

Soprano
Valeria Laukhina

Tenore
Vittorio Zambon

Pianoforte
Chiara Casarotto

FUOCO E DESTINO

17.04.2026

Sinfonia

*In questa serata, fine
dining e arte si incontrano
in un viaggio tra musica e
passione.*

*Quando la passione si
accende, nessun cuore può
restare indifferente. Amore e
destino si intrecciano in un
abbraccio ardente e
travolgente.*

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Podda

Sommelier
Ramona Tibi

MENÙ

Atto I

Parigi, o cara

Tartelletta croccante con foie gras montato, amarena e riduzione di Porto

· 14 ·

/

Atto II

Quando men'vo

Vitello rosato, tonno appena scottato, salsa tonnata leggera, capperi fritti e polvere di olive nere

· 14 ·

Vino: Trento Rosè DOC
CESARINI SFORZA

/

Atto III

Addio fiorito asil

Ravioli ripieni di anatra brasata con riduzione di Amarone e crema vellutata di sedano rapa

2 · 7

Vino: Valpolicella Classico Superiore DOC
ZENATO

/

Atto IV

Verranno a te sull'aure

Guancia di manzo cotta lentamente nel vino rosso fino a diventare fondente, servita con polenta morbida al burro e cavolo nero croccante

4 · 7

Vino: Barolo "Serralunga d'Alba" DOCG
FONTANA FREDDA

/

Atto IV

Libiamo ne' lieti calici

Tortino caldo al cioccolato fondente con ciliegie speziate e crema alla vaniglia

4 · 7

Vino: Moscato Nero "Nero Musquè" bio IGT
CÀ LUSTRA ZANOVELLO

Degustazione di vini 25 EUR per persona

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi