Sopran
Valeria Laukhina

Tenor
Vittorio Zambon

Klavier
Chiara Casarotto

BELCANTO

04.01.2027

Die Oper der Liebenden

Eine Reise durch die Leidenschaften, Sehnsüchte und Liebesgeschichten, die einige der berühmtesten Seiten der Oper inspiriert haben.

Bei einem Fine-Dining-Abendessen interpretieren die Stimmen des Belcanto zeitlose Arien. Die Musik verbindet sich mit dem kulinarischen Erlebnis und macht das Abendessen zu einer stimmungsvollen Begegnung von Kunst, Emotion und italienischer Tafelfreude.

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

1922
RISTORANTE

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Restaurantleiter
Roberto Podda

Sommelière
Ramona Tibi

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide;
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;
3. Eier und Eierzeugnisse;
4. Fische und Fischerzeugnisse;
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
6. Soja und Sojaerzeugnisse;
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose);
8. Schalenfrüchte;
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse;
10. Senf und Senferzeugnisse;
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l;
13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse;
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

MENÜ

Akt I
Eine Begegnung in Paris

Gougère mit Comté, Ricotta, Champignons,
Steinpilzpulver und Schnittlauch
1 · 3 · 7

/

Akt II
O soave fanciulla

Kurz gebratene Rotbarbe, Lauchfondue,
Champagner-Beurre-blanc und Kerbel
1 · 4 · 7 · 12

Wein: Trento Noir Nature "1673"
CESARINI SFORZA

/

Akt III
Quando me'n vo'

Kartoffelgnocchi, weißes Entenragout,
Kastanien, Majoran und Bitterkakao
1 · 3 · 7

Wein: Pinot Nero
TRAMIN

/

Akt IV
Che gelida manina

Rinderfilet, Herzoginkartoffel mit Trüffel,
Café-de-Paris-Butter, Amarenakirschen und Rinderjus
3 · 7

Wein: Barolo "Serralunga d'Alba" DOCG
FONTANAFREDDA

/

Akt V
La vie bohème

Birnen-Tarte-Tatin, Eis von
Zartbitterschokolade und Rum
1 · 3 · 7

Wein: Recioto della Valpolicella Classico
SANTA SOFIA

Weinbegleitung 25 EUR pro Person