



MASA

ROOFTOP DELICACIES

Vigilia 2023 - 24/12/23 cena

Vigilia

STARTER

Benvenuto dello chef

Ombrina porchettata , Salvia rosmarino peperoncino e finocchietto accompagnata con il suo fondo
Salmone di Norvegia Marinato con rapa rossa, terra di nocciola, olio alloro.

PRIMO

Mezzaluna ripiena di anguilla affumicata, porro e crauti
su crema allo zafferano ed estratto di lemon grass

SECONDO

Mazzancolle accompagnate con latticello di mozzarella prezzemolo e caviale di chia

DESSERT

Verticale di cioccolate



70€



MASA

ROOFTOP DELICACIES

Natale 2023 Pranzo

Natale

STARTER

Tris di verdure pastellate accompagnate con le nostre salse
Maio, agrodolce, tapenade

PRIMO

Lasagna della tradizione con Carciofi, coratella e pecorino

SECONDO

Agnello imporchettato farcito con castagne e funghi champignon
Accompagnato con puntarelle alla romana e riduzione di vino

DESSERT

Mont blanc, Meringa crema di castagne cacao e zabaione caldo al rum



65€



MASA

ROOFTOP DELICACIES

Capodanno 2023

STARTER

Benvenuto dello chef - crudo di Crostacei

Ostrica, granita di cipolle accompagnata con spugna taina

Battuto di spigola agli agrumi e terra di nocciole

Spaghetti di seppia, carciofi, aglio nero e colatura di alici

Franciacorta Brut Rosè Castelfaglia

PRIMO

Tortello ripieno con rana pescatrice, patate dolci, sabbia di rapa rossa e tartufo bianco.

Verdicchio Vecchie Vigne Umani Ronchi

SECONDO

Dentice in olio cottura, cavolfiore, panna acida e caviale

Conte della vipera Antinori

DESSERT

Torta di rosa canina accompagnata con crema inglese

Passito Ben Rye Donnafugata

A mezzanotte, Bollicine per il Brindisi e coppa di manzo con lenticchie

Piccola pasticceria di frutta secca



250€

Capodanno



MASA

ROOFTOP DELICACIES

Christmas Eve 2023 - 24/12/23 dinner

Eve

STARTER

Chef's welcome

croaker, sage, rosemary, chilli pepper and fennel accompanied with its sauce
Norwegian Salmon Marinated with Red Turnip, Hazelnut Ground, Laurel Oil.

FIRST COURSE

stuffed pasta with smoked eel, leek and sauerkraut on saffron cream with lemon grass extract

MAIN COURSE

Prawns accompanied with mozzarella buttermilk, parsley and chia caviar

DESSERT

Chocolates vertical



70€



MASA

ROOFTOP DELICACIES

Christmas 2023 Lunch

Christmas

STARTER

Trio of battered vegetables accompanied with our sauces
Mayo, sweet and sour, tapenade

FIRST COURSE

Traditional lasagna with coratella, artichokes and pecorino cheese

MAIN COURSE

Grilled lamb stuffed with chestnuts and champignon mushrooms
Accompanied with Roman chicory and wine reduction

DESSERT

Mont blanc, meringue chestnut cream, cocoa and hot rum zabaglione



65€



MASA

ROOFTOP DELICACIES

New Year's Eve 2023

STARTER

Chef's welcome - raw shellfish

Oyster onion granita accompanied with Taina sponge

Sea bass with citrus fruits and hazelnuts

cuttlefish Spaghetti, artichokes, black garlic and anchovy sauce

Franciacorta Brut Rosè Castelfaglia

FIRST COURSE

Tortello stuffed with sweet potato, monkfish, red turnip sand and white truffle

Verdicchio Vecchie Vigne Umani Ronchi

MAIN COURSE

Red snapper in oil cooking, cauliflower, sour cream and caviar

Conte della vipera Antinori

DESSERT

Rosehip cake accompanied with creme anglaise

Passito Ben Rye Donnafugata

At midnight, prosecco and beef with lentils

Small dried fruit pastry



250€

New Year's Eve