

MASI

TENUTA CANOVA

MENÜ

UNSERE KÜCHE

Regionale und den Jahreszeiten entsprechende Zutaten, Bezug zur Tradition und Wertschätzung der lokalen Produzenten.

Unsere Küche ist der Ausdruck einer Identität, die ihre Wurzeln in der Tradition besonderer Orte hat, vom Hinterland des Gardasees bis zum Valpolicella und ins gesamte Veneto: Eine Region von soliden landwirtschaftlichen Traditionen, die mit Venedig eine natürliche Beziehung zu Einflüssen anderer Kulturen und der Öffnung für neue Welten und neue Geschmackserlebnisse erlebt.



„Wine first“ ist das grundlegende Prinzip unseres Gastronomiekonzepts, das die Grundannahme vom Wein lediglich als «Begleitung» der Speisen auf den Kopf stellt. Das ist der Grund, aus dem – ausgehend von den besonderen und sich regelmäßig erneuernden Empfehlungen des Küchenchefs – der Wein als Hauptbestandteil gilt, zu dem sich dann die Speisen gesellen, deren Aufgabe es ist, ihn herauszustellen und seine Eigenschaften zu betonen.

In der saisonalen Speisekarte finden Sie darüber hinaus unsere Empfehlungen für die besten Kombinationen von Speisen und Wein.

In den Empfehlungen des Küchenchefs findet ihr, ebenso wie in unserer Saisonkarte, Zutaten oder typische Zubereitungsweisen, die mit den folgenden Symbolen gekennzeichnet sind:



Wein als Zutat

Speisen, bei denen der Wein die Hauptrolle spielt und deren Rezept darauf ausgerichtet ist, seine Eigenschaften maximal zu betonen.



Venetisches Traditionsgericht

Speisen und Rezepte, die seit jeher Teil der Veroneser und venetischen Tradition sind und von uns in moderner Spielart neu interpretiert wurden.



Präsidium Slow Food

Schutz und Bewahrung kleiner und typischer lokaler Produktionen sowie Qualitäten, die durch traditionelle Herstellungsweisen erreicht werden.



Vegetarisches Gericht

Speisen, für deren Zubereitung weder Fleisch noch Fisch oder daraus erzeugte Produkte verwendet wurden. Ausdruck einer Sensibilität gegenüber dem Tierreich, auch unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit.

Wir verwenden Bio- und „Null Kilometer“-Produkte, wann immer dies möglich ist. Aufgrund von Marktgegebenheiten, um die Qualität zu erhalten oder um die neuen Hygiene-Richtlinien einzuhalten, werden einige Artikel bei -18°C gelagert. Es ist möglich, dass in unseren Speisen Spuren von Allergenen entsprechend der Verordnung UE 1169/2011 enthalten sind.

IN DER SPEISEKARTE AUSGEWIESENE ALLERGENE

1 GLUTEN; 2 KRUSTENTIERE; 3 EI; 4 FISCH; 5 ERDNÜSSE; 6 SOJA; 7 MILCH; 8 SELLERIE; 9 SENF; 10 SCHWEFELANHYDRID; 11 SESAM; 12 LUPINEN; 13 HÜLSENFRÜCHTE; 14 MUSCHELN.

Wir bitten Sie, uns vor der Bestellung auf mögliche Intoleranzen anzusprechen, so dass eine Alternative gefunden werden kann, die Ihren Bedürfnissen entspricht.

*Eine Reise, um unsere Weine zu entdecken, mit den besonderen
Vorschlägen des Küchenchefs*

SUMMER FEELING

Vom 3. bis 16. Juli 2024

VORSPEISE

MOXXÈ DEL RE OLTREPÒ PAVESE DOCG



Moxxè del Re ist der Masi's Metodo Classico aus Pinot Nero-Trauben aus der Region Oltrepò Pavese. Es ist Spumante mit einer feinen, lang anhaltenden Perlage und zarten Aromen von Zitrusfrüchten, Heu und Luzerne. Intensive Trinkbarkeit und Frische.



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie es heraus mehr über Wein

In Begleitung zu
MIT ZITRUSFRÜCHTEN
MARINIERTES FORELLEN-TARTAR,
FENCHELSALAT, OLIVEN,
SCHWARZER SESAM UND MOXXÈ-
APEROL-SPRITZ-KAVIAR

(4, 10, 11)



Vorspeise
€ 16,00



Glas Wein
€ 7,00



Wein und Gericht
~~€ 23,00~~ € 21,00

ERSTER GANG

COLBARACA SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOCG BIO



Ein "Klassiker" der Veroneser Tradition, modern interpretiert. Hergestellt aus Garganega-Trauben im klassischen Soave-Gebiet.



Scannen Sie den QR-Code und finden Sie es heraus mehr über Wein

In Begleitung zu
MIT WOLFSBARSCH GEFÜLLTE
SCHWARZER TORTELLI,
DILL UND GETROCKNETEN
KIRSCHTOMATEN

(1, 2, 3, 4, 7, 8, 14)



Erster Gang
€ 16,00



Glas Wein
€ 5,00



Wein und Gericht
~~€ 21,00~~ € 19,00

„Wine first“. Getreu der Inspiration unserer Weinbars,
Der Küchenchef bietet Ihnen originelle Gerichte, die zum Verfeinern
entwickelt wurden der Charakter und die Persönlichkeit der
ausgewählten Weine, für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

ZWEITER GANG

FRESCO DI MASI ROSSO ROSSO VERONA IGT BIO



Der Fresco di Masi Rosso wird aus Trauben gewonnen, die in den kühlen Morgenstunden gelesen und sofort vinifiziert werden, was ihm eine ausgeprägte Duftigkeit und schöne Noten von frischen Früchten verleiht – von Granatapfel über Johannisbeeren bis zur Kirschnote, die nicht fehlen darf und die Veroneser Herkunft erkennen lässt.



In Begleitung zu GEGRILLTER OKTOPUS, SOMMERGEMÜSE, KNACKIGER MAIS UND SÜSS-SAUER MIT FRESCO DI MASI ROSSO

(4, 5, 8, 10, 14)



Zweiter Gang
€ 22,00



Glas Wein
€ 4,00



Wein und Gericht
~~€ 26,00~~ € 24,00

DESSERT

ROSA DEL FAÈ SPUMANTE ROSÉ MILLESIMATO BRUT



Dies ist ein Rosé-Spumante aus der Marzemino-Traube, hat eine attraktive Säure und elegante Noten von Rosen und Beerenfrüchten. Aperitif und das ganze Essen.



BELLINI 2.0: “ESSEN & TRINKEN” SIE DIE ROSA DEL FAÈ

(1, 3, 7, 10, 13)




Dessert
€ 6,00

SOMMER 2024

€

Vorspeise

-  **L'“OMBRA” NEI CICCHETTI** (EMPFOHLEN FÜR 2 PERSONEN) 16
KABELJAUKRAPPEN IN MOXXÈ WEIN TEMPURA,
MIT KÄSE GEFÜLLTE CAMPOFIORIN WEIN TORTELLI,
„ARANCINI“ (GEBACKENE REISBÄLLCHEN VON „VIALONE NANO“)
IN AMARONE COSTASERA WEIN (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10)

Als Begleitung: **Conte Federico, BellOvile Vermentino**

-  **FIOTTO DI CULATELLO-SCHINKEN IN ROSA DEI MASI-WEIN GEREIFT,** 18
LEICHT GERÄUCHERTER BURRATA-KÄSE, GETROCKNETE TOMATEN
UND WEIZENWAFFEN (1, 7, 10)

Als Begleitung: **Terre del Faè, Rosa dei Masi**

-  **AUSWAHL VON WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DEN LESSINIA** 20
MIT GEMISCHTEM SAUEREM GEMÜSE MIT MASIANCO WEIN
UND CAMPOFIORIN-WEIN GELEE (EMPFOHLEN FÜR 2 PERSONEN) (7, 8, 10)

Als Begleitung: **Moxxè del Re, Brolo di Campofiorin Oro**

Pasta und Risotto

-  **HAUSGEMACHTER LÖWENZAHN UND FRISCHER WEICHKÄSE GNOCCHI,** 13
CIMBRO-KÄSE UND KNUSPRIGER SALBEI (1, 3, 5, 7)

Als Begleitung: **Pian del Griso, Poderi del BellOvile Rosso**

-  **BIGOLI-NUDELN LEICHT SCHARF MIT SARDINEN,** 14
KIRSCHTOMATEN, OLIVEN UND GOLDENE BROTKRÜMEL (1, 3, 4, 5, 7, 10)

Als Begleitung: **Colbaraca, Bonacosta**

-  **VOLLWEIZEN-TAGLIATELLE,** 15
WEISSES RAGÔUT MIT VIGN'ASMARA-WEIN,
CIMBRO DELLA LESSINIA KÄSE UND SCHWARZER TRÜFFEL (1, 3, 7, 8, 10)

Als Begleitung: **Vign'Asmara, Campofiorin**

-  **RISOTTO MIT AMARONE COSTASERA WEIN,** 16
UND MONTE VERONESE KÄSE (MIN. 2 PERSONEN) (7, 8, 10)

Als Begleitung: **Costasera, Grandarella**

Für Jüngere Gäste

- PASTA MIT TOMATEN ODER HACKFLEISCHSOSSE** (1, 3, 8) 8

- PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES** (1, 3, 5) 15








Fleisch, Fisch und Gemüse

-  **LESSINIA-SALAT IM BROTBECHE** 13
MIT GEMISCHTEM SALAT, CACIOTTINA DI MALGA KÄSE,
MAIS, ERDBEEREN, WALNÜSSE UND JOGHURT-DRESSING (SEPARAT SERVIERT) (1, 7, 13)
Als Begleitung: **Campofalco, Fresco di Masi Bianco**
-  **TOMINO-KÄSE IN MAISKRUST,** 15
GETROCKNETE BIRNEN, NÜSSE
UND AKAZIENHONIG SEREGO ALIGHIERI (3, 5, 7, 13)
Als Begleitung: **Possessioni Bianco, Passo Doble**
-  **EINGELEGTER HECHTFISCH NACH GARDESANER ART,** 17
KAPERN, VALPOLICELLA-OLIVENÖL UND GEGRILLTE POLENTA (4, 8, 10)
Als Begleitung: **Beldosso, Fresco di Masi Rosso**
- HÄHNCHENBRUST IN KRÄUTERKRUSTE,** 16
ROTE PAPRIKACREME, ROSMARIN KARTOFFELN UND OLIVEN (1, 5, 7, 10, 13)
Als Begleitung: **Rosa del Faè, Fojaneghe**
-  **DÜNN GESCHNITTENES BÜFFELFLEISCH VOM GRILL** 19
MIT SPINAT, PAPRIKA CRACKER
UND "RISERVA PRIVATA BOSCAINI" BALSAMICO ESSIG (1, 5, 7, 10)
Als Begleitung: **Riseva Costasera, Corbec**

Beilagen

- POMMES FRITES** 5
BRATKARTOFFELN 5
GEGRILLTES GEMÜSE 5
GEMISCHTER SALAT 5

Hausgemachte Nachspeisen

-  **GRANITA MIT CANEVEL MILLESIMATO,** 5
DUFT VON ZITRUSFRÜCHTEN UND CAMPARI-BITTERPERLEN (10)
-  **TRADITIONELLES TIRAMISÙ** (1, 3, 7) 5
-   **RICOTTA-KÄSE-TARTE,** 6
KIRSCHMARMELADE, MILCHEIS UND ANGELORUM (1, 3, 7, 10, 13)
- HASELNUSS-CRÈME BRÛLÉE MIT KAFFEE EIS** (1, 3, 7, 13) 6
-  **TRADITIONELLES MIGNON-GEBÄCK** (EMPFOHLEN FÜR 2 PERSONEN) (1, 3, 7, 10, 13) 7
-   **SBRISOLONA MIT VIALONE NANO REIS UND MANDELN,** 9
SERVIERT MIT AMARONE GRAPP (1, 3, 7, 10, 13)

In Kombination mit unseren Desserts empfehlen wir:

Valdobbiadene: **Millesimato Extra Dry**

Recioto: **Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato;**

Grappa: **Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella**

Eintrittsgebühr: Gastfreundschaft ist unsere Spezialität... die Gedeckgebühr geht auf uns, weil wir möchten, dass Sie sich wie zu Hause fühlen. Guten Appetit!



Wein als Zutat



Venetisches
Traditionsgericht



Präsidium
Slow Food



Vegetarisches
Gericht

€

GETRÄNKE

STILLES MINERALWASSER PANNA	750 ML	3
SPRUDEL-MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	750 ML	3
SOFT DRINK		4
FRÜCHTSÄFTE		4

APERITIF

CANEVEL-APEROL SPRITZ / CANEVEL-CAMPARI SPRITZ		5
CANEVEL-HUGO / CANEVEL-AMERICANO		5

VERDAUUNGSLIKÖR DES HAUSES

INGWER LIKÖR		5
--------------	--	---

KAFFEE

ESPRESSO		1,50
KOFFEINFREI / GERSTE		2
CAPPUCCINO		2

