

MASI

TENUTA CANOVA

MENÙ

LA NOSTRA CUCINA

Territorialità, stagionalità, rivisitazione della tradizione e valorizzazione delle produzioni locali.

La nostra cucina è espressione di un'identità che affonda le sue radici nelle tradizioni di luoghi vocati, dall'entroterra del Lago di Garda fino alla Valpolicella e all'intero Veneto: una regione di solide tradizioni contadine che con Venezia ha espresso una naturale vocazione alla contaminazione culturale e all'apertura a nuovi mondi e nuovi sapori.



«Wine first» è il principio alla base del nostro concetto di ospitalità, che ribalta l'assioma del vino inteso come semplice «accompagnamento» al cibo.

Ecco perché, a partire dalle proposte speciali dello Chef che si rinnovano periodicamente, il vino viene indicato come componente principale, a cui si associano dei piatti pensati per valorizzarne ed esaltarne le caratteristiche.

Nel menù stagionale troverete inoltre i nostri suggerimenti per gli abbinamenti vinocibo più indicati.

Nelle proposte speciali dello Chef, così come nel nostro menù stagionale, trovate ingredienti o preparazioni caratteristiche evidenziati dalla seguente simbologia:



Vino come ingrediente

Pietanze in cui il vino è protagonista e in cui la ricetta è pensata per esaltarne al massimo le caratteristiche.



Piatto della tradizione veneta

Pietanze e ricette che sono da sempre parte della tradizione veronese e veneta che vengono da noi reinterpretate in chiave contemporanea.



Presidio Slow Food

Tutela e salvaguardia delle piccole e tipiche produzioni autoctone e di qualità realizzate con pratiche tradizionali.



Piatto vegetariano

Pietanze che non prevedono l'utilizzo di carne, pesce e dei relativi derivati, espressione di una sensibilità verso il regno animale anche nell'ottica della sostenibilità.

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.

ALLERGENI INDICATI NEL MENÙ

1 GLUTINE; 2 CROSTACEI; 3 UOVA; 4 PESCE; 5 ARACHIDI; 6 SOIA; 7 LATTE; 8 SEDANO; 9 SENAPE; 10 ANIDRIDE SOLFOROSA; 11 SESAMO; 12 LUPINI; 13 FRUTTA A GUSCIO; 14 MOLLUSCHI.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché si possa trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze.

Alla scoperta dei nostri vini, con le proposte speciali dello Chef

SUMMER FEELING

dal 3 al 16 Luglio 2024

ANTIPASTO

MOXXÈ DEL RE OLTREPÒ PAVESE DOCG



Moxxè del Re è il Metodo Classico di Masi, prodotto con uve Pinot Nero provenienti dall'Oltrepò Pavese. È un spumante dal perlage fine e persistente e dai delicati profumi di agrumi, fieno ed erba medica. Grandi bevibilità e freschezza.



Inquadra il QR Code e scopri di più sul vino

In abbinamento a

TARTARE DI TROTA MARINATA
AGLI AGRUMI, INSALATINA DI
FINOCCHIO, OLIVE GARDESANE,
SESAMO NERO E CAVIALE DI
MOXXÈ-APEROL SPRITZ

(4, 10, 11)



Antipasto
€ 16,00



Al bicchiere
€ 7,00



Vino & Cucina
~~€ 23,00~~ € 21,00

PRIMO PIATTO

COLBARACA SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOCG BIO



Un "classico" della tradizione veronese, interpretato in chiave moderna. Prodotto con uve Garganega in zona classica Soave.



Inquadra il QR Code e scopri di più sul vino

In abbinamento a

TORTELLI SFOGLIATI AL
NERO, CUORE DI BRANZINO,
PROFUMO DI ANETO
E POMODORINI APPASSITI

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



Primo piatto
€ 16,00



Al bicchiere
€ 5,00



Vino & Cucina
~~€ 21,00~~ € 19,00

*“Wine first”. Fedele all’ispirazione dei nostri Wine Bar,
lo Chef vi propone dei piatti originali pensati per esaltare
il carattere e la personalità dei vini selezionati,
per un’inedita esperienza degustativa.*

SECONDO PIATTO

FRESCO DI MASI ROSSO ROSSO VERONA IGT BIO



Ottenuto da uve raccolte nelle ore più fresche e immediatamente vinificate, Fresco di Masi Rosso ha una spiccata fragranza e piacevoli note di frutta fresca: dalla melagrana al ribes all’immancabile nota di ciliegia che ne lascia distinguere l’origine veronese.



Inquadra il QR Code e scopri di più sul vino

In abbinamento a POLPO DI SCOGLIO ALLA GRIGLIA, VERDURINE ESTIVE, MAIS CROCCANTE E AGRODOLCE AL FRESCO DI MASI ROSSO

(4, 5, 8, 10, 14)



Secondo piatto

€ 22,00



Al bicchiere

€ 4,00



Vino & Cucina

~~€ 26,00~~ € 24,00

DESSERT

ROSA DEL FAÈ SPUMANTE ROSÉ MILLESIMATO BRUT



Spumante Rosé di Merzemino che presenta piacevole acidità ed eleganti note di rosa e frutti di bosco. Ideale come aperitivo e spumante da tutto pasto.



Inquadra il QR Code e scopri di più sul vino

BELLINI 2.0: MANGIA E BEVI AL ROSA DEL FAÈ

(1, 3, 7, 10, 13)



Dessert

€ 6,00

Aperitivi e Antipasti

-  **L'“OMBRA” NEI CICCHETTI** (SUGGERITO PER DUE PERSONE) **16**
FRITTELLINE DI BACCALÀ IN TEMPURA AL MOXXÈ
TORTELLI SFOGLIATI AL CAMPOFIORIN CON CUORE DI MONTE VERONESE,
ARANCINI DI VIALONE NANO AL COSTASERA (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10)

Vini consigliati: **Conte Federico, BellOvile Vermentino**

-  **FIOCO DI CULATELLO AFFINATO AL ROSA DEI MASI,** **18**
BURRATINA AL FUMO, POMODORI APPASSITI
E PETALI DI GRANO DURO (1, 7, 10)

Vini consigliati: **Terre del Faè, Rosa dei Masi**

-  **SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA** (SUGGERITO PER DUE PERSONE) **20**
GIARDINIERA AL MASIANCO E GELATINA DI CAMPOFIORIN (7, 8, 10)

Vini consigliati: **Moxxè del Re, Brolo di Campofiorin Oro**

Pasta e risotto

-  **GNOCCHI DI FIORETTA E TARASSACO,** **13**
FORMAGGIO CIMBRO E SALVIA CROCCANTE (1, 3, 5, 7)

Vini consigliati: **Pian del Griso, Poderi del Bellovile Rosso**

-  **BIGOLI LEGGERMENTE PICCANTI CON SARDE,** **14**
POMODORINI, OLIVE E MOLLICA DORATA (1, 3, 4, 5, 7, 10)

Vini consigliati: **Colbaraca, Bonacosta**

-  **TAGLIATELLE DI GRANO GREZZO,** **15**
RAGÙ BIANCO DI CORTE AL VIGN'ASMARA,
CIMBRO DELLA LESSINIA E TARTUFO NERO DEL BALDO (1, 3, 7, 8, 10)

Vini consigliati: **Vign'Asmara, Campofiorin**





-  **RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA** **16**
CON SCAGLIE DI *MONTE VERONESE* (MINIMO 2 PERSONE) (7, 8, 10)
Vini consigliati: **Costasera, Grandarella**

Per i piccoli ospiti

- MACCHERONCINI AL POMODORO O RAGÙ** (1, 3, 8) **8**

- COTOLETTA CON PATATE FRITTE** (1, 3, 5) **15**






Carne, Pesce e Verdure

-  **INSALATONA LESSINIA IN COPPA DI PANE** 13
CON MISTICANZA, CACIOTTINA DI MALGA, MAIS, FRAGOLE,
NOCI E CONDIMENTO ALLO YOGURT (SERVITO A PARTE) (1, 7, 13)
Vini consigliati: **Campofalco, Fresco di Masi Bianco**
-  **TOMINO FONDENTE IN CROSTA DI MAIS,** 15
PERE ESSICcate, NOCI E MIELE D'ACACIA SEREGO ALIGHIERI (3, 5, 7, 13)
Vini consigliati: **Possessioni Bianco, Passo Doble**
-  **LUCCIO IN CONSERVA ALLA GARDESANA,** 17
CAPPERI NOSTRANI, OLIO DELLA VALPOLICELLA
E CROSTOLI DI POLENTA ALLA GRIGLIA (4, 8, 10)
Vini consigliati: **Beldosso, Fresco di Masi Rosso**
- POLLASTRO CONTADINO IN CROSTA AROMATICA,** 16
CREMA DI PEPERONI BRUCIATI, PATATE E OLIVE GARDESANE (1, 5, 7, 10, 13)
Vini consigliati: **Rosa del Faè, Fojaneghe**
-  **TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA,** 19
CON SPINACINO, PAPRICA SOFFIATA
E BALSAMICO RISERVA PRIVATA BOSCAINI (1, 5, 7, 10)
Vini consigliati: **Riseva Costasera, Corbec**

Contorni

- PATATINE FRITTE** 5
PATATE ARROSTITE 5
VERDURE ALLA GRIGLIA 5
INSALATA MISTA 5

Dolci fatti in casa

-  **GRANITA AL CANEVEL MILLESIMATO,** 5
PROFUMO DI AGRUMI E PERLE DI BITTER CAMPARI (10)
-  **IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE** (1, 3, 7) 5
-  **TORTINO DI RICOTTA, CONFETTURA DI CILIEGIE,** 6
GELATO AL LATTE E GOCCE DI ANGELORUM (1, 3, 7, 10, 13)
- CREMA BRUCIATA ALLA NOCCIOLA CON GELATO AL CAFFÈ** (1, 3, 7, 13) 6
-  **DOLCETTI MIGNON DELLA TRADIZIONE** (SUGGERITO PER DUE PERSONE) (1, 3, 7, 10, 13) 7
-  **SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE** (1, 3, 7, 10, 13) 9

In abbinamento ai nostri dessert consigliamo:

Valdobbiadene: **Millesimato Extra Dry;**

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

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

Coperto: L'accoglienza è la nostra specialità...il coperto lo offriamo noi per farvi sentire a casa. Buona degustazione!



Vino come
ingrediente



Piatto della
tradizione veneta



Presidio
Slow Food



Piatto
vegetariano

€

DRINKS

ACQUA NATURALE PANNA	750 ML	3
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO	750 ML	3
SOFT DRINKS		4
SUCCHI DI FRUTTA		4

APERITIVI

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

DIGESTIVO DELLA CASA

ELISIR ALLO ZENZERO		5
---------------------	--	---

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO		1,50
DECAFFEINATO / ORZO TOSTATO		2
CAPPUCCINO		2

