

# MASI® TENUTA CANOVA

*Inverno 2019*

## 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, Possessioni Rosso</i>	15
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA CON GELATINA ARTIGIANALE DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 pax)</b> <i>Consigliamo: Moxxé, Brolo di Campofiorin</i>	15
<b>VELLUTATA DI TOPINAMBUR, ORZO E PROFUMO DI ZENZERO</b> <i>Consigliamo: Pian del Griso, Bonacosta</i>	10
<b>GNOCCHETTI FATTI IN CASA CON POMODORINI, RUCOLA E CACIOTTINA DI MALGA</b> <i>Consigliamo: Possessioni Bianco, Mas'Est Teroldego</i>	10
<b>TAGLIATELLE DI GRANO GREZZO CON RAGÙ DI CONIGLIO, OLIVE E GREMOLADA DI AGRUMI</b> <i>Consigliamo: Vign'Asmara, Toar</i>	10
<b>BIGOLI AL TORCHIO COL "MUSSO" (RAGÙ D'ASINO)</b> <i>Consigliamo: Campofiorin, Montepiazzo</i>	10
<b>RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA E MONTE VERONESE (min. 2 pers.)</b> <i>Consigliamo: Costasera, Grandarella</i>	12
<b>POLENTA E BACCALÀ</b> <i>Consigliamo: Passo Blanco, Frescaripa</i>	13
<b>POLLASTRO IN "TECIA" ALLA CACCIATORA</b> <i>Consigliamo: Passo Doble, Fojaneghe</i>	14
<b>STINCO DI MAIALINO, PATATE ALL'OLIO E CAVOLO AL DOLCEFORTE</b> <i>Consigliamo: Bell'Ovile, Grandarella</i>	14
<b>TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA CON RADICCHIO, "CROSTE" DI STRAVECCHIO E VIN COTTO</b> <i>Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera</i>	15
<b>GUANCIALINO DI MANZO BRASATO AL COSTASERA CON CROSTOLI DI PATATE GRATINATI</b> <i>Consigliamo: Costasera, Vaio Armaron</i>	16
<b>PATATE ARROSTITE</b>	4
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	4
<b>INSALATA MISTA</b>	4



045 7580239 - [canova@masi.it](mailto:canova@masi.it) - [www.masiwineexperience.it](http://www.masiwineexperience.it)  
Via Delaini, 1 - Loc. Sacro Cuor, 37017 Lazise del Garda – VR



# MASI®

## TENUTA CANOVA

### PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ	6
COTOLETTA CON PATATE FRITTE	12

### DOLCI FATTI IN CASA

IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	4
LA ZUPPA INGLESE DI CANOVA	5
RUSSA DI VERONA, GOCCE DI ANGELORUM E GELATO AL LATTE	5
MILLEFOGLIE “AL MOMENTO” CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA, AMARETTI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO	5
SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE	7
<i>In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo: Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella</i>	

### DRINKS

Acqua Naturale Panna	750 ml	3
Acqua Frizzante San Pellegrino	750 ml	3
Soft Drinks		3
Succhi di frutta		3
Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo		4

### DIGESTIVO DELLA CASA

Elisir di Amarone e Zenzero	5
-----------------------------	---

### 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, per preservare la qualità 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.*



045 7580239 - canova@masi.it - www.masiwineexperience.it  
Via Delaini, 1 - Loc. Sacro Cuor, 37017 Lazise del Garda – VR

