

Cinema sotto le Stelle

Un viaggio sensoriale nella cantina Ca' dei Frati a porte chiuse, seguito da una cena di 4 portate con ingredienti freschi ed estivi con vini in abbinamento.

Dopo ogni portata, la serata si arricchirà con la visione di un cortometraggio abbinato ad ogni piatto, trasformando l'esperienza sul lago in un percorso tra gusto e cinema sotto le stelle, direttamente sulle rive del lago.

Un'occasione unica dove sapori, immagini ed emozioni si incontrano in un'atmosfera suggestiva e coinvolgente. Dalle botti al calice, fino allo schermo: un'esperienza da vivere tra sapori e visioni.

17 luglio 2026

Menù della serata

Territorio (antipasto): Crema tiepida di patate cotte nel vino Lugana, alborelle di lago in doppia consistenza, passate in olio Evo ed essiccate, chips di polenta croccante e foglie del capperi marinate, abbinato allo spumante Cuvée dei Frati metodo classico dosaggio zero.

Tradizione/innovazione (primo piatto): Risotto di Carnaroli del Veronese, scorze di limoni di Riviera bruciate, zafferano di collina e lavarello affumicato, abbinato a Brolettino Lugana DOC.

Relazioni umane (secondo piatto): Mantecato di luccio del Garda, pane fritto all'uva Turbiana, crema di peperoni rossi cotti alla brace di camino, abbinato a Rosa dei Frati.

Famiglia (dessert): monoporzione a sorpresa del nostro Mastro Pasticciere Manuel Pedrali, abbinato al passito Tre Filer.

Tutti i piatti possono essere realizzati anche per vegetariani con preavviso di almeno 10 giorni, avisandoci alla mail: mariachiara@cadeifrati.it.