

MASI

TENUTA CANOVA

LAZISE DEL GARDA



Menù

Antipasti

Insalatina di orzo al basilico con caciottina al pepe, mandorle e pomodorini arrostiti

Baccalà mantecato all'olio di Canova, misticanza di germogli e schiacciate di polenta

Bresaola di bufala al Campofiorin, la sua burratina e focaccina all'olio di Canova

Primi

Tortino di riso al Rosa dei Masi, primizie dell'orto e fonduta di formaggio Cimbro

Bigoli al torchio leggermente piccanti con sarde, pomodorini, olive e mollica croccante

Cannelloni integrali con ragù bianco al Beldosso, fonduta di Monte Veronese e tartufo nero

Secondi

Crocchette di melanzane alla menta con salsa allo yogurt

Luccio in conserva alla Gardesana con crostoli di polenta alla griglia

Medaglione di vitello cotto a bassa temperatura all'Amarone Costasera e miele, indivia e patata all'olio

Costo antipasto, primo e secondo

38 Euro a persona inclusa la delivery

In omaggio per voi

Pane artigianale e grissini di polenta

Dolcetti mignon della tradizione

Per informazioni e prenotazioni

☎ 045 7580239 dal mercoledì al venerdì dalle 10:00 alle 18:00

✉ canova@masi.it fino alle 10:00 di sabato mattina

Per ricevere la cena del venerdì contattateci entro le 22:00 di giovedì

Per ricevere la cena di sabato o il pranzo di domenica, contattateci entro le 10:00 di sabato mattina

#ÈCANOVA!  #ACASACONMASI



I nostri vini in abbinamento

Serve un consiglio? Il nostro team di sommelier è pronto a guidarvi dal mercoledì al venerdì dalle 10:00 alle 18:00 allo 045 7580239

Spumanti

750
ml



MASI	Moxxè <i>Pinot Grigio e Verduzzo Spumante Brut 2018</i>	•	14,00
CANEVEL	Valdobbiadene <i>Extra Dry Prosecco Sup. Docg Setàge 2018</i>	•	15,00
CANEVEL	Rosa del Faè <i>Spumante Rosè Marzemino Millesimato Brut 2018</i>	•	18,00
BOSSI FEDRIGOTTI	Conte Federico <i>Trento Doc Riserva Metodo Classico 2015</i>	*	60,00

* bottiglia da 1500 ml

Bianchi / Rosè

SEREGO ALIGHIERI	Possessioni Bianco <i>Bianco del Veneto Igt Garganega e Sauvignon 2018</i>	•	12,00
MASI	Masianco <i>Pinot Grigio delle Venezie Igt 2018</i>	•	13,00
MASI	Colbaraca <i>Soave Classico Superiore Docg 2017</i>	•	16,00
BOSSI FEDRIGOTTI	Pian del Griso <i>Pinot Grigio della Valdadige Doc 2018</i>	•	15,00
MASI	BelDosso <i>Lugana Doc Biologico 2018</i>	•	17,00
MASI	Rosa dei Masi <i>Rosato Trevenezie Igt 2018</i>	•	13,00

Rossi

MASI	Bonacosta <i>Valpolicella Classico Doc 2018</i>	•	13,00
MASI	Toar <i>Valpolicella Classico Superiore Doc 2016</i>	•	18,00
MASI	Passo Doble <i>Rosso di Argentina Valle de Uco Biologico 2017</i>	•	14,00
MASI	Campofiorin <i>Rosso Verona Igt 2016</i>	•	15,00
MASI	Brolo Campofiorin <i>Oro Rosso Verona Igt 2015</i>	•	21,00
BOSSI FEDRIGOTTI	Fojaneghe <i>Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso 2013</i>	•	23,00
MASI	Costasera <i>Amarone della Valpolicella Classico Docg 2015</i>	**	25,00
MASI	Costasera <i>Amarone della Valpolicella Classico Docg 2015</i>	•	39,00
MASI	Riserva Costasera <i>Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013</i>	•	59,00
MASI	Angelorum <i>Recioto della Valpolicella Classico Docg 2015</i>	**	25,00

** bottiglia da 375 ml

...Avete i bicchieri giusti?

ITALESSA FOR MASI	6 calici Oxy dotati di spirale interna per una migliore degustazione dei vini	24,00
----------------------	---	-------