



SERATE DI GALA DEL TEATRO RISTORI

2, 16, 21 e 31 dicembre 2022 Noches de Buoenos 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





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 Cimbro

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.



Torna il tradizionale appuntamento del Teatro Ristori del mese di dicembre dedicato alla musica gospel americana con protagonista in quest'occasione il gruppo

The Ladies of Alabama con la speciale partecipazione della vocalist Sjuwana Byers



MENÙ

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

ANTIPASTC

Mini pandorino con prosciutto e formaggio, su vellutata di zucca

PRIMO

Caserecce con battuto di coniglio e funghi porcini

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

VIN

Molinara Brut rosé Costa Arente Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli 2021 Torre Rosazza Valpolicella Superiore Valpantena DOC 2020 Costa Arente Recioto DOCG 2020 Costa Arente

COSTI ED INFORMAZIONI

99 euro p.p.

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



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 Valpollicella 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.



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



