

MASI® TENUTA CANOVA



Pizza in Cantina

PIZZA IN THE CELLAR

*Un connubio inaspettato che saprà
sorprendervi piacevolmente*

*An unexpected pairing that will be
a happy discovery*

Mercoledì - Wednesday

28.08.2019 - 19:30

Vino e cucina - Wine and food: **40€/p**

**La visita delle cantine e del Wine Discovery
Museum completerà l'esperienza.**

A visit to the cellars and the Wine Discovery
Museum rounds off the experience.

Info e prenotazioni - Info and bookings:

+39 045 7580239 | canova@masi.it



Via Delaini, 1 - Località Sacro Cuor
SP 5 Verona Lago - 37017
Lazise del Garda (Verona)

MASI® TENUTA CANOVA

Pizza in Cantina

PIZZA IN THE CELLAR

Vini | Wines

Moxxè

Pinot Grigio Ramato Brut

Colbaraca

Soave Classico Superiore DOCG

Frescaripa

Bardolino Classico Superiore DOC

Menù | Menu

Aperitivo di benvenuto

Welcome aperitif

Le nostre pizze | Our pizzas

Mozzarella di Bufala Campana Dop, Pachino e melanzane croccanti

Mozzarella di Bufala Campana Dop, Pachino tomatoes and crispy aubergines

Stracciatella di Andria, acciughe del Cantabrico e zucchine in fiore

Andria Stracciatella (creamy mozzarella), Cantabrico anchovies and zucchini flowers

Fagioli cannellini, pancetta alle erbe e code di gambero

Cannellini white beans, aromatic bacon and prawns

Carpaccio marinato di Fassona, porcini alla senape e scaglie di pecorino

Marinated carpaccio of beef, cheppes mushrooms with mustard and Pecorino cheese

Radicchio, coppa affinata al Campofiorin e Monte Veronese di Malga

Red chicory, ham seasoned in Campofiorin wine and Monte Veronese cheese

Pizza croccante di grano saraceno, frutti freschi e spuma al mascarpone

Buckwheat crispy pizza, fresh fruit and mascarpone cream