

Soprano
Valeria Laukhina

Ténor
Vittorio Zambon

Piano
Chiara Casarotto

PROMESSES AU CLAIR DE LUNE

03.04.2026

Symphonie

*En cette soirée, gastronomie
et art se rencontrent dans
une expérience qui célèbre
la magie de l'opéra. Sous
une lune silencieuse, deux
regards se croisent et le
cœur découvre pour la
première fois la merveille de
l'amour.*

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Podda

Sommelier
Ramona Tibi

DÉGUSTATION DE LA SOIRÉE

Acte I

O soave Fanciulla

Huître fine de Claire servie avec extrait de pomme verte, huile de verveine et perles de citron vert.

· 14 ·

/

Acte II

O mio babbino caro

Coquille Saint-Jacques légèrement poêlée, accompagnée d'asperges vertes croquantes, huile de citron et poudre de framboise.

· 14 ·

Vin: Franciacorta Brut DOCG "Tenuta Montenisa"
ANTINORI

/

Acte III

Un di felice, eterea

Risotto crémeux à la purée de petits pois frais, tartare de gambas rouges et menthe fraîche.

2 · 7

Vin: Vermentino di Sardegna DOC "Costamolino"
ARGIOLAS

/

Acte IV

De' miei bollenti spiriti

Filet de bar enveloppé dans des feuilles de shiso, servi avec pomme de terre bouillie au beurre, lamelles de truffe blanche, sauce au vin blanc et fumet de poisson, notes d'huile de bergamote.

4 · 7

Vin: Chardonnay DOC
LIS NERIS

/

Acte IV

Parigi, o cara

Mousse au yaourt, fraises marinées, gel de sureau et meringue croquante.

4 · 7

Vin: Moscato Giallo IGT
VIGNALTA

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Dégustation de vins 25 EUR par personne