Soprano
Valeria Laukhina

Tenore
Vittorio Zambon

Pianoforte
Chiara Casarotto

BELCANTO

04.01.2027

L'Opera degli innamorati

Un viaggio tra le passioni, i desideri e le storie d'amore che hanno ispirato alcune delle pagine più celebri della lirica.

Durante una cena fine dining, le voci del Belcanto interpretano arie senza tempo. La musica si intreccia con l'esperienza gastronomica, trasformando la cena in un incontro suggestivo tra arte, emozione e piacere della tavola italiana.

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

1922
RISTORANTE

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Maître di sala
Roberto Podda

Sommelier
Ramona Tibi

MENÙ

Atto I
Un incontro a Parigi

Gougère al Comté, ricotta, champignon, polvere di porcini ed erba cipollina
1 · 3 · 7

/

Atto II
O soave fanciulla

Triglia scottata, fonduta di porri, beurre blanc allo Champagne e cerfoglio
1 · 4 · 7 · 12

Vino: Trento Noir Nature "1673"
CESARINI SFORZA

/

Atto III
Quando me'n vo'

Gnocchi di patate, ragù bianco d'anatra, castagne, maggiorana e cacao amaro
1 · 3 · 7

Vino: Pinot Nero
TRAMIN

/

Atto IV
Che gelida manina

Filetto di manzo, patata duchessa al tartufo, burro Café de Paris, amarene e jus de bœuf
3 · 7

Vino: Barolo "Serralunga d'Alba" DOCG
FONTANAFREDDA

/

Atto V
La vie bohème

Tarte Tatin di pere, gelato al cioccolato fondente e rum
1 · 3 · 7

Vino: Recioto della Valpolicella Classico
SANTA SOFIA

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