

**MASI**  
**TENUTA CANOVA**

# Sparkling Night

Una serata dedicata alle bollicine di Masi, dalle Venezie all'Oltrepo Pavese, accompagnate dai freschi sapori d'estate

An event dedicated to Masi sparkling wines, from the Venetian regions to Oltrepo Pavese, accompanied by fresh summer flavours

VINO E CUCINA  
WINE&FOOD

**58 €**

A persona | Per person

MER | WED

**12/06**

**19:30**

INFO E PRENOTAZIONI  
INFO AND BOOKING

**+39 045 7580239**  
**canova@masi.it**

La visita delle cantine e del Wine Discovery Museum completerà l'esperienza  
A visit to the cellars and the Wine Discovery Museum rounds off the experience





# MASI TENUTA CANOVA

## Sparkling Night

---

### VINI | WINES



#### MOXXÉ

PINOT GRIGIO E VERDUZZO SPUMANTE BRUT

#### MOXXÉ DEL RE

OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO  
PINOT NERO BRUT

#### MOXXÉ ROSÉ

PINOT GRIGIO RAMATO SPUMANTE BRUT

---

### MENÙ

Aperitivo di benvenuto

.....

Melanzana arrostita con coulis  
di pomodorini datterini, basilico  
e mozzarella di bufala del Mincio

Fregola di grano duro, cacio nostrano,  
pepe, cozze al Moxxé Rosé  
e limone del Garda

Triglia in crosta di pane,  
misticanza mediterranea,  
lamponi e mandorle

Babà artigianale, elisir allo zenzero  
e fragole all'Erba Luigia

### MENU

Welcome Aperitif

.....

*Roasted eggplant with datterini tomato  
coulis, basil, and buffalo mozzarella  
from Mincio*

*Hard wheat fregola, local cheese,  
pepper, mussels with Moxxé Rosé,  
and lemon from Garda*

*Red mullet in bread crust,  
Mediterranean salad, raspberries  
and almonds*

*Handmade Babà, ginger elixir,  
and strawberries with Erba Luigia*

---

