



THEMED DINNER

Cucina raffinata e musica a tema per un'esperienza di charm

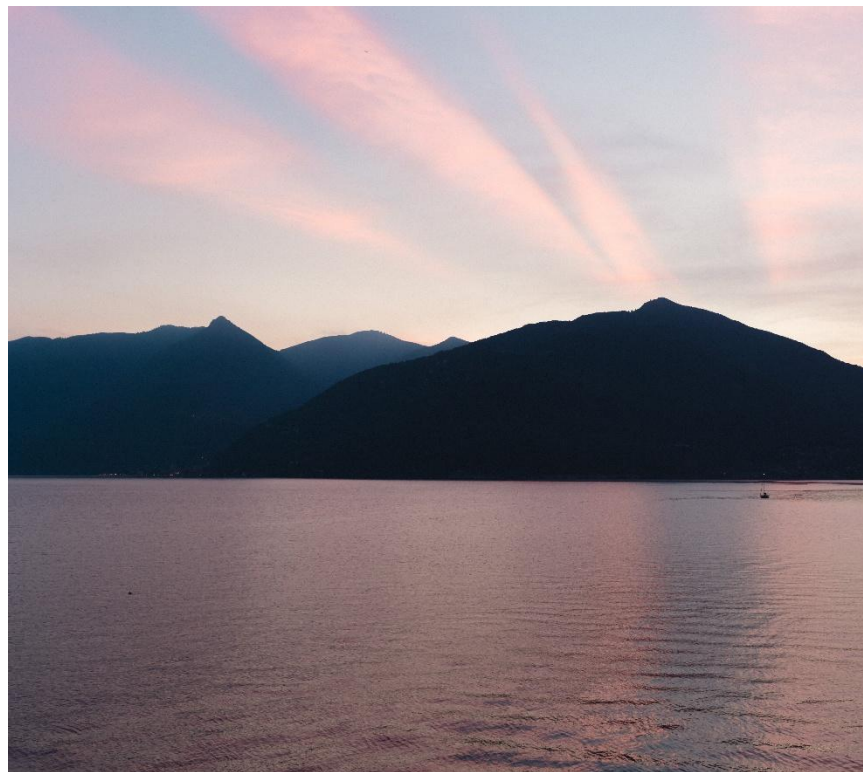


03.10.2025

**Opera Night:
Barbiere di Siviglia & Barbaresco**

Entrate nel mondo di *Il Barbiere di Siviglia*, dove la cucina raffinata e l'eleganza dei vini Barbaresco si incontrano.

Lasciatevi conquistare da un'armonia di piatti tradizionali italiani e fascino operistico per un'esperienza indimenticabile



Aperitivo

Crema di zucca con carpaccio di anatra affumicata
Selezione di *Formaggi Luigi Guffanti* e *Salumi Locali Casa Walser*

Carpaccio di cervo con porcini e clorofilla di prezzemolo
Fegato con cipolle e erbe aromatiche *Villa Porta (Show Cooking)*
Crema di lenticchie e cotechino
Tempura di verdure
Bagna Cauda e pinzimonio
Pan Brioche con funghi e erborinato

Alta Langa DOCG Extra-brut San Bartomè 2020, Anna Maria Abbona
Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%
Sauvignon DOC Viridis 2023, Burlotto
Sauvignon 100%
Barbaresco DOCG Rocche dei Sette Fratelli 2020, Lodali
Nebbiolo 100%

Tagliatella Ripiena ai funghi porcini, crema al brie di capra e tartufo

Barbaresco DOCG Reyna 2020, Michele Chiarlo
Nebbiolo 100%

Filetto di cervo su purea di zucca e crema di patate ed erbe al burro

Barbaresco Bordini 2020, La Spinetta
Nebbiolo 100%

Dessert

Torta Caprese al cioccolato e
Grappa di Barbaresco con crema al mascarpone al miele di Agra

Moscato d'Asti DOCG Bricco Quaglia 2023, La Spinetta
Moscato d'Asti 100%

Euro 168,00 p.p.

FOLLOW US



[@villaportacolmegna](https://www.instagram.com/villaportacolmegna)



[Villa Porta Colmegna](https://www.facebook.com/VillaPortaColmegna)



www.villaporta.style

Your STYLE, *Our* STYLE

Events Dept.

events@villaporta.style

Office 0039 0332 51085

Mobile 0039 338 889 6296

