

MASI® TENUTA CANOVA



Masi White Party

**Le migliori bollicine Canevel
incontrano la freschezza
del pesce di mare**

*The finest Canevel sparkling wines
meet fresh seafood*

Mercoledì - Wednesday

10.07.2019 - 19:30

Vino e cucina - Wine and food: **50€/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.

Dress code: Un tocco di bianco - A touch of white

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

Masi White Party

Vini | Wines

Campofalco

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Extra Dry

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Cartizze

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Menù | Menu

Aperitivo di benvenuto

Welcome aperitif

* **Crudo 2.0 | Raw food 2.0**

* **Gambero rosso di Gallipoli, mandorle e cioccolato**

Red prawns from Gallipoli, almond and chocolate

* **Scampo di Mazara, pepe rosa gelatina di Mojito**

Langoustine from Mazara, pink pepper and Mojito gelée

* **Tartare di tonno, insalatina di fragole e gocce di vin cotto**

Tuna tartare, strawberries and wine dressing

* **Cannolo di spada, ricotta di bufala e granella di pistacchio**

Cannolo with swordfish, buffalo ricotta and pistachio

Tortelli con cuore di branzino, pomodorini scoppiati e basilico croccante

Tortelli with seabass, cherry tomatoes and crispy basil

Polpo di scoglio alla griglia, vellutata di patate e profumi mediterranei

Grilled octopus, mashed potatoes and black olives

Insalatina di pesche, briciole di sbrisolona e granita al Cartizze

Peaches with "Sbrisolona" crumbs and wine-ice Cartizze