

Kino unter den Sternen

Eine sensorische Reise im Weingut Ca' dei Frati hinter verschlossenen Türen, gefolgt von einem Vier-Gänge-Dinner mit frischen, sommerlichen Zutaten und passenden Weinen.

Nach jedem Gang wird der Abend durch die Vorführung eines Kurzfilms bereichert, der jeweils dem einzelnen Gericht zugeordnet ist und das Erlebnis am See in eine Reise aus Genuss und Kino unter den Sternen verwandelt, direkt am Seeufer.

Eine einzigartige Gelegenheit, bei der Aromen, Bilder und Emotionen in einer stimmungsvollen und mitreißenden Atmosphäre zusammenkommen.

Von den Fässern bis ins Glas, bis hin zur Leinwand: ein Erlebnis, das zwischen Geschmack und Visionen genossen wird.

17. Juli 2026

Menü des Abends

Gebiet (Vorspeise): Warme Creme aus in Lugana-Wein gekochten Kartoffeln, Gardasee-Alborella in doppelter Textur, in nativem Olivenöl extra angebraten und getrocknet, knusprige Polenta-Chips und marinierte Kapernblätter, kombiniert mit Cuvée dei Frati Metodo Classico Zero Dosage Schaumwein.

Tradition/Innovation (erster Gang): Carnaroli-Risotto aus Verona, verbrannte Zitronenschale von der Riviera, Bergsafran und geräucherter Lavaret, kombiniert mit Brolettino Lugana DOC.

Menschliche Beziehungen (zweiter Gang): Cremiger Hecht aus dem Gardasee, gebratenes Brot mit Turbiana-Trauben, Creme aus über offenem Feuer gegarten roten Paprika, kombiniert mit Rosa dei Frati.

Familie (Dessert): Überraschungs-Einzelportion unseres Maître Pâtissier Manuel Pedrali, kombiniert mit Tre Filer Passito.

Alle Gerichte können auch vegetarisch zubereitet werden, sofern dies mindestens 10 Tage im Voraus per E-Mail an mariachiara@cadeifrati.it mitgeteilt wird.