

Serenata Italiana

Kulinarische Konzerte

SA, 09. März, 18.30 Uhr

SO, 10. März, 17.30 Uhr

Caroline Vitale, Mezzosopran

Robert Maszl, Tenor

Florian Pestell, Klavier

Christian Kipper, Moderation

Apéro, Konzert, Drei-Gang-Menü

95.–

RESTAURANT "DER ITALIENER"
SEEPLATZ 3, 6374 BUOCHS

9. März, 18.30 Uhr & 10. März, 17.30 Uhr

**Restaurant “Der Italiener” im Rigiblick am See
Seeplatz 3, Buochs**

**Apéro, Konzert und Abendessen
CHF 95.–**

**Caroline Vitale, Mezzosopran
Robert Maszl, Tenor
Florian Pestell, Klavier
Christian Kipper Dramaturgie, Moderation**

In diesen beiden kulinarischen Konzerten widmen wir uns ganz der italienischen Musik mit einem Fokus auf die Musikstadt Neapel:

Mit Barockkomponisten wie Scarlatti oder Paisiello, dem Belcanto von Donizetti, Bellini und Verdi und schliesslich den neapolitanischen Canzoni machen wir einen Spaziergang durch das Neapel der Musik, das auf ganz Italien ausgestrahlt hat.

Die Mezzosopranistin Caroline Vitale und der Tenor Robert Maszl lassen die verschiedenen musikalischen Farben und Stilrichtungen lebendig werden, begleitet vom Pianisten Florian Pestell.

Mit witzigen und spannenden Anekdoten führt Dramaturg und Opernspezialist Christian Kipper durchs Programm.

Beim anschliessenden Abendessen geht es kulinarisch weiter mit Spezialitäten passend zum Musikprogramm.

Reservation:

041 624 48 50 / info@deritaliener.ch

Menu



PRIMO

DUETTO FATTO IN CASA

Ravioli mit Burrata-Füllung und gelben Cherrytomaten sowie Fünfkorn-Tagliatelle mit Spargeln und Steinpilzen

SECONDO

ASSOLO DI MANZO

Rindsrouladen mit geräuchertem Mozzarella und Karotten, begleitet von frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln

CUOR' DI CARCIOFO

Vegetarische Alternative

Ein Quartett aus Artischockenherzen, umgeben von einer Auberginenroulade mit geräucherter Scamorza und einer Zucchini-Parmigiana, untermalt von einer Bruschetta mit geräucherter Mozzarella

DOLCE

EPILOGO

VINO

Il Vignone, 2018
Merlot & Cabernet Sauvignon
1 dl. 8.5.- / 1 Fl. 53.-