



Mastè

RESTAURANT, PIZZA & COCKTAIL CLUB

CARTA RISTORANTE





LA NOSTRA FILOSOFIA

UN SIMBOLO CHE RACCHIUDE L'ESSENZA DEL NOSTRO ESSERE



LA TERRA

Il nostro valore parte dalle origini: selezioniamo ingredienti provenienti da ogni parte del mondo per esaltarne la genuinità dei nostri piatti

LA FORCHETTA

La nostra specialità?
È il gusto per le contaminazioni gastronomiche, che porta a trasformare ciascun ingrediente in emozione autentica



IL CALICE

Lo spazio del tempo e del piacere: signature cocktails, vini e bevande selezionate dal mondo intero per sorvegliare momenti indimenticabili



LA TAVOLA

La dimensione reciproca della presenza, della vicinanza, dell'appartenenza. Narrazione di una felicità condivisa che è nel sostare gustando i sapori



ANTEPRIMA



IN PUREZZA

Ostriche Divine (1 pz.)..... € 5
(14)

Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo (1 pz.) € 5
(2)

Crudo di scampi (1 pz.)..... € 5
(2)

NUDI E CRUDI

Fettuccine di seppie cbt con crema di porri,
patate viola e tuorlo marinato € 10
(3, 7, 14)

Tartare di tonno
con burrata di Andria e datterino confit € 18
(4, 7)

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo
con crema di ceci allo yogurt e aneto su foglie integrali € 18
(1, 2, 7)

Carpaccio di manzo
con sedano, grana e frutti di bosco € 14
(7, 9)

Tartare di fassona servita con tuorlo dorato,
tartufo nero estivo e spuma di parmigiano € 16
(1, 3, 5, 7)





ANTEPRIMA

IN PADELLA

Insalata di frutti di mare misti con verdure croccanti€ 16
(1, 4)

Polpette di pulled pork
e scarola con cavolo rosso e maionese al wasabi€ 9
(1, 3, 5, 7, 10)

Millefoglie di zucchine e provola€ 10
(1, 5, 7)

PRIMA O POI... QUANDO VUOI

Alice baciato ripiene mousse di formaggio
su caponata di verdure e mayo alle erbe (1, 3, 4, 5, 7)€ 9

Frittura di calamaretto spillo (1, 5, 7, 14)€ 9

Alici del Cantabrico con burro e pane caldo (1, 4, 7)€ 12

Giardino di verdure in pastella (1, 3, 5).....€ 8

Selezione di salumi misti (1, 4, 7)€ 12

Verticale di formaggi affinati e le loro confetture (7)€ 12

Rosa di melone con prosciutto di Parma€ 12

Cuore di bue con bufala dop (7)€ 12

Tagliere di patanegra con pane e pomodoro (1)€ 22



ANTEPRIMA

IN CONDIVISIONE

Gran Mastè crudo e cotto di mare per 2 persone € 60

2 ostriche, 2 gamberi rossi di Mazara del Vallo, 2 scampi,
2 tartare di tonno, calamari spillo in guazzetto, alici bacciate
ripiene di mousse al formaggio, insalata di frutti di mare misti
con verdure croccanti.

(2, 3, 4, 5, 7, 12, 14)

Gran Mastè crudo e cotto di terra per 2 persone € 45

Selezione di salumi, selezione di formaggi, tempura di verdure,
millefoglie di zucchine e provola, tartare di fassona, tomino
con selezione di radicchio, polpette di pulled pork con scarola,
cavolo rosso e maionese wasabi.

(2, 3, 4, 5, 7, 12, 14)

ACCESSORI

Pane e servizio € 2

(1)

Focaccia bianca al rosmarino € 5

(1)





PRIMA

Spaghetti alle vongole verace e salsa al prezzemolo€ 16
(1, 12, 14)

Tagliolino con pescato del giorno,
datterino e olive taggiasche€ 18
(1, 3, 4, 12)

Risotto con cotto e crudo di gamberi
di Mazara del Vallo e lime€ 22
(1, 2, 7)

Tagliolino all'astice€ 25
(1, 2, 3)

Fettuccina con guanciale, tartufo estivo e parmigiano€ 15
(1, 3, 7)

Gnocchi con pomodoro pachino,
melanzane, tartare di bufala e salsa al basilico€ 15
(1, 5, 7)

Pacchero con gota iberica,
pesto di pistacchio e bergamotto€ 16
(1, 8, 12)

I CLASSICI

Spaghetto aglio e olio€ 10
(1, 2)

Tonnarello
cacio e pepe / amatriciana / carbonara / gricia€ 12
(1, 3, 7)



DOPO

Frittura di calamari
con verdure julienne (carote e zucchine)€ 18
(1, 5, 7, 14)

Tagliata di tonno con misticanza, frutti di bosco
e riduzione di aceto balsamico€ 22
(4, 12)

Filetto di pescato del giorno con cicoria e patate€ 24
(4, 12)

Costine di suino speziate
con salsa alla birra, cicoria e patate al forno€ 18
(12)

Filetto di manzo 250 g con contorno di stagione€ 22

Tagliata di manzo 300 g con contorno di stagione€ 24

Contorno di stagione€ 6

Insalate miste€ 6

TUTTE D'UN PEZZO ALLA BRACE CON PATATE AL FORNO

Swamy Danese€ 7\h

Costata di Chianina€ 7,5\h

Black Angus€ 8\h

Phenomena tomahawk€ 9\h

Costata di vacca galiziana€ 11\h





LE PIZZE

ANTEPRIMA

Supplì (1, 3, 5, 6, 7, 9).....	al pz. € 2
Supplì cacio e pepe (1, 3, 5, 6, 7, 9)	al pz. € 2
Fiori di Zucca farciti (1, 3, 5, 6, 7, 9).....	al pz. € 3
Montanara pomodoro e parmigiano (1, 3, 5, 6, 7, 9).....	al pz. € 3
Montanara salsiccia e provola (1, 3, 5, 6, 7, 9).....	al pz. € 3
Bruschetta al pomodoro (1, 3, 5, 6, 7, 9).....	al pz. € 3
Bruschetta provola, salsiccia e nduja (1, 3, 5, 6, 7, 9).....	al pz. € 4

PIZZE ROSSE

Marinara (1, 6, 7)	€ 8
La Cosacca <i>Pomodoro, pecorino e parmigiano, olio extra vergine e basilico fresco</i> (1, 6, 7)	€ 8
Margherita (1, 6, 7).....	€ 10
Napoli (1, 4, 6, 7).....	€ 10
Diavola (1, 6, 7).....	€ 10
Amatriciana (1, 6, 7).....	€ 10
Margherita con mozzarella di bufala (1, 6, 7).....	€ 12
Capricciosa (1, 3, 6).....	€ 12



LE PIZZE

PIZZE BIANCHE

Quattro formaggi (1, 6, 7)	€ 10
Boscaiola funghi e salsiccia (1, 6, 7)	€ 10
Cicoria e salsiccia (1, 6, 7)	€ 10
Gorgonzola, radicchio e noci (1, 6, 7, 8)	€ 10
Fiori di zucca e alici (1, 4, 6, 7)	€ 10
Ortolana (1, 6, 7)	€ 10
Crostino (1, 6, 7)	€ 10
Funghi porcini (1, 6, 7)	€ 12

GOURMET

Tartufata <i>Rosmarino, fungo porcino alla brace e tartufo (1, 6, 7)</i>	€ 15
Deliziosa <i>Mortadella, burrata e pistacchio (1, 6, 7, 8)</i>	€ 15
Queen <i>cacio e pepe, battuto di gambero rosso e limone (1, 2, 6, 7)</i>	€ 15
Sovrana <i>fichi, prosciutto, stracciata e pepe rosa (1, 6, 7)</i>	€ 15
Solare <i>caprese con mozzarella di bufala affumicata e datterino giallo (1, 6, 7)</i>	€ 15





LE PIZZE

GOURMET

Carpaccio

*rucola, carpaccio di manzo affumicato,
parmigiano e pomodorini (1, 6, 7)€ 15*

Bro

Salmone, spinacino, frutti di bosco e burrata (1, 4, 6, 7, 8)€ 18

Iberica

Patanegra (1, 6)€ 18

PIZZE DOLCI

Nutella (1, 6)€ 12

Ricotta e cioccolato (1, 6, 7).....€ 15

Mastè

*Mascarpone ai frutti di bosco, frutti di bosco freschi,
meringa e zucchero filato rosa (1, 6, 7, 8)€ 15*



INFINE



OvoMastè - Il nostro tiramisù creativo€ 7
(1, 3, 7)

Cream tart con frutta cotta in osmosi€ 7
(1, 3, 7)

Crostata di frutta€ 7
(1, 3, 7)

Torta caprese con gelato alla crema€ 7
(1, 3, 7, 12)

Rovesciata di mele e briciole
alle mandorle con gelato alla crema€ 7
(1, 3, 7, 8)

Semifreddo al pistacchio€ 7
(7, 8)

Gelato in coppa€ 7

Tagliata di frutta€ 7

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa in vigore
sono le seguenti:

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte;
8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Sesamo; 12 Anidride
Sol. Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi.





Mastè

RESTAURANT, PIZZA & COCKTAIL CLUB

