

Soprano
Valeria Laukhina

Ténor
Vittorio Zambon

Piano
Chiara Casarotto

LE GRAND FINAL

01.05.2026

Symphonie

*En cette soirée, la haute
gastronomie et l'art se
rencontrent pour célébrer la
grande tradition lyrique
italienne. Nous rendons
hommage aux voix de cette
tradition. C'est l'instant où
émotion et mémoire se
fondent, rendant hommage à
l'âme éternelle du Bel Canto.*

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Podda

Sommelier
Ramona Tibi

DÉGUSTATION DE LA SOIRÉE

Acte I

Va pensiero

Tuile croustillante de Parmigiano Reggiano avec
mousse de mortadelle et pistache grillée

· 14 ·

/

Acte II

Quando le sere al placido

Tartare de bœuf piémontais coupé au couteau, jaune d'œuf
mariné, Parmigiano Reggiano affiné 36 mois et noisettes grillées

· 14 ·

Vin: Trento Noir Nature
DOC CESARINI SFORZA

/

Acte III

Casta Diva

Tortelli faits maison farcis de ricotta et d'épinards, servis avec
beurre noisette, sauge croustillante et Parmigiano Reggiano

2 · 7

Vin: Roero Arneis DOC
FONTANA FREDDA

/

Acte IV

Un dì felice, eterea

Côtelette de veau cuite délicatement pour préserver toute sa
jutosité, puis panée et dorée au beurre clarifié jusqu'à obtenir une
croûte croustillante. Servie avec pomme de terre fondante, petite
salade d'herbes aromatiques et un filet d'huile d'olive au citron

4 · 7

Vin: Lagrein DOC
TRAMIN

/

Acte IV

Libiamo ne' lieti calici

Crème légère au mascarpone, biscuit savoiano imbibé
de café, cacao amer et une délicate note de Marsala

4 · 7

Vin: Moscato Fior d'arancio Passito DOCG "Alpine"
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