

MASI
WINE BAR
MUNICH

SPARKLING NIGHT MIT CANEVEL



Ein prickelnder Abend mit eleganten Schaumweinen von Canevel
zu köstlichen Speisen von frischem Fisch und Meeresfrüchten
*Una spumeggiante serata dedicata alle eleganti bollicine Canevel
e alla freschezza del pesce di mare*



INFO UND RESERVIERUNG
INFO E PRENOTAZIONI
+49 (0)89 230 32 565
info@masiwinebar-munich.de



DONNERSTAG
GIOVEDÌ
25/05
H 19:00



MENÜ MIT VERKOSTUNG
VINO E CUCINA
79€
Pro person | Per persona



Maximilianstraße 40 - 80539 München - www.masiwineexperience.it

SPARKLING NIGHT MIT CANEVEL

WEINE ZUR VERKOSTUNG VINI IN DEGUSTAZIONE



SETÀGE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

CAMPOFALCO

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG BRUT – BIO

TERRE DEL FAÈ

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG
SPUMANTE EXTRA BRUT

ROSA DEL FAÈ

SPUMANTE ROSÈ MARZEMINO MILLESIMATO BRUT

MENÜ MENÙ

Begrüßungsaperitif

Tortelli gefüllt mit Gambas und Jakobsmuscheln,
Meeresspargel und Campofalco Emulsion

Rotbarbe mit Pistazienkruste, Frühlingsgemüse
und Terre del Faè Weinsauce

Mangosorbet, Erdbeercreme mit Rosa del Faè Wein,
Himbeeren und Minze

Aperitivo di benvenuto

*Tortelli con cuore di gambero e capesante, salicornia
ed emulsione di corallo al Campofalco*

*Triglia in crosta di pistacchi, verdure primaverili
e agrodolce al Terre del Faè*

*Sorbetto al mango, coulis di fragole al Rosa del Faè,
lamponi e mentuccia*