



In occasione del 101° Festival della Lirica abbiamo scelto di celebrare insieme a voi, "attorno ad un tavolo", l'Opera Lirica Patrimonio dell'Umanità, con un menu dedicato alle opere in cartellone. Dal palcoscenico del Dari a quello dell'Arena rintocchiamo con un colpo di Gong l'inizio del nostro viaggio gastronomico...

Menù degustazione

MENU GONG

Il nostro viaggio gastronomico ispirato all'opera

7 portate: € 90

Amouse bouche, un antipasto, un primo, un secondo, un predessert, un dessert e piccola pasticceria

Il menu viene proposto uguale per tutti i componenti del tavolo (min.2 persone)

Abbinamento vini: € 40 - 60 - 80

TURANDOT

Il nostro viaggio tra le opere in Arena inizia con un tributo al maestro lucchese Puccini, di cui ricorre il centenario dalla nascita, con un classico della cucina popolare Toscana.

Pappa al Pomodoro

LA BOHEME

La Ville Lumiere del 1830 fa da sfondo a questo intenso dramma d'amore tra Marcello e Mimì. Per celebrare Puccini abbiamo pensato ad un piatto storicamente francese con forti contaminazioni tradizionali italiane.

Biscuit financier, burro di malga montato alla mandorla, acciughe mariposa, polvere di capperi e limone fermentato

TOSCA

Le magiche atmosfere della Roma papalina di inizio Ottocento le abbiamo tradotte in un piatto con il sapore della tradizione romana più verace e i profumi tipici del mare.

Tortelli ripieni di rombo, bottarga di caviale, cacio e pepe Timut

BARBIERE DI SIVIGLIA

L'astuto barbiere Figaro aiuterà Rosina a raggiungere i suoi sogni con il Conte d'Almaviva e noi lo raccontiamo con un piatto dalla decisa trama latina con ingredienti che raccontano il carattere indomito spagnolo.

Bianco di branzino, chorizo, seta di calamaro e fiori

CARMEN

Le atmosfere calienti dell'indomita Carmen innamorata del torero Escamillo in un classico della pasticceria spagnola.

Crema Catalana

AIDA

Le calde atmosfere dell'antico Egitto che condurranno Radames e l'etiopie Aida verso un destino crudele, si traducono in un piatto che accosta l'arte gastronomica italiana con piacevolzze speziate esotiche.

Cheesecake esotico: cioccolato al latte di mandorla, licis, croccante di cornflakes e nocciole

DOLCEZZE DELL'OPERA

Piccola pasticceria

Menù degustazione

MENU OPERA MIA

Personalizza il tuo menù scegliendo 4 portate del menù alla carta

Amouse bouche, un antipasto, un primo, un secondo, un predessert e un dessert: € 85

Il menu viene proposto uguale per tutti i componenti del tavolo (min.2 persone)

Abbinamento vini: € 40 - 60 - 80



Troverai nel menù cartaceo gli ingredienti allergeni con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04.