

MASI® TENUTA CANOVA

Primavera 2019

DALLA NOSTRA CUCINA

ABBINAMENTI SUGGERITI

SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALPOLICELLA CON LA NOSTRA GIARDINIERA ALL'AGRO (suggerito per 2 pax) <i>Consigliamo: Conte Federico, Possessioni Rosso</i>	15
SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA CON GELATINA ARTIGIANALE DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 pax) <i>Consigliamo: Moxxé, Brolo di Campofiorin</i>	15
GNOCCHETTI ALLE ORTICHE CON RICCIOLI DI RICOTTA DI MALGA <i>Consigliamo: Pian del Griso, Bonacosta</i>	10
BIGOLI LEGGERMENTE PICCANTI CON SARDE, POMODORINI E OLIVE GARDESANE <i>Consigliamo: Possessioni Bianco, Mas'Est Teroldego</i>	10
TORTELLI AL BACCALÀ, PROFUMO DI ANETO E CROCCANTE AL NERO <i>Consigliamo: Vign'Asmara, Toar</i>	12
TAGLIATELLE DI GRANO GREZZO CON RAGÙ BIANCO DI CORTE E TARTUFO NERO <i>Consigliamo: Campofiorin, Montepiazzo</i>	12
RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA E MONTE VERONESE (min. 2 pers.) <i>Consigliamo: Costasera, Grandarella</i>	12
LUCCIO IN CONSERVA ALLA GARDESANA CON POLENTA ALLA GRIGLIA <i>Consigliamo: Passo Blanco, Frescaripa</i>	13
POLLASTRO IN "TECIA" CON OLIVE, PATATE E PEPERONI <i>Consigliamo: Passo Doble, Fojaneghe</i>	14
STINCO DI MAIALINO, ERBETTE SPONTANEE E PATATE ALL'OLIO <i>Consigliamo: Bell'Ovile, Grandarella</i>	14
GIRELLO DI VITELLO COTTO NEL FIENO, CROSTOLI DI PATATE E RIDUZIONE DI CAMPOFIORIN E MIELE <i>Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera</i>	15
TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA CON SPINACINI, "CROSTE" DI STRAVECCHIO E VIN COTTO <i>Consigliamo: Costasera, Vaio Armaron</i>	16
PATATE ARROSTITE	4
VERDURE ALLA GRIGLIA	4
INSALATA MISTA	4



045 7580239 - canova@masi.it - www.masiwineexperience.it
Via Delaini, 1 - Loc. Sacro Cuor, 37017 Lazise del Garda – VR



MASI® TENUTA CANOVA

PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ	6
COTOLETTA CON PATATE FRITTE	12

DOLCI FATTI IN CASA

IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	4
DELIZIA AL CIOCCOLATO BIANCO CON CUORE DI LAMPONE	5
TORTINO DI RICOTTA, CONFETTURA DI CILIEGIE E GELATO AL LATTE	5
CREMOSO ALLO YOGURT CON INSALATINA DI FRAGOLE AL RECIOTO	5
SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE	7

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:

Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato

Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella

DRINKS

Acqua Naturale Panna	750 ml	3
Acqua Frizzante San Pellegrino	750 ml	3
Soft Drinks		3
Succhi di frutta		3
Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo		4

DIGESTIVO DELLA CASA

Elisir di Amarone e Zenzero	5
-----------------------------	---

CAFFETTERIA

Caffè espresso Pellini Top	1,2
Decaffeinato	1,5
Orzo Tostato	1,5
Cappuccino	2

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.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché prontamente possiamo trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio. Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.



045 7580239 - canova@masi.it - www.masiwineexperience.it
Via Delaini, 1 - Loc. Sacro Cuor, 37017 Lazise del Garda - VR

