



Festa del
Redentore
2025

LOCANDA VIVALDI



BRINDISI DI BENVENUTO E CICCHETTI DELLO CHEF

Champagne AOC Brut, Bollinger

ANTIPASTI

Gambero reale, guacamole e verdure croccanti
Insalatina d'astice alla catalana
Roast beef d'anatra con peperonata

PRIMO PIATTO

Risottino con ristretto di crostacei e caviale salmarino

SECONDO PIATTO

Tonno rosso scottato al burro nocciolato,
fondo di carciofo e calamansi

DULCIS IN FUNDO

Tiramisù
Meringata ai frutti di bosco
Semifreddo al mango
Brownies con salsa alla menta

BEN ARRIVATO REDENTORE!

Anguria e Melone

PROPOSTA DI ABBINAMENTO VINO

Trento doc Metodo Classico Perlé Brut, Ferrari
Collio Chardonnay DOC "Gräfin de La Tour", Villa Russiz
Umbria I.G.T "Conte della Vipera", Castello della Sala, Antinori
Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso, Bertani
Pantelleria Passito DOC, Pellegrini

REDENTORE

19 LUGLIO 2025

INFORMAZIONI GENERALI

DATA Sabato 19 Luglio 2025

ORARIO CENA 20:00

VINI INCLUSI NEL MENU

Aperitivo di benvenuto con calice di:
Champagne AOC Brut Bollinger

Selezione di Vini in abbinamento ai piatti del Menu:

Trento doc Metodo Classico Perlé Brut, Ferrari

Collio Chardonnay DOC "Gräfin de La Tour", Villa Russiz

Umbria I.G.T "Conte della Vipera", Castello della Sala, Antinori

Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso, Bertani

Pantelleria Passito DOC, Pellegrini

TERMINI E CONDIZIONI

Se si desidera procedere con la prenotazione, verrà richiesto un pagamento anticipato dell'importo totale, tramite bonifico bancario o con carta di credito con modulo di autorizzazione all'addebito su carta.

POLITICA DI CANCELLAZIONE

Fino a 15 giorni prima dell'evento. In caso di cancellazione tardiva o no show, la penale sarà pari all'intero importo prepagato. Prenota il tuo tavolo telefonando al +39 0412770477 o scrivendo a info@locandavivaldi.it



Locanda
VIVALDI
Hôtel
★★★★
superior

