

SAN VALENTINO A CANOVA

DA GIOVEDÌ 14 A SABATO 16 FEBBRAIO 2019

DALLA CUCINA

Vellutata di topinambur, profumo di zenzero e code di gambero

Nodi d'Amore in due colori con funghi porcini e tartufo nero

Tagliata di bufala al fior di sale, radicchio tardivo e balsamico Riserva Privata Boscaini

Delizia al cioccolato bianco con cuore morbido di lamponi

Caffè, acqua minerale naturale e frizzante

Menu, coperto, acqua, caffè e servizio incluso (vini esclusi)

35

DALLA CANTINA

Selezione di 4 vini Masi 'da appassimento' serviti al calice in abbinamento al menu

Moxxè	Pinot Grigio e Verduzzo Spumante Brut
Brolo Campofiorin Oro	Rosso del Veronese IGT
Costasera	Amarone della Valpolicella Classico DOCG
Angellorum	Recioto della Valpolicella Classico DOCG

Degustazione

15

SEMPRE DISPONIBILI IL MENU *À LA CARTE* E LA LISTA VINI,
INCLUSA AMPIA SELEZIONE AL CALICE.

Per info e prenotazioni: 045 7580239 - canova@masi.it

Via Delaini, 1 - Loc. Sacro Cuor
37017 Lazise del Garda – VR

www.masiwineexperience.it