

Grudniowe spotkanie w Operze Śląskiej będzie znamenitą okazją do wysłuchania wystawianego po raz pierwszy w Polsce arcydzieła sztuki operowej. Skomponowana przez Giuseppe Verdiego opera *Luiza Miller* przygotowywana jest w koprodukcji z włoskimi i francuskimi teatrami operowymi z Como, Awinionu oraz z Tours.

Luiza Miller w Operze Śląskiej w Bytomiu

W partii Millera – **Andrzej Dobber**

1 grudnia (niedziela), początek o godzinie 14.00

Program wieczoru

14.00 – 16.30	obiad w restauracji Scena Kulinarna Art. Restaurant , ul. Żołnierska 60, Bytom
16.30 – 17.00	wspólny przejazd do Opery Śląskiej w Bytomiu
17.00	spotkanie przy kieliszku wina i wprowadzenie do spektaklu w Sali Didura
18.00 – 21.00	spektakl operowy <i>Luiza Miller</i> Giuseppe Verdiego
21.00	po spektaklu spotkanie z artystami

Wieczór wraz z wprowadzeniem do opery prowadzi

Wojciech Giebuta

Menu i wina

Aperitif

Prosecco 1754 Spumante Oro Casa Defra, DOC Prosecco, Włochy



Halibut / zielone gazpacho / jabłko granny smith

Luca Bosio Gavi di Gavi, DOCG Gavi, Włochy



Kozi ser / gruszka / figa / orzech pekan

Luca Bosio Barbera d'Asti, DOCG Barbera d'Asti, Włochy



Jagnięcina / topinambur / burak

Luca Bosio Barolo, DOCG Barolo, Włochy



Śliwka / pâte sablée / rozmaryn

Moscato d'Asti, DOCG Moscato d'Asti, Włochy



Cena 590 zł od osoby, **cena klubowa 550 zł*** od osoby.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **722 100 224**, e-mail wycieczka@wine-service.pl

* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.