

# 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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

## COSTASERA "LUNAR", DAS JAHR DER SCHLANGE

Vom 23. Oktober bis 26. November 2024

### VORSPEISE

**MOXXÉ DEL RE**  
OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOCG  
METODO CLASSICO BRUT



Moxxé 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*  
**TOPINAMBURCREMESUPPE,  
HAUSGEMACHTES „CARNE SALÀ“  
RINDERTATAR UND  
KRÜMEL VON GESALZENER SBRISOLONA**

(1, 3, 7, 10, 13)



Vorspeise  
€ 12,00



Glas Wein  
€ 7,00



*Wein und Gericht*  
~~€ 19,00~~ € 18,00

### ERSTER GANG

**COSTASERA LUNAR  
SNAKE EDITION 2019**  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO DOCG



Der ikonische Amarone Costasera feiert jedes Jahr das Neue Jahr mit einer exklusiven Flasche in limitierter Auflage. Eine Hommage an die chinesische Tradition und die starke Verbindung, die Masi mit der östlichen Kultur teilt. Die *Schlange* ist ein Symbol der Weisheit und Intuition, und es ist ein astrologisches Zeichen, das für seine Schönheit und Intelligenz bewundert.



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

*In Begleitung zu*  
**TORTELLI GEFÜLLT MIT ENTENFLEISCH,  
CIMBRO-KÄSESAUCE  
UND BALSAMICOTROPFEN  
„RISERVA PRIVATA BOSCAINI“**

(1, 3, 7, 8, 10)



Erster Gang  
€ 14,00



Glas Wein  
€ 12,00



*Wein und Gericht*  
~~€ 26,00~~ € 24,00

*„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

### **COSTASERA 2009** AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Er ist der freundliche Gigant von Masi. Er ist das Ergebnis von Masis anerkannter Expertise für das Verfahren des Appassimento: Die autochthonen Rebsorten des klassischen Valpolicella-Gebiets, Corvina, Rondinella und Molinara lagern über die Wintermonate auf Bambusgestellen und konzentrieren so ihre Aromen.



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

*In Begleitung zu*

### **GESCHMORTES WILDSCHWEIN MIT COSTASERA, SELLERIEPÜREE, BLAUBEEREN UND SCHWARZKOHL**

(5, 7, 10)



Zweiter Gang  
€ 19,00



Glas Wein  
€ 25,00



*Wein und Gericht*  
~~€ 44,00~~ € 42,00

## DESSERT

### **ANGELORUM** RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Traditioneller Dessertrotwein aus den Veronese-Trauben Corvina, Rondinella und Molinara aus Valpolicella, der in den Obstgärten während der Wintermonate verweilt.



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

*In Begleitung zu*

### **BABÀ MIT ANGELORUM, DOPPELTE CHANTILLY- VANILLE-GIANDUIA UND SCHOKOLADENFLOCKEN VERFEINERT VON DEN BAMBUSSTANGEN „ARELE“**

(1, 3, 5, 7, 10, 13)



Dessert  
€ 6,00



Glas Wein  
€ 11,00




~~€ 17,00~~ € 15,00

# HERBST 2024 vom 25. September

€

## 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**

-  **FIOCO 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

-  **KÜRBIS-INGWER-CREME-SUPPE,** 12  
IM HEU GEREIFTER PERLGERSTEN- UND FORMAGGELKÄSE (7, 8)

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

-  **TORTELLI NUDELN MIT HERZEN VON PERO MISSO AUS LESSINIA,** 15  
CAMPOFIORIN WEINTROPFEN, GERÄUCHERTER CACIORICOTTA-KÄSE  
UND AMARETTO KRÜMEL (1, 3, 5, 7, 10)

Als Begleitung: **Colbaraca, Campofiorin**

-  **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, Toar**

-  **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

-  **TOMINO-KÄSE IN MAISKRUST,** 15  
 ROTKOHL, WÜRZIGER BIRNENSENF UND NÜSSE (3, 5, 7, 9, 13)  
 Als Begleitung: **Possessioni Bianco, Passo Doble**
-  **TRADITIONELLER BACCALÀ (KABELJAU),** 18  
 POLENTA AUS *MARANELLO*-MAIS  
 UND SCHWARZEM SESAM-CHIPS (1, 4, 7, 10, 11)  
 Als Begleitung: **Canevel San Biagio, Fresco di Masi Rosso**
- BIO-HÜHNCHEN "IN TECIA",** 16  
 MIT OLIVEN, LOKALEN KARTOFFELN UND PAPRIKA (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, 10)  
 Als Begleitung: **Riseva Costasera, Corbec**
-  **GESCHMORTES WANGENRINDFLEISCH MIT VAIO ARMARON UND HONIG,** 21  
 ENDIVIEN- UND VALPOLICELLA-OLIVENÖL-BACKKARTOFFEL (7, 10)  
 Als Begleitung: **Vaio Armaron, Terregiunte**

## Beilagen

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

## Hausgemachte Nachspeisen

-  **TRADITIONELLES TIRAMISÙ** (1, 3, 7) 5
-  **"PISSOTTA" TRAUBENKUCHEN,** 6  
 TRAUBENMOST-EIS UND MEZZANELLA-WEINTROPFEN (1, 3, 5, 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 GRAPPA (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

