
- MASS -
WINE BAR

Vini al calice

BOLLE

VALDOBBIADENE EXTRA BRUT - REBULI /5
FRANCIACORTA BRUT DOSAGGIO ZERO - PLOZZA /9
METODO CLASSICO ROSÈ - LA SCOLCA /8
TRENTO BRUT - SAN LEONARDO /8

BIANCHI, ORANGE e ROSATI

LUGANA - CA' DEI FRATI /5
BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE - CAVE MONT BLANC /6
CHARDONNAY "LA VALLETTA" - DANTE RIVETTI /8
TERRE LARIANE IGT ROSATO - SALA AGRICOLA /7
VERMENTINO ORANGE - TENUTA FERTUNA /7

ROSSI

ROSSO DI VALTELLINA - PLOZZA /5
ROSSO VENETO "ALANERA" - ZENATO /7
MERLOT - TERRE LARIANE CASATI /8
GRUMELLO RISERVA - PLOZZA /10

Vini in bottiglia

BOTTLED WINES

Cocktails

CLASSICI

SPRITZ APEROL /7
SPRITZ CAMPARI /7
NEGRONI /7
NEGRONI SBAGLIATO /7
AMERICANO /7
MILANO TORINO /7
GARIBALDI /7
CAMPARI SHAKERATO /8
MOSCOW MULE /9
LONDON MULE /9
PALOMA /9

MASS SIGNATURE

ZEBRÙ /9
vodka, vermouth dry, limone, cordiale alle erbe alpine, cacao

STELVIO /9
gin, succo di mela, sciroppo di miele e cannella, succo di limone, soda

ALCOL FREE

BERNINA /7
succo di mirtillo, succo di mela, cordiale di ginepro, limone, soda

REIT /7
succo di pera, sciroppo di miele e cannella, succo di limone, acqua tonica

POMODORO CONDITO /7
Succo di pomodoro condito

Gin Selection

GIN SELECTION

€ 7
BEEFEATER - TANQUERAY - BOMBAY
€ 10
HENDRICK'S
MALFY / POMPELMO
ROKU
NORDES
€ 12
963 (VALTELLINA)-GIUST (VALCHIAVENNA)
LUZ EXTRA DRY
MARE
POLI MARCONI 42/44

Birre

ALLA SPINA

SPATEN
Munchen - Hell - 5,2% vol
piccola /3
media /5
1 litro /12

IPA
6,0% vol
piccola /3,5
media /6

GUINNESS
STOUT - 4,2% vol
piccola /4
media /7

BIRRA DELLA SETTIMANA
piccola /4
media /7

BOTTIGLIA

AUGUSTINER WEISSBIER / 7
Weissbier tedesca morbida e rinfrescante, con profumi di banana e frutta tropicale, corpo pieno e finale vivace.

LA BIONDA MANERBA /7
GLUTEN FREE
Blonde Ale dorata, fresca e beverina, con delicate note di malto e pane, luppolo erbaceo e finale secco. Senza glutine.

BECK'S /5
BIRRA SENZA ALCOL /5

Bevande

Caffè /1,50
Amari da /5
Acqua /2
Bibite e succhi /4
Crodino /4
Campari Soda /4

Taglieri e piattini

Selezione di formaggi / 16
Local cheeses selection

Selezione di salumi e formaggi / 24
Cold cuts and cheeses selection

Tris di Brisaole salumificio "MA!" - Valchiavenna / 16
Valchiavenna Bresaola Trio - Salumificio MA!

Rösti di patate con taleggio, prosciutto cotto e tartufo / 14
Potato rösti with Taleggio cheese, cooked ham, and truffle

Polpette di cervo in carpione / 10
con cipolla, carote, arancia, pinoli e uvetta
Venison meatballs in carpione marinated with onion, carrot, orange, pine nuts and raisins

Hummus di zucca arrosto, rosmarino e nocciole tostate / 9
Roasted pumpkin hummus, rosemary, and toasted hazelnut

Toast con prosciutto cotto, pizzoccherina e cetriolini / 6
Toasted sandwich with cooked ham, Pizzoccherina cheese, and pickles

Salamino cacciatore / 8
Traditional Cacciatore salami

Nervetti / 7
Beef Tendons with onion, cucumber and peppers

Pane, olio buono e salsa al pomodoro d'altri tempi "Rodolfi" / 8
Bread, oil EVO and old-fashioned tomato sauce "Rodolfi"

Crostoni

Salsiccia fresca cruda dalla tradizione brianzola / 8
Toasted bread with fresh raw sausage from Brianza tradition

Lardo, castagne e miele / 9
Toasted bread with Lard, chestnuts and honey

Strachitunt e prosciutto crudo / 9
Toasted bread with Strachitunt blue cheese from Bergamo and Parma ham

Taleggio, speck croccante e salsa ai funghi / 9
Toasted bread with Taleggio cheese, crispy speck, and mushroom sauce

Gorgonzola, zucca e rosmarino / 9
Toasted bread Gorgonzola cheese, pumpkin, and rosemary

I crudi e le insalate

Tartare di Fassona con olio all'Erba Cedrina "Luigia" / 20
Fassona Beef Tartare with Lemon Verbena ("Luigia") Infused Oil

Carpaccio di manzo, salsa ai funghi e Casera 300 giorni / 18
Beef carpaccio, mushroom sauce, and 300-day-aged Casera cheese

Ceviche di trota salmonata / 16
mela, olio all'aneto, salsa yogurt rafano e limone
Salmon trout ceviche, apple, dill oil, yogurt-horseradish-lemon sauce

Insalata di carne / 18
cubetti di manzo crudo, cipollotto, pomodori secchi, capperi, pecorino e misticanza
Cubed raw Beef with spring onion, dry tomatoes, capers, pecorino cheese, and salad

Insalata con mele, castagne e formaggio di malga / 13
dressing senape in grani e miele
Salad with apples, chestnuts, and mountain-dairy cheese, dressed with a honey and whole-grain mustard dressing.

Polenta

Polenta con Gorgonzola e uova / 16
Polenta with Gorgonzola cheese and fried eggs

Polenta Tomino e speck croccante / 16
Polenta with Tomino cheese and crispy speck

Polenta uncia / 14
Polenta with melted cheeses, garlic, butter and sage

Polenta con stufato di Manzo / 18
Polenta with Beef Stew

Polenta strachitunt e salame nostrano / 15
Polenta with Strachitunt cheese and salami

Per i più piccoli

Cotoletta* di pollo con rosti di patate / 10
Chicken cutlet with potato rosti (recommended for children)*

Panino con salume a scelta / 5
prosciutto crudo, cotto, salame, speck, brisaola (con formaggio +€1)
Small sandwich with cured meats chosen from:
Parma ham, salami, speck, brisaola, lard, (with cheese + €1)

Per finire

Tiramisù / 8
Homemade tiramisù

Pannacotta al Braulio, salsa di pera e cioccolato fondente / 8
Braulio Panna Cotta, pear sauce, and dark chocolate

Salame di cioccolato / 8
Traditional Italian no-bake dessert made with chocolate and broken biscuits

Torta del giorno / 8
Cake of the day, please ask our staff

GLUTEN FREE

TUTTI I NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE FATTI SENZA GLUTINE
(non possiamo garantire l'incontanimazione al 100%)
All our dishes can be made without gluten

COPERTO / 2
cover charge

GLUTINE	LATTICINI	UOVA	FRUTTA GUSCIO	SENAPE	SEDANO	SOLFITI	PESCE	SESAMO
gluten	*Milk*	*Eggs*		*Mustard*	*Celery*	*Sulphites*	*Fish*	*Sesame*

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DECONGELATI