Uno "spettacolo" di cena

Seconda edizione

Sapori, parole e note musicali in due interpretazioni venete d'autore

Venerdì 30 novembre e Sabato 15 dicembre 2018

Villa Contarini - Piazzola sul Brenta - Padova

Ristorando Catering & Banqueting — Bolteatro Associazione Professionalità Spettacolo — Regione del Veneto — Villa Contarini Fondazione G.E.Ghirardi

I "nostri" sapori

venerdì **30 novembre** 2018 - Ore 20:30

Cena e appuntamento teatrale con parole e musica dedicate al territorio veneto

MENU

- Aperitivo di benvenuto con sfoglie croccanti ai sapori autunnali
- Insalatina di gallinella con uvetta e pinoli tostati su letto di misticanza e gamberi in saor con finocchietto e gocce di arancia
  Prosecco DOC Brut Col Baroc, cantina Vigne Matte
- Risotto alla melagrana e Cartizze profumato al lime con velette di mentuccia
  Chardonnay Colli Trevigiani I.G.T., cantina Vigne Matte
- Faraona al forno ripiena con caponatina di radicchi rossi e speck
  Merlot Rosso Colli Trevigiani I.G.T., cantina Vigne Matte
- Tiramisù con granella di pistacchi
  Prosecco Superior D.O.C.G. Spumante Dry Cuvée, cantina Vigne Matte

Euro 42,00

Note di gusto

sabato **15 dicembre** 2018 - Ore 20:30

Serata dedicata al grande compositore italiano: Gioachino Rossini

MENU

- Aperitivo di benvenuto con fantasia di appetizers in sfoglia
- Scrigno di sfoglia ripieno al salmone, orzo perlato e patate viola accompagnato con vellutata di ostriche all'aneto
  Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Cuvée, cantina Vigne Matte
- Ravioli artigianali al nero di seppia con ripieno di gamberone rosso atlantico su leggera vellutata di triglia di scoglio al Cartizze
  Bella Gioia Rosè Cuvée, cantina Vigne Matte
- Filetto di branzino alla salsa veneziana tartufata su zoccoletto di patata affumicata al forno
  Prosecco D.O.C.G. frizzante ROLLINO, cantina Vigne Matte
- Tortino tiepido di pandoro e ribes rosso
  Prosecco DOC Spumante extra dry Col Baroc, cantina Vigne Matte

Euro 45,00

Iniziativa promossa da: Ristorando Catering & Banqueting

Proposta teatrale a cura di: Bolteatro Associazione Professionalità Spettacolo

Con la collaborazione di: Regione del Veneto — Villa Contarini Fondazione G.E.Ghirardi

Sponsor: Vigne Matte

Direzione artistica: Chef "teatrale" Bruno Lovadina

Regista e formatore teatrale. Fin dall'inizio della sua carriera ha capito che con il teatro si poteva vivere e sopratutto mangiare. Con questo convincimento ha realizzato l'Enoteca teatrale, dove sono nati spettacoli come "Questioni di Etichetta"e "Degustando Ruzante", mentre per la gastronomia affiancato e stimolato dagli chef ha presentato serate a tema dedicate a Galileo Galiei, Angelo Beolco detto Ruzante, Alvise Cornaro, Tito Livio ecc, e prodotto lo spettacolo "Lo spirito giusto" .

È richiesta la prenotazione: eventi@ristorando.net - T. 049 9303841 - **www.ristorando.net**

Le serate si terranno presso Villa Contarini, via L. Camerini 1 - Piazzola sul Brenta - Padova