

APPAXXIMENTO IN CUCINA

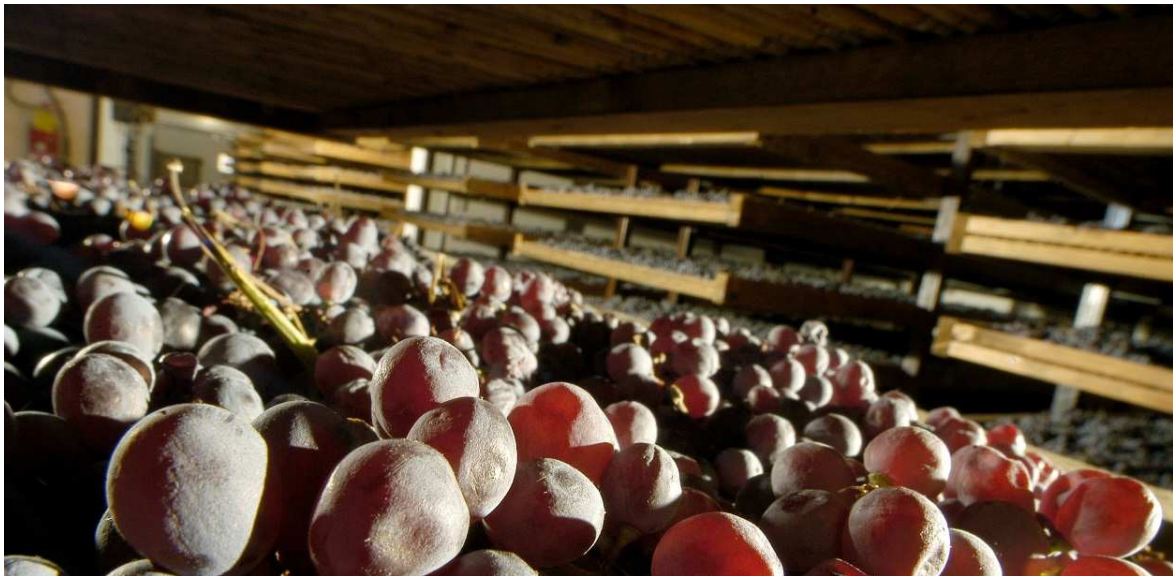
E' arrivato l'autunno e le migliori uve appena raccolte sono state poste in appassimento da mani esperte nei fruttai, su graticci di bambù (arele) o plateaux in legno.

Si tratta di un metodo antico, praticato nelle Venezie sin dai tempi degli antichi Romani, che consiste nel mettere a riposo le uve nei mesi invernali per concentrare zuccheri e aromi: il vino che ne deriva è maestoso, alcolico e strutturato, complesso e concentrato e al tempo stesso morbido, vellutato e di ottima bevibilità.

In Masi abbiamo una riconosciuta expertise nella tecnica dell'Appassimento, che usiamo per la produzione dei nostri Amaroni, Reciotti e di altri vini emblematici come il Campofiorin.

Con questo menù vi proponiamo un'esperienza sensoriale che conduce dal fruttai alla cucina, passando per la cantina, con piatti di territorio che utilizzano come ingredienti le uve e i vini Masi da appassimento e che con questi ultimi si sposano perfettamente.

Buona degustazione...a chilometri zero!



**RADICCHIO DI VERONA IN "SAOR"
CON POLENTA BIANCOPERLA "BRUSTOLÀ"** 10

Consigliamo: Masianco, Rosa dei Masi

**TORTELLI SFOGLIATI AL CAMPOFIORIN
CON CUORE DI MONTE VERONESE** 10

Consigliamo: Brolo di Campofiorin, Mas'Est

**GUANCIALINO BRASATO AL COSTASERA E MIELE
CON CROSTOLI DI PATATE AL LATTE** 16

Consigliamo: Costasera, Grandarella

**"PISSOTTA" DI UVA ALL'EXTRAVERGINE,
GELATO AL MOSTO E GOCCE DI ANGELORUM** 5

Consigliamo: Angelorum, Casal dei Ronchi

MENU DEGUSTAZIONE 38

Il menu degustazione viene realizzato per un tavolo completo.

Coperto e servizio inclusi, bevande escluse.

DEGUSTAZIONE VINI APPAXXIMENTO 15

Selezione di 4 vini al calice in abbinamento al menu

(Rosa dei Masi, Brolo di Campofiorin, Costasera, Angelorum)