



VILLA SOLEIL
OSPITERÀ LE OPERE D'ARTE
DI NINO VENTURA



www.ninoventura.com

LE OPERE RIMARRANNO ESPOSTE PER TUTTO IL PERIODO DEGLI EVENTI

VILLA SOLEIL
Hotel | Ristorante | Open bar

Via della Cartiera, 13/15
10010 Colleretto Giacosa (TO)
Tel. 0125 66.90.22 | Fax 0125 66.87.49

info@villasoleil.it
www.villasoleil.it

LE STAGIONI
DI VILLA SOLEIL
AUTUNNO 2011
LA GASTRONOMIA
I VINI
LA MUSICA




Villa Soleil

EVENTI
ENOGASTRONOMICI
E MUSICALI
DI VILLA SOLEIL

LE MERENDE IN CONCERTO

Per "degustare" al meglio i concerti della domenica, Villa Soleil propone:
La merenda salata, con un assortimento di affettati regionali, formaggi piemontesi e i vini della nostra cantina.

La merenda dolce, con un assortimento di torte, pasticceria della casa e la nostra caffetteria.

(INGRESSO LIBERO)

DOMENICA 6 NOVEMBRE 2011 - DALLE ORE 16.30

MONI'S MOOD- jazz & soul. Con MONICA FABBRINI (Voce) e DIEGO BOROTTI (Saxofoni, EWI 4000, Flauti, Loop Station).

DOMENICA 13 NOVEMBRE 2011 - DALLE ORE 16.30

JEAN Mc GAVIN ENSEMBLE - Great Jazz Standards con PAOLO ZIRILLI (Piano), LUCIANO LEONE (Batteria), ANDREA VITALI (Ficorno), MARIO CRIVELLO (Contrabbasso).

DOMENICA 20 NOVEMBRE 2011 - DALLE ORE 16.30

"Incantazioni" con DANIELE MONTAGNER (Flauto) e CRISTIANO RAVIZZA (Ravee Dj).

DOMENICA 27 NOVEMBRE 2011 - DALLE ORE 16.30

HITALY - GRANDI MELODIE ITALIANE in jazz con MONICA FABBRINI (Voce) e DIEGO BOROTTI (Saxofoni, EWI 4000, Flauti, Loop Station).

Tutti i concerti sono in collaborazione con Daniele Montagner, lautista e art director musicale delle rassegne

LE CENE A TEMA

LUNEDÌ 31 OTTOBRE 2011 - ORE 20.30

LA CENA AL BUIO DI HALLOWEEN € 39,00

La Carne Tremula (battuta di fassone nostrano, finissima di finocchi in tempura e petali di parmigiano reggiano, gocce di balsamico)

La Condanna del Granchio Fritto (chele di granchio in frittura, vellutata di patate viola)

Profondo Nero (risotto al nero di seppia, seppia in sauté e piselli)

L'Apprendista Alchimista (quenelle di vitello, letto di orzotto alle verdure)

Il Soufflé di Jack-o-Lantern (soufflé di zucca e amaretti, spuma di latte al miele)

VENERDÌ 4 NOVEMBRE 2011 ORE 20.30

SERATA ZAFFERANO € 39,00

Terrina di pescatrice allo zafferano, maionese in spuma al dragoncello

Risotto giallo al salto, ragù di ossobuchi di vitello e gremolata

Zuppetta di pesci plebei in bouillabaisse alla marsigliese

Il Formaggio d'autore: Piacentinu Ennese, fichi in mostarda

Crème brûlée allo zafferano, pain d'épices e mon-cheri al cognac XO

VENERDÌ 11 NOVEMBRE 2011 - ORE 20.30

SUA MAESTÀ 'L CRIN € 39,00

Strolghino di Culatello podere Cadassa, coppa di Piacenza, Chorizo Iberico, San Daniele riserva 24 mesi, giardiniera di verdure croccanti alla senape Guanciotto di maiale confit e dorato alsaziano, crema di fagioli borlotti al peperoncino

Orzotto con salsiccia di maiale canavesano e porri

Stinchetto di maialino stracotto alla birra "Tosta", bottaggio di verze al ginepro

Tiramisù di marron glacé al cognac, lingue di gatto

GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE - ORE 20.30

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ! € 49,00 (VINI COMPRESI)

Rollé di salmone alle fines herbes

Il Potage Vichyssoise

Il Confit d'anatra, scalogni glassati e pommes noisettes

Il Formaggio d'autore: la Baratte Fraiche, la Crème brûlée allo zafferano, pain d'épices e cassis

Clafoutis di frutta secca

Accompagna la cena il Beaujolais Nouveau 2011 Pasquier Desvignes

La cena sarà allietata dal concerto: "The Night Of Wine And Roses" con Monica Tagliasacchi (Voce) e Luigi Canestro (pianoforte).

VENERDÌ 25 NOVEMBRE 2011 - ORE 20.30

SUA ECCELLENZA LA ZUCCA € 39,00

Battuta di fassone canavesano al tartufo nero, crispy di julienne di zucca e fonduta di castelmagno

Cappuccino di zucca lunga, spuma di latte e cavolfiore, biscotto di seppia al curry

Risotto mantecato con zucca e gocce di aceto balsamico tradizionale di modena "25 anni"

Filet mignon in crosta di bacon, la sua salsa in riduzione di Dolcetto e purea di zucca

Zuccotto

VENERDÌ 2 DICEMBRE 2011 - ORE 20.30

SERATA PIEMONTESE € 49,00 (VINI COMPRESI)

Insalata russa "Villa Soleil" (classica, involtino, gelée, espumas)

Agnolotti di coniglio su letto di cavolo verza stufato, la loro salsa

Bue Grasso Brasato al Barbaresco, macedonia di verdure di stagione

La Toma Vecchia della Valle Orco

Dolce di polenta grezza, crema inglese al Moscato d'Asti, croccante di nocciole

Accompagnano la cena i vini dell'azienda vinicola Cà del Baio

PER PRENOTAZIONI
E INFORMAZIONI

Tel. 0125 66.90.22
info@villasoleil.it
www.villasoleil.it