

# MASI TENUTA CANOVA

## DALLA NOSTRA CUCINA ABBINAMENTI SUGGERITI

<b>SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALPOLICELLA CON LA NOSTRA GIARDINIERA ALL'AGRO (suggerito per 2 pax)</b> <i>Consigliamo: Conte Federico, Bonacosta</i>	<b>15 €</b>
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA CON GELATINA ARTIGIANALE DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 pax)</b> <i>Consigliamo: Moxxé, Bell'Ovile</i>	<b>15 €</b>
<b>BIGOLI CON VERDURE ARROSTITE E RICOTTA AFFUMICATA</b> <i>Consigliamo: Pian del Griso, Frescaripa</i>	<b>9 €</b>
<b>PARMIGIANA TRADIZIONALE DI MELANZANE</b> <i>Consigliamo: Vign'Asmara, Toar</i>	<b>9 €</b>
<b>TORTELLI AL LAVARELLO DEL GARDA AL POMODORO E BASILICO</b> <i>Consigliamo: Possessioni Bianco, Rosa dei Masi</i>	<b>10 €</b>
<b>TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO DI CORTE E TARTUFO NERO</b> <i>Consigliamo: Campofiorin, Montepiazzo</i>	<b>10 €</b>
<b>RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA E MONTE VERONESE (min. 2 pers.)</b> <i>Consigliamo: Costasera, Grandarella</i>	<b>10 €</b>
<b>LUCCIO IN CONSERVA ALLA GARDESANA CON POLENTA BRUSTOLÀ</b> <i>Consigliamo: Passo Blanco, Mas'Est</i>	<b>12 €</b>
<b>POLLASTRO IN "TECIA" CON PATATE, OLIVE E PEPERONI</b> <i>Consigliamo: Passo Doble, Fojaneghe</i>	<b>13 €</b>
<b>FILETTO DI MAIALINO GLASSATO ALL'AMARONE E MIELE</b> <i>Consigliamo: Brolo di Campofiorin, Grandarella</i>	<b>14 €</b>
<b>COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO CON TORTINO DI ZUCCHINE E MENTUCCIA</b> <i>Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera</i>	<b>15 €</b>
<b>TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA CON RUCOLA, "CROSTE" DI STRAVECCHIO E BALSAMICO</b> <i>Consigliamo: Costasera, Vaio Armaron</i>	<b>15 €</b>
<b>PATATE ARROSTITE AL ROSMARINO</b>	<b>4 €</b>
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	<b>4 €</b>
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>4 €</b>

# MASI TENUTA CANOVA

## **PER I PICCOLI OSPITI**

**MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ** 5 €

## **DOLCI FATTI IN CASA**

**IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE** 4 €

**CREMOSO ALLO YOGURT CON FRAGOLE AL RECIOTO** 4 €

**CREMA BRUCIATA AL PISTACCHIO CON GELATO AL CAFFÈ** 5 €

**MILLEFOGLIE “AL MOMENTO” CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA,  
FRUTTI DI BOSCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO** 5 €

**SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE  
(dolce conviviale)** 10 €

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:

*Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato*

*Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella*

## **DRINKS**

**Acqua Naturale Panna 750 ml** 3 €

**Acqua Frizzante San Pellegrino 750 ml** 3 €

**Soft Drinks** 3 €

**Succhi di frutta** 3 €

## **CAFFETTERIA**

**Caffè espresso Pellini Top** 1,2 €

**Decaffeinato** 1,5 €

**Orzo Tostato** 1,5 €

**Cappuccino** 2 €

*Utilizziamo prodotti a “chilometro zero” e biologici ogni qualvolta ci è possibile. Per esigenze di mercato o per rispettare la nuova normativa sanitaria sui prodotti ittici, alcuni articoli vengono conservati a -18°C.*

*Nei nostri piatti si possono trovare tracce di allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.*

*Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché prontamente possiamo trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.*

**Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.**

