MASI
TENUTA CANOVA

Viaggio alla scoperta dei nostri vini,
con le proposte speciali dello Chef

Merry Christmas

Assapora gli intriganti abbinamenti che abbiamo pensato per te.
Un menù che coniuga tradizione e territorio, in cui il vino diventa abbinamento e ingrediente al tempo stesso.

CASA CANEVEL DIESEL

SPUMANTE BRUT
Pinot Grigio, Verduzzo

L'expertise spumantistica di Canevel e lo stile Diesel si incontrano in questo Prosecco doc Biologico, nel segno di una comune vocazione alla sostenibilità.
L'abito del nuovo nato è firmato Diesel, che ne ha disegnato il packaging.

VIGN'ASMARA

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
Chardonnay

Vino elegante e suadente, ma anche complesso e di carattere.
Esprime con classe la tradizione trentina della nobile famiglia dei Conti Bossi Fedrigotti.
Vign'Asmara, prodotto da uve Chardonnay, esprime amabilmente le caratteristiche tipiche di questo vitigno.

RISERVA COSTASERA

AMARONE CLASSICO RISERVA DOCG
Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara

Fiero, maestoso, complesso, esuberante, rappresenta una selezione speciale del Costasera, il gigante gentile di Masi.
È punto di riferimento per la categoria degli Amaroni, che assieme a Barolo e Brunello rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani..

Scopri le iniziative che abbiamo pensato per te in rivendita

MASI
TENUTA CANOVA

Viaggio alla scoperta dei nostri vini,
con le proposte speciali dello Chef

dal 1 Dicembre 2021

Merry Christmas

CASA CANEVEL DIESEL
Prosecco Extra Brut Doc

In abbinamento a

PASSATINA DI CECI E PORRI CON CODE DI GAMBERO PORCHETTATE AL ROSMARINO

Antipasto	*Al bicchiere*	*Vino e Cucina*
€12,00	€6,00	€16,00

VIGN'ASMARA
Vigneti delle Dolomiti Bianco Igt

In abbinamento a

TORTELLI VERDI CON CUORE DI SALMERINO ALPINO E ANETO, EXTRAVERGINE DI CANOVA E PEPE ROSA

Primo piatto	*Al bicchiere*	*Vino e Cucina*
€12,00	€5,00	€16,00

RISERVA COSTASERA
Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg

In abbinamento a

ROTOLO DI FARAONA CON PRUGNE, PINOLI E UVETTA, RIDUZIONE DI RISERVA COSTASERA E CAVOLO ROSSO AL DOLCEFORTE

Secondo piatto	*Al bicchiere*	*Vino e Cucina*
€18,00	€12,00	€27,00

e per concludere...

CREMOSO AL PANETTONE DI SAN BIAGIO CON CHANTILLY AL CASAL DEI RONCHI E MANDORLE CROCCANTI | € 6,00

In abbinamento a Casal dei Ronchi, Recioto della Valpolicella Docg | € 10,00

€14,00

MASI
TENUTA CANOVA

Dalla Cucina, abbinamenti suggeriti
Autunno 2021

L' "OMBRA" NEI CICCHETTI: FRITTELLINE DI BACCALÀ IN TEMPURA AL MOXXÉ, TORTELLI SFOGLIATI AL CAMPOFIORIN, ARANCINI DI VIALONE NANO AL COSTASERA (suggerito per 2 persone) 14
Consigliamo: Conte Federico, BellOvile Vermentino

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA CON GIARDINIERA ALL'AGRO E GELATINA DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 persone) 16
Consigliamo: Campofalco, Toar

VELLUTATA DI ZUCCA E ZENZERO, ORZO PERLATO E RICOTTA AL FUMO 10
Consigliamo: Pian del Griso, Rosa dei Masi

BIGOLI AL TORCHIO CON RAGÙ DI ANATRA ALLA VENETA 12
Consigliamo: Mas'Est Teroldego, MontePiazzo

TAGLIATELLE DI FARRO CON RAGÙ BIANCO DI CORTE, CIMBRO DELLA LESSINIA E POLVERE DI PORCINI 12
Consigliamo: VignʼAsmara, Brolo di Campofiorin Oro

RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE 14
(minimo 2 persone)
Consigliamo: Costasera, Grandarella

SEPPIOLINE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA GRIGLIATA 14
Consigliamo: Colbaraca, Passo Doble

TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA CON RADICCHIO DI VERONA, "CROSTE" DI STRAVECCHIO E BALSAMICO RISERVA PRIVATA BOSCAINI 16
Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera

GUANCIALINO BRASATO AL VAIO ARMARON E MIELE, FASCINETTA DI INDIVIA E PATATA ALL'OLIO DI CANOVA 18
Consigliamo: Fojaneghe, Vaio Armaron

INSALATONE SERVITE IN COPPA DI PANE

GARDESANA: MISTICANZA, TROTA AFFUMICATA, FINOCCHIO, ARANCE, OLIVE E CONDIMENTO ALLO YOGURT (servito a parte) 12
Consigliamo: Canevel Extra Dry "Setàge", Passo Blanco

VENETA: RADICCHIO DI CHIOGGIA, GALLINA PADOVANA, MONTE VERONESE DI MALGA PRESIDIO SLOW FOOD, CROSTINI DI MAIS MARANELLO E CONDIMENTO AL CANEVEL-CAMPARI SPRITZ (servito a parte) 12
Consigliamo: Beldosso, Rosa del Faè

CONTORNI

PATATE ARROSTITE 4

VERDURE ALLA GRIGLIA 4

INSALATA MISTA 4

PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO O RAGÙ	8
COTOLETTA CON PATATE FRITTE	14

DOLCI FATTI IN CASA

IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	4
TORTINO DI MELE, FICHI APPASSITI AL CANEVEL CARTIZZE, NOCI E CHANTILLY ALLA CANNELLA	6
CREMA BRUCIATA ALLA NOCCIOLA CON GELATO AL CAFFÈ	6
SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE	7

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:
Valdobbiadene: Superiore di Cartizze
Recioti: 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 ALLO ZENZERO	5

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,50
DECAFFEINATO / ORZO TOSTATO	1,80
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.

MASI WINE EXPERIENCE