

MASI
TENUTA CANOVA

SPARKLING DINNER

Una spumeggiante serata
dedicata alle bollicine e alla
freschezza del pesce di mare

*An exclusive evening dedicated
to sparkling wines and the
freshness of seafood*

INFO E PRENOTAZIONI
INFO AND BOOKING
+39 045 7580239
canova@masi.it

MER | WED

14/06

19:30

VINO & CUCINA
WINE & FOOD

68 €

A persona | Per person

La visita del fruttai per l'appassimento, delle cantine
e del Wine Discovery Museum completerà l'esperienza.
E infine, una piccola sorpresa in ricordo della serata...

A visit to the drying loft, the cellars and the Wine
Discovery Museum rounds off the experience.
And lastly, a little surprise as a souvenir of the event...

MASI WINE
EXPERIENCE

MASI TENUTA CANOVA

SPARKLING DINNER VINI E MENÙ / WINES AND MENU



MASI
MOXXÉ ROSÉ
PINOT GRIGIO RAMATO SPUMANTE BRUT

CANEVEL
SETÀGE
VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG BRUT

CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
CONTE FEDERICO RISERVA BRUT
METODO CLASSICO TRENTO DOC RISERVA BRUT

CANEVEL
ROSA DEL FAÈ
SPUMANTE ROSÉ MARZEMINO MILLESIMATO BRUT

Aperitivo di benvenuto dello Chef

Tartare di tonno rosso, insalatina di grano alla mediterranea, guacamole e paprica soffiata al Moxxé Rosé

Tortelli con cuore di asparagi e ricotta di bufala, gamberi scottati, germogli ed emulsione al Canevel Setàge

Polpo in crosta di polenta e Conte Federico, piselli novelli e chips di verdure

Sorbetto ai limoni del Garda, Erba Luigia e insalatina di fragole al Rosa del Faè

Chef's welcome aperitif

Red tuna tartare, mediterranean style couscous, guacamole and paprika cracker with Moxxé Rosé wine

Tortelli pasta with heart of asparagus and buffalo ricotta cheese, prawns and Canevel Setàge wine emulsion

Octopus in polenta and Conte Federico crust, peas and vegetable chips

Garda lemon sorbet, lemon verbena and strawberry salad with Rosa del Faè wine