

MASI TENUTA CANOVA

SAN VALENTINO A CANOVA

DA MERCOLEDÌ 14 A SABATO 17 FEBBRAIO 2018

DALLA CUCINA

Vellutata di zucca al rosmarino, speck di trota e granella di pistacchi

Tortelli all'anitra, fonduta di Monte Veronese e gocce di vin cotto

Guancialino brasato all'Amarone e miele con crostoli di patate gratinati

Tortino di ricotta di bufala con confettura di ciliegie e gelato al latte

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

Rosa dei Masi Rosato delle Venezie IGT

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

