

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

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

# COSTASERA "LUNAR", ANNO DEL SERPENTE

dal 23 Ottobre al 26 Novembre 2024

## ANTIPASTO

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



Moxxé 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

### VELLUTATA DI TOPINAMBUR, TARTARE DI CARNE SALÀ ARTIGIANALE E BRICIOLE DI SBRISOLONA SALATA

(1, 3, 7, 10, 13)



Antipasto  
€ 12,00



Al bicchiere  
€ 7,00



Vino & Cucina  
~~€ 19,00~~ € 18,00

## PRIMO PIATTO

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



L'Amarone Costasera celebra ogni anno il Capodanno Lunare con una bottiglia esclusiva in limited edition. Un omaggio alla tradizione cinese e al forte legame che Masi condivide con la cultura orientale. Il *Serpente* è simbolo di saggezza ed intuizione ed è un segno astrologico molto ammirato per la sua bellezza ed intelligenza.



Inquadra il QR Code e scopri di più sul vino

In abbinamento a

### TORTELLI ALL'ANITRA, FONDUTA DI FORMAGGIO CIMBRO E GOCCE DI BALSAMICO "RISERVA PRIVATA BOSCAINI"

(1, 3, 7, 8, 10)



Primo piatto  
€ 14,00



Al bicchiere  
€ 12,00



Vino & Cucina  
~~€ 26,00~~ € 24,00

*“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

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



È il gigante gentile di Masi.  
È frutto dell’autorevole  
expertise di Masi nella tecnica  
dell’Appassimento:  
le varietà autoctone della  
Valpolicella Classica Corvina,  
Rondinella e Molinara  
riposano su graticci di  
bambù nei mesi invernali  
concentrando gli aromi.



Inquadra il QR  
Code e scopri  
di più sul vino

### *In abbinamento a* **STRACOTTO DI CINGHIALE AL COSTASERA, SOFFICE DI SEDANO RAPA, MIRTILLI E CAVOLO NERO**

(5, 7, 10)



Secondo piatto  
€ 19,00



Al bicchiere  
€ 25,00



*Vino & Cucina*  
€ ~~44,00~~ € 42,00

## DESSERT

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



Il vino rosso dolce da  
dessert tradizionale in  
Valpolicella prodotto  
dalle uve veronesi  
Corvina, Rondinella  
e Molinara appassite  
nei mesi invernali nei  
fruttai.



Inquadra il QR  
Code e scopri  
di più sul vino

### *In abbinamento a* **BABÀ ALL’ANGELORUM, DOPPIA CHANTILLY VANIGLIA-GIANDUIA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO AFFINATO SULLE ARELE**

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



Dessert  
€ 6,00



Al bicchiere  
€ 11,00



*Vino & Cucina*  
€ ~~17,00~~ € 15,00

## 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**

-  **FIOTTO 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

-  **VELLUTATA DI ZUCCA E ZENZERO,** **12**  
ORZO PERLATO E FORMAGGELLA AFFINATA NEL FIENO (7, 8)

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

-  **TORTELLI CON CUORE DI PERO MISSO DELLA LESSINIA,** **15**  
GOCCE DI CAMPOFIORIN, CACIORICOTTA AL FUMO  
E GRANELLA DI AMARETTO (1, 3, 5, 7, 10, 13)

Vini consigliati: **Colbaraca, Campofiorin**

-  **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, Toar**

-  **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

-  **TOMINO FONDENTE IN CROSTA DI MAIS,** 15  
CAVOLO ROSSO, MOSTARDA PICCANTE DI PERE E NOCI (3, 5, 7, 9, 13)  
Vini consigliati: **Possessioni Bianco, Passo Doble**
-  **BACCALÀ SECONDO LA CONFRATERNITA,** 18  
POLENTA DI *MARANELLO* DORATA  
E CORALLO AL SESAMO NERO (1, 4, 7, 10, 11)  
Vini consigliati: **Canevel San Biagio, Fresco di Masi Rosso**
- POLLASTRO BIOLOGICO IN TECIA CON OLIVE,** 16  
PATATE NOSTRANE E PEPERONI (1, 5, 7, 10, 13)  
Vini consigliati: **Rosa del Faé, Fojaneghe**
-  **TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA,** 19  
CON SPINACINO, PAPRICA SOFFIATA  
E BALSAMICO RISERVA PRIVATA BOSCAINI (1, 5, 10)  
Vini consigliati: **Riserva Costasera, Corbec**
-  **GUANCIALINO BRASATO AL VAIO ARMARON E MIELE,** 21  
FASCINETTA DI INDIVIA  
E PATATA ALL'OLIO DELLA VALPOLICELLA (7, 10)  
Vini consigliati: **Vaio Armaron, Terregiunte**

## Contorni

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

## Dolci fatti in casa

-  **IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE** (1, 3, 7) 5
-  **„PISSOTTA“ DI UVA ALL'EXTRA VERGINE SEREGO ALIGHIERI,** 6  
GELATO AL MOSTO E GOCCE DI MEZZANELLA (1, 3, 5, 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: **Angolorum, 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

