



Mastè

THE ULTIMATE FOOD & DRINK EXTRAVAGANZA

**DRINK LIST
COCKTAIL CLUB**



LA NOSTRA FILOSOFIA

UN SIMBOLO CHE RACCHIUDE L'ESSENZA DEL NOSTRO ESSERE



LA FORCHETTA

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



LA TAVOLA

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

LA TERRA

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



IL CALICE

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





SIGNATURE COCKTAILS

MASTÈV (MUSTHAVE)

B. LOVER CLUB € 12
(FRESCO, FRUTTATO, CREMOSO) (3)

Gin
Cocco
Lamponi
Bergamotto
Agrumi
Albume

PAPI CHULO € 15
(ESOTICO, PICCANTE, AFFUMICATO)

Mezcal
Mango
Jalapeno
Lapsang
Lime
Sale al Peperone Crusco

DRIVE IN € 15
(CREMOSO, SAPIDO, DIVERTENTE) (3)

Vanilla Vodka
Pop Corn
Caramello Salato
Zucchero al Pop Corn
Albume





SIGNATURE COCKTAILS

BUBBLY

SOLERO € 12
(ESOTICO, FRESCO, AGRUMATO)

Tequila
Aperol
Passion Fruit
Lime
Soda al Pompelmo

MASTE' 2.0 € 12
(FRESCO, ELEGANTE, PROFUMATO) (12)

Shrub di Lamponi e Lemongrass
Vermouth Rosè
Bitters alle Ciliegie
Soda alla Pesca
Bollicine

CHUPA CHUPA € 15
(CARAMELLOSO, FRIZZANTE, VIVACE) (7)

Gin
Big Bubble
Agrumi
Soda all'Ananas
Polvere di Frizzy Pazzo





SIGNATURE COCKTAILS

SWEET YEARS

WAKE ME UP € 12
(CREMOSO, TRADIZIONALE, RINVIGORENTE) (7)

Vodka
Sciroppo al Tiramisu
Liquore al Caffè
Espresso
Cacao

AMERICAN PIE € 15
(AMERICANO, FRUTTATO, SPEZIATO)

Rum Mix
Sciroppo di Apple Pie
Zenzero Candito
Cannella
Agrumi

MIDTOWN MARKET € 15
(CARICO, CAMELLATO, NOSTALGICO) (7, 8)

Bourbon Whiskey
Sciroppo al Toffee
Nocciola Tostata
Bitters alle Mandorle Caramellate





SIGNATURE COCKTAILS

GENTLEMAN

NOËL € 12
(FESTIVO, SPEZIATO, VINOSO) (12)

Bourbon Whiskey
Cognac
Sciroppo alle Spezie Invernali
Agrumi
Riduzione di Vin Brulè

MI-RO' (CCA DE PAPA) € 12
(PIENO, NOSTRANO, SPEZIATO) (8, 12)

Campari
Vermouth Infuso alle Castagne
Vaniglia
Cacao
Alloro

BOM TOM € 15
(ESOTICO, AVVOLGENTE, AFFUMICATO)

Pineapple Rum
Zucchero alla Banana
Bitters al Cioccolato Salato
Acerola
Profumo di Torba





GIN LIST

MOST WANTED

Gin Mare

(mediterraneo con spiccate note di spezie nostrane) € 12

Hendrick's

(sentori di cetriolo e rosa damasquena)..... € 12

Bobby's

(forti note floreali e agrumate) € 12

The Botanist

(botaniche selvatiche delle isole scozzesi) € 12

Monkey 47

(tra i gin più profumati, vanta 47 botaniche) € 14

Elephant

(gin tedesco con forti influenze africane) € 14

NOSTRANI

Malfy Originale, Pompelmo, Limone, Arancia

(tutti i sapori della costiera amalfitana) € 12

Gin del Professore "Monsieur"

(botaniche boschive umbre e toscane) € 12

Gin Arte

(balsamico e floreale, vengono utilizzate spezie usate dai pittori per i loro pigmenti) € 12

Sabatini

(realizzato interamente con botaniche della Val di Chiana) € 14

Portofino

(tutte le spezie vengono raccolte nella Baia di Portofino, in Liguria) € 14



NIPPONICI

Roku

(6 botaniche, tra agrumi giapponesi e tè, raffigurate su ognuna delle facce della bottiglia) € 12

Jinzu

(ottenuto da botaniche giapponesi, ha una parte di sakè e fiori di ciliegio) € 12

Akori

(spagnolo con influenze giapponesi, nasce dal riso e ha un gran bouquet agrumato) € 12

Etsu

(botaniche raccolte al nord del Giappone, nella regione di Hokkaido) € 14

Nikka Coffey

(lavorato con il metodo Coffey, vanta come spezie pepe Sansho e agrumi giapponesi) € 16

Yuzugin

(il gin allo Yuzu per eccellenza, viene prodotto in quantità limitata) € 18

CHICCHE

Scapegrace

(gin che si presenta di un colore, ma...) € 14

Cannagin

(una botanica particolare, la cannabis) € 14

Black Tomato

(prodotto in Olanda con pomodori neri italiani) € 14

Sanaha

(botaniche thailandesi raccolte a mano per un gin dai mille sapori) € 14

Dr Squid

(lavorato con vero nero di seppia) € 16

Truffle Gin

(infuso con il pregiatissimo tartufo bianco di Alba) € 18





CLASSICI

FRUITY

Sex On The Beach

(Vodka, Liquore alla Pesca, Arancia, Cranberry) € 10

French Martini

(Vodka, Ananas, Lamponi) € 10

Mai Tai

(Rum Mix, Liquore alle Arance, Orzata, Lime, Bitters) (8) € 10

Hurricane

(Rum, Passion Fruit, Arancia, Lime) € 10

Pornstar Martini

(Vanilla Vodka, Passion Fruit, Lime, Bollicine) € 12

Zombie

(Rum Mix, Falernum, Pompelmo, Cannella,
Lime, Granatina, Bitters, Assenzio) (8) € 12

SOUR

Aviation

(Gin, Violetta, Maraschino, Limone) € 10

Clover Club

(Gin, Lamponi, Limone, Albume) (3) € 10

Canchanchara

(Rum, Miele, Lime) € 10

Tommy's Margarita

(Tequila, Nettare d'Agave, Lime) € 10

New York Sour

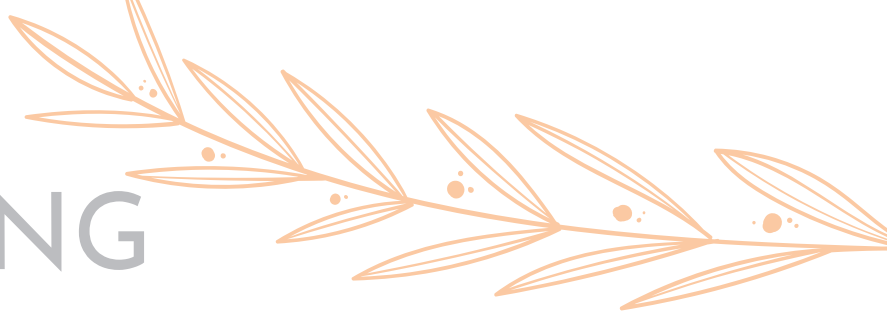
(Bourbon, Zucchero, Limone, Vino Rosso) (3, 12) € 12

Last Word

(Gin, Chartreuse Verde, Maraschino, Lime) € 12



SPARKLING



Spritz

(Aperol / Campari / St. Germain, Prosecco, Soda) (12) € 10

Americano

(Campari, Vermouth Rosso, Soda) (12) € 10

Paloma

(Tequila, Nettare d'Agave, Lime, Soda al Pompelmo) € 10

Dark 'n Stormy

(Black Rum, Lime, Ginger Beer) € 10

French 75

(Gin, Zucchero, Limone, Bollicine) (12) € 12

Old cuban

(Rum, Zucchero, Lime, Menta, Bollicine) (12) € 12

MEDITAZIONE

Vesper Martini

(Gin, Vodka, Lillet Blanc) (12) € 10

Martinez

(Gin, Vermouth Rosso, Maraschino, Bitters) (12) € 10

Manhattan

(Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Marschino, Bitters) (12) € 12

Old fashioned

(Bourbon Whiskey, Zucchero, Bitters) € 12

Sazerac

(Cognac, Rye Whiskey, Zucchero, Assenzio, Bitters) € 12

Boulevardier

(Bourbon Whiskey, Campari, Vermouth Rosso, Bitters) (12) € 12





VINI AL CALICE ⁽¹²⁾

BOLLICINE

Tener Extra Dry, Castello Banfi
(Sauvignon Blanc, Chardonnay) € 10

Cuvée Dei Frati, Ca' Dei Frati
(Turbiana, Chardonnay) € 12

BIANCHI

Gewurztraminer, Lavis
(Gewurztraminer) € 10

Le Busche, Umani Ronchi
(Chardonnay) € 10

ROSSI

Nebbiolo Langhe, Poderi Luigi Einaudi
(Nebbiolo) € 10

Calanica, Duca di Salaparuta
(Nero d'Avola) € 10



VINI IN BOTTIGLIA (12)

BOLLICINE

Franciacorta Cuvée Prestige, Extra Brut, Ca' del Bosco (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero).....	€ 60
Franciacorta Cuvée Prestige Rosè, Brut, Cà del Bosco (Pinot Nero, Chardonnay).....	€ 70
Trento DOC Riserva Lunelli Millesimato, Brut, Ferrari (Chardonnay).....	€ 80
Valdobbiadene Prosecco Superiore, MAGNUM, Extra Dry, Col de Salici (Glera).....	€ 100

BIANCHI

Donna Adriana, Castel De Paolis (Viogner, Malvasia Puntinata, Sauvignon Blanc).....	€ 40
Ronco delle Mele, Venica (Sauvignon).....	€ 70
Lunare, Cantina Terlano (Gewurztraminer).....	€ 80

ROSSI

Chianti Classico Riserva Ser Lapo, Marchesi Mazzei (Sangiovese, Merlot, 2020).....	€ 45
Amarone della Valpolicella, Masi (Corvina, Rondinella, Molinara).....	€ 75
Barolo, Aldo Conterno (Nebbiolo, 2018).....	€ 105





BIRRE ⁽¹⁾

Nord Gjulia, La Tunella 33cl (Bionda 5,5% vol.)	€ 10
Est Gjulia, La Tunella 33cl (Weiss 6% vol.)	€ 10
L'ippa, Baladin 33cl (IPA Ambrata 5,5% vol.)	€ 10
Nazionale Gluten Free, Baladin 33cl (Blonde Ale 6,5 % vol.)	€ 10
Ovest Gjulia, La Tunella 33cl (Ambrata 7% vol.)	€ 10
Sud Gjulia, La Tunella 33cl (Nera 8% vol.)	€ 10





SOFT DRINKS

BUBBLY

Coca Cola	€ 10
Coca Zero	€ 10
Fanta	€ 10
Limonata Tomarchio	€ 10
Chinotto Tomarchio	€ 10
Cedrata Tomarchio	€ 10

ANALCOLICI E SUCCHI

HURRY

(Ananas, Arancia, Passion Fruit, Lime, Ginger Beer)	€ 10
---	------

WILD FIZZ

(Cranberry, Mirtillo, Fragola, Soda)	€ 10
--	------

NARANJO

(Arancia, Lime, Zucchero, Soda al Pompelmo)	€ 10
---	------

Succo Ananas Kohl	€ 10
-------------------------	------

Succo Pesca Kohl	€ 10
------------------------	------

Succo Mirtillo Kohl	€ 10
---------------------------	------





DISTILLATI E LIQUORI

RUM

Diplomatico R.E. (Venezuela)	€ 10
El Dorado 12 (Guyana)	€ 12
El Dorado 15 (Guyana)	€ 14
Don Papa (Filippine)	€ 12
Zacapa 23 (Guatemala)	€ 14
Zacapa XO (Guatemala)	€ 16

WHISKY

Caol Ila Moch (Scozia)	€ 12
Lagavulin 16 (Scozia)	€ 14
The Balvenie 15 Sherry Cask (Scozia)	€ 14
Johnny Walker Blue Label (Scozia)	€ 20
Nikka From The Barrell (Giappone)	€ 12
Nikka Yoichi (Giappone)	€ 14



DISTILLATI E LIQUORI

LIQUORI

Limoncello	10€
Amaretto ⁽⁸⁾	10€
Sambuca	10€
Baileys ⁽⁷⁾	10€
Frangelico ⁽⁸⁾	10€
Genziana ⁽¹²⁾	10€

AMARI ⁽⁸⁾

Jefferson	10€
Madame Milu	10€
Frack	10€
Roger	10€
Abracadabra	10€
Fernet Branca	10€





Mastè

RESTAURANT,
PIZZA & COCKTAIL CLUB

FOOD LIST



PERCORSO DEGUSTAZIONE "LIGHT SELECTION"

Tagliere di Salumi e Formaggi
(7)

*(salumi misti, formaggi misti con marmellate,
bufala con pomodorini secchi, olive miste,
carciofi sottolio alla brace, focaccia bianca)*

+ 1 calice di vino della ns azienda agricola
in alternativa 1 cocktail classico

€ 15 a persona

PERCORSO DEGUSTAZIONE "GREEDY"

Supplì romano
(1,3,5,6,7,9)

Giardino di verdure in pastella
(1,3,5)

Polpetta di pulled pork, scarola e cavolo rosso al wasabi
(1,3,5,7,10)

1 pinsa al padellino Pomodoro e mozzarella
(1,6,7)

+ 1 calice di birra alla spina da 33cl,
in alternativa 1 calice di vino della ns azienda agricola
in alternativa 1 cocktail classico

€ 20 a persona





PERCORSO DEGUSTAZIONE "FROM THE LAND"

Mini burger con tartare di scottona,
scamorza affumicata, crusco e cipolla agrodolce
(1, 7, 12)

Tomino con selezione di radicchio
(7)

Giardino di verdure in pastella
(1, 3, 5)

Montanara al pomodoro
(1, 5, 7)

+ 1 calice di birra alla spina da 33cl,
in alternativa 1 calice di vino della ns azienda agricola
in alternativa 1 cocktail classico

€ 30 a persona

PERCORSO DEGUSTAZIONE "FROM THE SEA"

Mini lobster burger, gazpacho,
panna acida, verdure e germogli
(1, 2, 7, 12)

Calamaretti spillo alla Luciana
(12, 14)

Alici bacciate ripiene di mousse al formaggio
(1, 3, 4, 5, 7)

Tartare di tonno
(4, 7)

+ 1 calice di birra alla spina da 33cl,
in alternativa 1 calice di vino della ns azienda agricola
in alternativa 1 cocktail classico

€ 35 a persona





TOP SELECTION

Ostriche (al pz) (14)	€ 5
Gamberi rossi (al pz) (2)	€ 5
Scampi (al pz) (2)	€ 5
Salmone affumicato con pane e burro (1, 4, 7)	€ 12
Alici del Cantabrico con burro e pane caldo (1, 4, 7)	€ 12
Selezione di salumi misti	€ 12
Verticale di formaggi affinati e marmellate fatte in casa (7)	€ 12
Patanegra con pane al pomodoro (1)	€ 20

FRITTI O IN PADELLA

Supplì alla romana (2 pezzi) (1, 3, 5, 7, 9)	€ 4
Giardino di verdure in pastella (1, 3, 5)	€ 8
Polpette di pulled pork, scarola, cavolo rosso e salsa al wasabi (3 pezzi) (1, 3, 7, 10)	€ 9
Frittura di calamaretto spillo (1, 5, 14)	€ 9





LE NOSTRE PINSE AL PADELLINO

Margherita e scamorza € 7
(1, 6, 7)

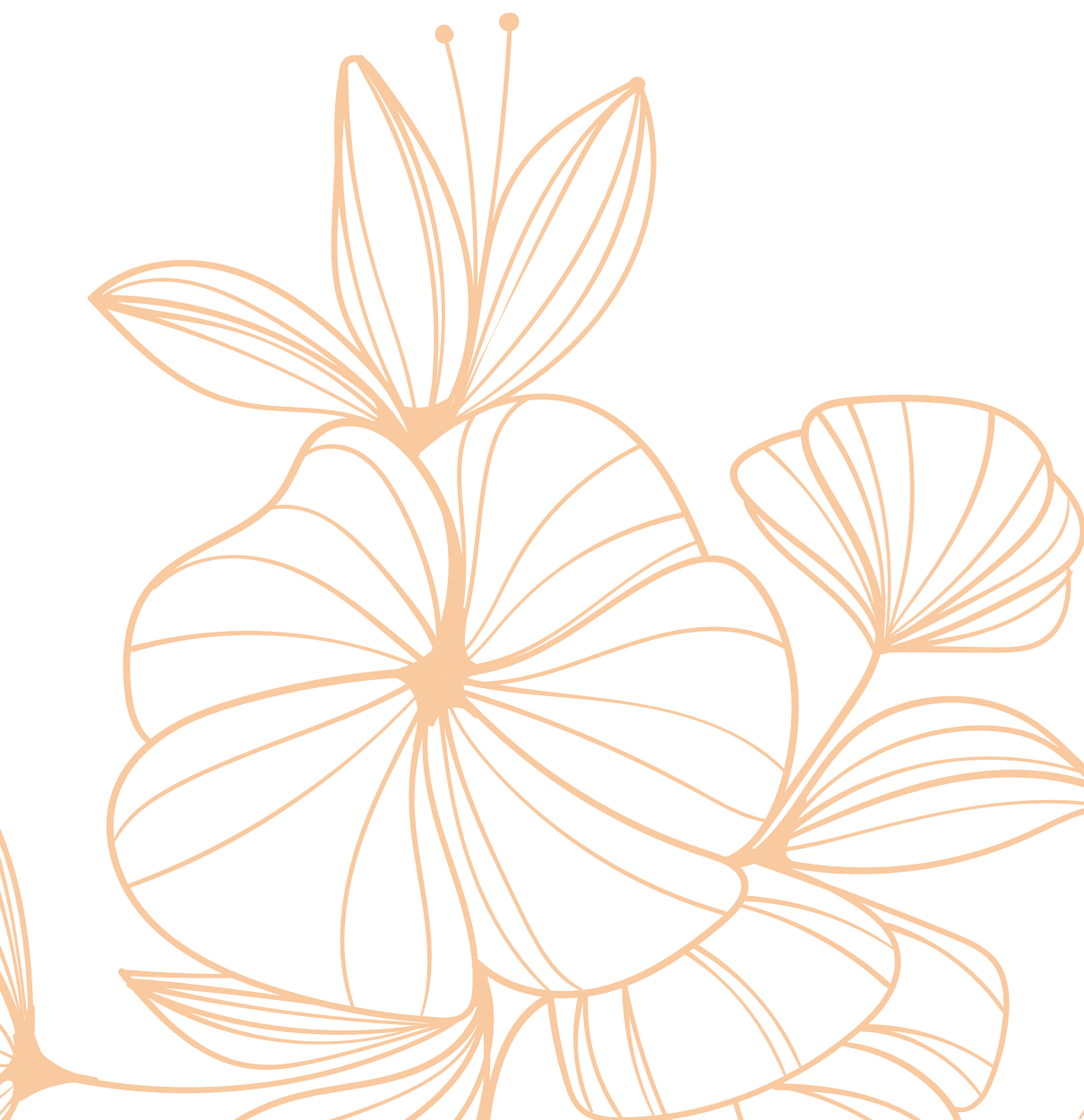
Napoli € 7
(1, 4, 6, 7)

Ortolana € 7
(1, 6, 7)

Fiori di zucca e alici € 7
(1, 6, 7)

Funghi e salsiccia € 7
(1, 6, 7)

Mortadella, stracciata e granella di pistacchio € 8
(1, 6, 7, 8)





DESSERT

Ovomastè il nostro tiramisù creativo	€ 7
(1, 3, 7)	
Cream tartè 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)	
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