basil, olive, tuna, truffle butter		12
CARPACCIO CIPRIANI Rindsfilet, original Cipriani-Sauce · raw beef fillet, original Cipriani sauce	22	32
CARPACCIO DEL PASTORE Rindsfilet, marinierte Champignons · raw beef filet, marinated mushrooms	22	32
VERDURE ALLA GRIGLIA ^{v+} Peperoni, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch, Minze bell peppers, zucchini, eggplant, tomato, garlic, mint	15	23
ANTIPASTI DEL MONTANARO Polenta, venezianische Salami, Asiago-Käse, Pilze polenta, venetian salami, Asiago cheese, mushrooms		25
TARTARA DI SALMONE, AVOCADO E CIPOLLE IN AGRODOLCE Lachs, Avocado, süsssaure Zwiebeln, Balsamico-Perlen salmon, avocado, sweet and sour onions, balsamic pearls	26	36
TARTARA DI MANZO Rindfleisch, klassische Zubereitung, Balsamico-Perlen raw beef, classical preparation, balsamic pearls	26	36

Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Pasta fatta in casa e Risotto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Venusmuscheln, Kräuter · hard clams, herbs	32
GNOCHI FATTI IN CASA ALLA GARDINALE ^v Randen-Gnocchi, Gorgonzolasauce · beetroot-gnocchi, gorgonzola sauce	29
FETTUCCINE AL RAGÙ DI MANZO Tomaten, Rindfleisch · tomatoes, minced beef	29
CASARECCI FATTI IN CASA ALL'ARRABBIATA ^v Tomatensauce, Peperoncini tomato sauce, peperoncini	24
RISOTTO CON GAMBERI E POMODORINI Risotto, Crevetten, Tomaten · risotto, shrimps, tomatoes	30
PAPPARDELLE FATTI IN CASA CON SPINACI, POMODORINI DATTERI E RICOTTA Hausgemachte Papardelle, Spinat, Datteltomaten, Ricotta Home-made papardelle, spinach, date tomatoes, ricotta	30

Secondi

BRANZINO ALLA GRIGLIA gegrillter Wolfsbarsch, Reis, Spinat · grilled sea bass, rice, spinach	42
TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA Thunfisch vom Grill, Tomaten, Minze, Spinat · grilled tuna, tomatoes, mint, spinach	44
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Taglierini · veal escalopes, lemon sauce, taglierini	40
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA Kalbsleber, Zwiebeln, Polenta · calf's liver, onions, polenta	39
FILETTO DI MANZO CON ERBETTE Rindsfilet, Kräuter, Rosmarinkartoffeln beef fillet, herbs, rosemary potatoes	54
CODA DI ROSPO AL BURRO E SALVIA Seeteufel, Butter, Salbei, Zitronenrisotto · monkfish, butter, sage, lemon risotto	48

Extra Contorni

Risotto, riso, polenta, taglierini, patatine arrose	6
Spinaci	6
VERDURE ALLA GRIGLIA ^{v+} gegrilltes Gemüse · grilled vegetables	8

v vegetarisch/vegetarian

v+ vegan

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT / 773 / 09.18