



Valpolicella

Masi Agricola
Marchesi Fumanelli

27 Aprile 2018



Aperitivo

Culatello di Zibello con fichi passiti e aceto balsamico

Culatello of Zibello with figs and Balsamic vinegar

Salmone marinato con avocado e finocchi

Marinated salmon with avocado and fennels

Crudite' di verdure con salsa allo yogurt

Vegetables crudites with yougurt sauce

Rosa dei Masi

Cestino di branzino e delizie del mare con buzera ristretta

e gocce di vino bianco Teso

Seabass basket and delight from the sea with restricted buzera and drop of white wine Teso

Terso bianco Veneto IGT Fumanelli

Riso acquerello mantecato al radicchio di Treviso, pastin e squarano

Acquerello rice creamed with trevisano chicory, pastin and squarano

Squarano, classico Valpolicella Doc

Cuore di rib eye in glassa di amarone octavious riserva,
con scaloppa di foie gras dorata, patata fondente, spinaci ai pinoli
e uvetta con lamelle di tartufo nero

*Rib eye in Amarone glaze with golden escalope of foie gras, melt potatoes,
spinach with pine nut, raisin and black truffle*

Octavious Amarone della Valpolicella Riserva Fumanelli

Petto di anatra moulard ai frutti rossi e briciole d'oro

Moulard duck chest with red fruits and gold crumbs

Amarone della Valpolicella Riserva costa sera Masi

Selezione di formaggi veneti DOP:

Casatella Trevigiana, Asiago, Montasio, Morlacco, Ubriaco del Grappa,

Stravecchio di malga dell'Altopiano Veneto

*Selection of Venetian DOP cheeses: Casatella trevigiana, Asiago, Montasio,
Morlacco, Ubriaco del Grappa, Stravecchio di Malga of the Venetian upland*

Amarone della Valpolicella classico mazzano Masi

Gelato al cioccolato fondente, mosto d'uva corvina,

pane e olio extravergine di Marostica

*Fondant chocolate ice cream, Corvina grapes must,
bread and extra virgin olive oil from Marostica*

bread and extra virgin olive oil from Marostica

Recioto della Valpolicella Masi

