



TEATRO**RISTORI**
VERONA

SERATE DI GALA CON **CENA** DICEMBRE 2022



SERATE DI GALA DEL TEATRO RISTORI

2, 16, 21 e 31 dicembre 2022

Noches de Buenos Aires, Broadway Night, Gospel Night,
Serata di gala a Vienna



Le Serate di Gala del Teatro Ristori, comprensive di cena e spettacolo, porteranno gli spettatori a vivere un'esperienza unica nel suo genere, trasformando la nostra sala in un esclusivo luogo di incontro. Quattro appuntamenti nel periodo dell'anno che più si presta alla convivialità e al ritorno alle tradizioni: dicembre. Atmosfere argentine, newyorkesi e della tradizione americane, per concludere insieme quest'anno con il Gala di Capodanno: un'immersione totale nelle festività natalizie.

Di seguito una breve descrizione, comprensiva di menù,
per ogni serata di spettacolo.

in collaborazione con





NOCHES DE BUENOS AIRES

2 DICEMBRE 2022

ORE 20

Un emozionante e dirompente viaggio nelle atmosfere argentine di Buenos Aires con Miguel Angel Zotto e Daiana Guspero e il ritmo dell'ensemble Tango Spleen, un linguaggio semplice ma non scontato, attuale e autentico, accompagnerà verso le emozioni della passione e dell'amore, della malinconia e dell'allegria che sono proprie del **Tango Argentino**



MENÙ

Flute di benvenuto e Benvenuto dello chef
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Millesimato docg "Villa Vetti"

ANTIPASTO

Bocconcini di mozzarella fiordilatte pugliese con prosciutto crudo dolce e rucola all'aceto di Modena

PRIMO

Tortelloni con radicchio di Verona e formaggio Cimbrotto

SECONDO

Filetto di vitello arrosto di vitello con purè allo zafferano e spinacine al burro

DESSERT

Pandoro e Panettone artigianali serviti con crema zabaione montata e cioccolato caldo

VINI

Masi Moxxè Ramato - Pinot Grigio Ramato Spumante Brut 2021 "Masi"
Masi Tupungato Passo Blanco - Bianco di Argentina 2022
Masi Tupungato Passo Doble - Rosso di Argentina 2020
Masi Angelorum - Recioto Classico DOCG 2018

COSTI ED INFORMAZIONI

99 euro p.p.

* Eventuali intolleranze, allergie e preferenze alimentari devono essere segnalate al momento della prenotazione.



GOSPEL NIGHT

21 DICEMBRE 2022

ORE 20

Torna il tradizionale appuntamento del Teatro Ristori del mese di dicembre dedicato alla musica gospel americana con protagonista in quest'occasione la formazione **Deborah Moncrief & Millennium Gospel Singers**



MENÙ

Flute di benvenuto e Benvenuto dello chef
Molinara Brut Rosè "Costa Arente"

ANTIPASTO

Mini pandorino con prosciutto e formaggio, su vellutata di zucca

PRIMO

Caserecce con battuto di coniglio e funghi porcini

SECONDO

Filetto di vitello arrosto con purè allo zafferano e spinacine al burro

DESSERT

Pandoro e Panettone artigianali serviti con crema zabaione montata e cioccolato caldo

VINI

Molinara Brut rosé "Costa Arente"

Pinot grigio Colli Orientali del Friuli 2021 "Torre Rosazza"

Valpolicella Superiore Valpantena DOC 2020 "Costa Arente"

Recioto DCG 2020 "Costa Arente"

COSTI ED INFORMAZIONI

99 euro p.p.

* Eventuali intolleranze, allergie e preferenze alimentari devono essere segnalate al momento della prenotazione.



BROADWAY NIGHT

29 DICEMBRE 2022

ORE 20

Un invito ad immergersi nel **fascino dello scintillante ed esuberante mondo della Broadway del passato**. Attraverso la **suggestiva voce di Antonella Ruggiero** i nostri spettatori avranno la sensazione di camminare nella rinomata **zona teatrale newyorkese**, dove nacque il musical



MENÙ

Flute di benvenuto e Benvenuto dello chef
Caseo 470 Pinot Nero Metodo Classico brut Oltrepo Pavese 2017

ANTIPASTO

Polenta morbida con funghi di bosco e scaglie di Vezzena

PRIMO

Riso carnaroli Riseria Cremonesi "Selezione del Fondatore"
allo zafferano con zucchine, fiori di zucca e ragù bianco di vitello

SECONDO

Guancetta di manzo all'Amarone con spuma di patate e il suo fondo

DESSERT

Pandoro e Panettone artigianali serviti con crema zabaione montata
e cioccolato caldo

VINI

Tommasi Le Fornaci Rosè (turbiana, rondinella)
Tommasi Rafael Valpolicella Classico Superiore doc, 2020
Tommasi Amarone della Valpolicella Classico docg 2018
Caseo Moscato Oltrepo Pavese

COSTI ED INFORMAZIONI

99 euro p.p.

* Eventuali intolleranze, allergie e preferenze alimentari devono essere segnalate al momento della prenotazione.



SERATA DI GALA A VIENNA

31 DICEMBRE 2022

ORE 20

Un emozionante spettacolo dove alcuni dei capolavori classici come *Il Lago dei Cigni*, *Carmen*, *Giselle*, *Harlequinade*, si uniranno a coreografie più contemporanee per una speciale serata in prima assoluta. Artisti di rilievo internazionale coinvolgeranno ed affascineranno il pubblico in un'atmosfera unica ed elegante per salutare insieme l'arrivo del nuovo anno.



MENÙ

Benvenuto dello chef accompagnato da flute di
Spumante Lessini Durello Settecento33

ANTIPASTO

Filetto di Lavarello all'olio e limone su letto di insalatine e verdure crude croccanti

PRIMI PIATTI DI PESCE

Fusillone di Gragnano con funghi porcini e capesante
Riso carnaroli Riseria Cremonesi "Selezione del Fondatore"
con gamberi dei mari freddi, zucca,
julienne di zucchine e zafferano in pistilli

SECONDI DI PESCE

San Pietro alla plancia, broccolo romanesco in due consistenze,
limone del Garda candito

DESSERT

Serviti in monoporzione per ogni ospite
La Millefoglie della rinomata Pasticceria "Perbellini"
caffè, amari e digestivi

VINI

Soave S. Vincenzo "Anselmi"
Valpolicella Superiore Ripasso "Farina"
Moscato d'Asti "La Morandina"

Ore 24.00: Brindisi di mezzanotte
Brindisi con Spumante Trento doc brut "Ferrari"
Pandoro e Panettone artigianali
serviti con crema zabaione montata e cioccolato caldo

Ore 1.00: Cotechino e lenticchie

COSTI ED INFORMAZIONI

190 euro p.p.

* Eventuali intolleranze, allergie e preferenze alimentari devono essere segnalate al momento della prenotazione.



SERATE DI GALA DEL TEATRO RISTORI

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
vi invitiamo a chiamare il numero **045 6930030**
da lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00
e/o scrivere alla casella email
eventi@teatroristori.org

in collaborazione con

