Sopran
Valeria Laukhina

Tenor
Vittorio Zambon

Klavier
Chiara Casarotto

BELCANTO

29.12.2026

Festtage in der Oper

Große Musik trifft auf die Kunst der Küche – an einem Abend, der dem Genuss und der Schönheit gewidmet ist.

Ein Fine-Dining-Abendessen, begleitet von Live-Interpretationen berühmter Opernarien bis hin zu den beliebtesten Melodien des weihnachtlichen Repertoires. Eine Begegnung von Geschmack, Stimme und musikalischen Eindrücken, um die Festtage mit allen Sinnen zu erleben.

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

1922
RISTORANTE

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Restaurantleiter
Roberto Podda

Sommelière
Ramona Tibi

MENÜ

Akt I
White Christmas

Knuspriges Törtchen, Asiago-Mousse,
Speck aus Montagnana und Kastanienhonig
1 · 7

/

Akt II
O mio babbino caro

Roher Kaisergranat, Mayonnaise von
den Köpfen, Fenchelsalat, Brombeeren,
Bergamotte und knuspriger Guanciale
2 · 3

Wein: Tenuta Montenisa
ANTINORI

/

Akt III
Parigi, o cara

Fusillone aus Gragnano, fermentierte Tomate,
geräucherter Büffelricotta und Oregano
1 · 7

Wein: Lagrein Rosé
TRAMIN

/

Akt IV
Dei miei bollenti spiriti

Lammkotelett, Kichererbsencreme, glasierte
Frühlingszwiebel, Kräuterbrot und Lammjus
1 · 5

Wein: Chianti Classico "Peppoli"
ANTINORI

/

Akt V
Libiamo ne' lieti calici

Kaffee-Tiramisù, Glühweinsauce und Bitterkakao
1 · 3 · 7 · 12

Wein: Passito rosso dei Colli Euganei "Poemetto"
BORIN

Weinbegleitung 25 EUR pro Person

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.