

MASI

TENUTA CANOVA

MENÙ

LA NOSTRA CUCINA

Territorialità, stagionalità, rivisitazione della tradizione e valorizzazione delle produzioni locali.

La nostra cucina è espressione di un'identità che affonda le sue radici nelle tradizioni di luoghi vocati, dall'entroterra del Lago di Garda fino alla Valpolicella e all'intero Veneto: una regione di solide tradizioni contadine che con Venezia ha espresso una naturale vocazione alla contaminazione culturale e all'apertura a nuovi mondi e nuovi sapori.



«Wine first» è il principio alla base del nostro concetto di ospitalità, che ribalta l'assioma del vino inteso come semplice «accompagnamento» al cibo.

Ecco perché, a partire dalle proposte speciali dello Chef che si rinnovano periodicamente, il vino viene indicato come componente principale, a cui si associano dei piatti pensati per valorizzarne ed esaltarne le caratteristiche.

Nel menù stagionale troverete inoltre i nostri suggerimenti per gli abbinamenti vinocibo più indicati.

Nelle proposte speciali dello Chef, così come nel nostro menù stagionale, trovate ingredienti o preparazioni caratteristiche evidenziati dalla seguente simbologia:



Vino come ingrediente

Pietanze in cui il vino è protagonista e in cui la ricetta è pensata per esaltarne al massimo le caratteristiche.



Piatto della tradizione veneta

Pietanze e ricette che sono da sempre parte della tradizione veronese e veneta che vengono da noi reinterpretate in chiave contemporanea.



Presidio Slow Food

Tutela e salvaguardia delle piccole e tipiche produzioni autoctone e di qualità realizzate con pratiche tradizionali.



Piatto vegetariano

Pietanze che non prevedono l'utilizzo di carne, pesce e dei relativi derivati, espressione di una sensibilità verso il regno animale anche nell'ottica della sostenibilità.

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.

ALLERGENI INDICATI NEL MENÙ

1 GLUTINE; 2 CROSTACEI; 3 UOVA; 4 PESCE; 5 ARACHIDI; 6 SOIA; 7 LATTE; 8 SEDANO; 9 SENAPE; 10 ANIDRIDE SOLFOROSA; 11 SESAMO; 12 LUPINI; 13 FRUTTA A GUSCIO; 14 MOLLUSCHI.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché si possa trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze.

Alla scoperta dei nostri vini, con le proposte speciali dello Chef

LE BOLLICINE DI CANEVEL

dal 24 Aprile al 7 Maggio 2024

ANTIPASTO

CANEVEL SETÀGE BRUT VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG



Punto di riferimento della produzione Canevel, è uno spumante secco e setoso, dai delicati profumi di mela Golden e spezie. Gli spumanti Canevel sono caratterizzati da bollicine fini ed eleganti come la seta (Setàge).



Inquadra il QR Code e scopri di più sul vino

In abbinamento a

VELLUTATA DI PISELLI DI COLOGNOLA, CALAMARETTI DORATI AL CANEVEL SETÀGE E BRICIOLE DI PAN BRUSCATO AL POMODORO

(1, 4, 7, 10, 14)



Antipasto
€ 16,00



Al bicchiere
€ 5,00



Vino & Cucina
~~€ 21,00~~ € 19,00

PRIMO PIATTO

CANEVEL CAMPOFALCO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT DOCG



Prezioso cru proveniente dal vigneto Monfalcon a conduzione biologica resa possibile da: altitudine di m 300-400, estrema pendenza collinare e perfetta esposizione. Spumante con forza floreale esplosiva, elegante e naturalmente morbido grazie all'utilizzo di un lungo metodo Charmat.



Inquadra il QR Code e scopri di più sul vino

In abbinamento a

FREGOLA DI GRANO DURO, CACIO NOSTRANO, PEPE, COZZE AL CAMPOFALCO E LIMONE DEL GARDA

(1, 4, 7, 8, 10, 14)



Primo piatto
€ 15,00



Al bicchiere
€ 5,00



Vino & Cucina
~~€ 20,00~~ € 18,00

*“Wine first”. Fedele all’ispirazione dei nostri Wine Bar,
 lo Chef vi propone dei piatti originali pensati per esaltare
 il carattere e la personalità dei vini selezionati,
 per un’inedita esperienza degustativa.*

SECONDO PIATTO

CANEVEL ROSA DEL FAÈ SPUMANTE ROSÉ



Le colline del pregiato vigneto del Faè, immerse in una cornice naturale unica, contornate da boschi rigogliosi, producono questo prezioso cru: uno Spumante Rosé frutto di uve Marzemino storicamente coltivate nel territorio di Refrontolo a Valdobbiadene. Ne deriva uno Spumante dalla piacevole acidità e dalle eleganti note di rosa e frutti di bosco.



In abbinamento a

TRIGLIA IN CROSTA DI PISTACCHI, MISTICANZA PRIMAVERILE E AGRODOLCE AL ROSA DEL FAÈ

(1, 4, 5, 8, 10, 13)



Secondo piatto
 € 19,00



Al bicchiere
 € 5,00



Vino & Cucina
 € ~~24,00~~ € 22,00

DESSERT

CANEVEL EXTRA DRY SETÀGE VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG



Punto di riferimento della produzione Canevel, è uno spumante secco e setoso, dai delicati profumi di mela Golden e spezie. Gli spumanti Canevel sono caratterizzati da bollicine fini ed eleganti come la seta (Setàge).



In abbinamento a

FROLLA DI GRANO SARACENO, CHANTILLY AL SETÀGE ED ERBA LUIGIA, FRAGOLE FRESCHE E MERINGA

(1, 3, 7, 10, 13)



Dessert
 € 6,00



Al bicchiere
 € 5,00



Vino & Cucina
 € ~~11,00~~ € 10,00

Aperitivi e Antipasti

-  **L'“OMBRA” NEI CICCHETTI** (SUGGERITO PER DUE PERSONE) **16**
FRITTELLINE DI BACCALÀ IN TEMPURA AL MOXXÈ
TORTELLI SFOGLIATI AL CAMPOFIORIN CON CUORE DI MONTE VERONESE,
ARANCINI DI VIALONE NANO AL COSTASERA (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10)

Vini consigliati: **Conte Federico, BellOvile Vermentino**

-  **SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA** (SUGGERITO PER DUE PERSONE) **19**
GIARDINIERA AL MASIANCO E GELATINA DI CAMPOFIORIN (7, 8, 10)

Vini consigliati: **Campofalco, Brolo di Campofiorin**

-  **BRESAOLA DI BUFALA DEL MINCIO AFFINATA AL CAMPOFIORIN,** **18**
LA SUA BURRATINA LEGGERMENTE AFFUMICATA,
POMODORI APPASSITI E PETALI DI GRANO DURO (1, 7, 10)

Vini consigliati: **Terre del Faè, Fresco di Masi Rosso**

Pasta e risotto

-  **GNOCCHI DI FIORETTA E TARASSACO,** **13**
FORMAGGIO CIMBRO E SALVIA CROCCANTE (1, 3, 5, 7)

Vini consigliati: **Pian del Griso, Poderi del BellOvile Rosso**

-  **BIGOLI LEGGERMENTE PICCANTI CON SARDE,** **13**
POMODORINI, OLIVE E MOLLICA DORATA (1, 3, 4, 5, 7, 10)

Vini consigliati: **Colbaraca, Bonacosta**

-  **TORTELLI CON CUORE DI PERO MISSO DELLA LESSINIA,** **14**
GOCCE DI CAMPOFIORIN, FORMAGGELLA AL FUMO
E GRANELLA DI AMARETTO (1, 3, 7, 10, 13)

Vini consigliati: **Vign'Asmara, Campofiorin**

-  **RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA** **16**
CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (MINIMO 2 PERSONE) (7, 8, 10)
Vini consigliati: **Costasera, Grandarella**

Per i piccoli ospiti

- MACCHERONCINI AL POMODORO O RAGÙ** (1, 3, 8) **8**

- COTOLETTA CON PATATE FRITTE** (1, 3, 5) **15**

€

Carne, Pesce e Verdure

 **TOMINO FONDENTE IN CROSTA DI MAIS,** 15
PERE ESSICcate, NOCI E MIELE D'ACACIA SEREGO ALIGHIERI (3, 5, 7, 13)

Vini consigliati: **Possessioni Bianco, Passo Doble**

  **TROTA "IN SAOR" CON CIPOLLOTTO ALL'AGRO,** 16
UVETTA AL ROSA, MANDORLE E *POLENTA BIANCOPERLA* (4, 5, 7, 8, 10, 13)

Vini consigliati: **Beldosso, Rosa dei Masi**

TAGLIATA DI POLLO IN CROSTA AROMATICA, 16
CREMA DI PEPERONI BRUCIATI, PATATE ARROSTITE
E OLIVE GARDESANE (1, 5, 7, 10, 13)

Vini consigliati: **Rosa del Faè, Fojaneghe**

 **TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA,** 19
CON SPINACINO, PAPRICA SOFFIATA
E BALSAMICO RISERVA PRIVATA BOSCAINI (1, 5, 7, 10)

Vini consigliati: **Riserva Costasera, Corbec**


Contorni

PATATE ARROSTITE 5

VERDURE ALLA GRIGLIA 5

INSALATA MISTA 5

Dolci fatti in casa

 **IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE** (1, 3, 7) 5

  **TORTINO DI RICOTTA,** 6
CONFETTURA DI CILIEGIE,
GELATO AL LATTE E GOCCE DI ANGELORUM (1, 3, 7, 10, 13)

CREMA BRUCIATA ALLA NOCCIOLA 6
CON GELATO AL CAFFÈ (1, 3, 7, 13)

 **DOLCETTI MIGNON DELLA TRADIZIONE** 7
(SUGGERITO PER DUE PERSONE) (1, 3, 7, 10, 13)

  **SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO** 8
ALLA GRAPPA DI AMARONE (1, 3, 7, 10, 13)

In abbinamento ai nostri dessert consigliamo:

Valdobbiadene: **Millesimato Extra Dry;**

Recioto: **Angellorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato;**

Grappa: **Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella**



Vino come
ingrediente



Piatto della
tradizione veneta



Presidio
Slow Food



Piatto
vegetariano

€

DRINKS

ACQUA NATURALE PANNA	750 ML	3
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO	750 ML	3
SOFT DRINKS		4
SUCCHI DI FRUTTA		4

APERITIVI

CANEVEL-APEROL SPRITZ / CANEVEL-CAMPARI SPRITZ		5
CANEVEL-HUGO / CANEVEL-AMERICANO		5

DIGESTIVO DELLA CASA

ELISIR ALLO ZENZERO		5
---------------------	--	---

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO		1,50
DECAFFEINATO / ORZO TOSTATO		2
CAPPUCCINO		2

