



Palazzo dei Sette
Bar | snack | pizzeria | enoteca



Musica non stop
dalle 13.00 a mezzanotte

Ingresso con consumazione
Tutti i concerti € 12
Spaghetti Swing: € 18

Cenone di fine anno con servizio ai tavoli - ore 22:00
Sala A € 140
Sala B € 120



28 dicembre

Ore 19:00 THE ALLAN HARRIS BAND
ore 20:30 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 22:30 NICK THE NIGHTFLY QUINTET
*round midnight – FILIPPO BIANCHINI QUARTET

29 dicembre

Ore 13:00 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 15:00 FABIO ZEPPELETTA QUARTET
Ore 16:30 THE ALLAN HARRIS BAND
Ore 18:00 FILIPPO BIANCHINI QUARTET
Ore 19:30 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 21:30 FABIO ZEPPELETTA QUARTET
ORE 23:00 NICK THE NIGHTFLY QUINTET
Ore 00:30 WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL ORCHESTRA

30 dicembre

Ore 13:00 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 15:00 FABIO ZEPPELETTA QUARTET
Ore 16:30 NICK THE NIGHTFLY QUINTET
Ore 18:00 FILIPPO BIANCHINI QUARTET
Ore 19:30 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 21:30 FABIO ZEPPELETTA QUARTET
Ore 23:00 THE ALLAN HARRIS BAND
Ore 00:30 NICK THE NIGHTFLY QUINTET



31 dicembre

Ore 13:00 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 15:00 FABIO ZEPPELETTA QUARTET
Ore 16:30 FILIPPO BIANCHINI QUARTET
Ore 18:00 CLAUDIO JR DE ROSA QUARTET
Ore 22:00 **GRAN CENONE DI FINE ANNO**
con servizio ai tavoli
CLAUDIO JR DE ROSA QUARTET
NICK THE NIGHTFLY QUINTET
FILIPPO BIANCHINI QUARTET

1 gennaio 2019

Ore 13:00 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 15:00 FABIO ZEPPELETTA QUARTET
Ore 16:30 THE ALLAN HARRIS BAND
Ore 18:00 FILIPPO BIANCHINI QUARTET
Ore 19:30 SPAGHETTI SWING
(a Cooking Concert, una cenetta con spaghetti cotti "ON STAGE" e serviti al pubblico + wine tasting, cheese etc...)
Ore 21:30 CLAUDIO JR DE ROSA QUARTET
Ore 23:00 NICK THE NIGHTFLY QUINTET

Menù FINE ANNO 2018

Aperitivo di Benvenuto
Calice di prosecco

Antipasto
Flan ai carciofi e fonduta di pecorino

Primi
Zuppetta di ceci con lamelle di porcini e olio al rosmarino
Crespelle ai gamberetti e zucchine al profumo di timo in salsa rosa.

Secondi
Trancio di salmone arrosto e julienne di verdure
Sella di vitello al forno con salsa al ginepro e Patate al sale

Dessert
Tortino gianduia con crema zabaglione

Caffè, Acqua minerale, vini bianchi e rossi del territorio, spumante
Dopo la mezzanotte Lenticchie e zampone



UmbriaJazz
winter # 26
www.umbriajazz.com
Orvieto
28 dicembre 2018 - 1 gennaio 2019

www.umbriajazz.com



GRUPPO
cramst



Orvieto 28 dicembre 2018 | 1 gennaio 2019



Jazz Lunch € 35,00
 Jazz Dinner € 40,00
 Jazz Lunch del 1 gennaio € 50,00

AL SANFRANCESCO

Il gusto di Orvieto

28 dicembre

Ore 20:30 Jazz Dinner - WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL ORCHESTRA

29 dicembre

Ore 13:00 Jazz Lunch - WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL ORCHESTRA

ORE 20:30 Jazz Dinner - THE ALLAN HARRIS BAND

30 dicembre

Ore 13:00 Jazz Lunch - THE ALLAN HARRIS BAND

Ore 20:30 Jazz Dinner - WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL

31 dicembre

Ore 13:00 Jazz Lunch - WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL
GRAN CENONE DI FINE ANNO
 ROSARIO GIULIANI QUARTET
 THE ALLAN HARRIS BAND - WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL ORCHESTRA

1 gennaio

Ore 13:00 Jazz Lunch - WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL
 Ore 20:30 **CENONE DI FINE FESTIVAL**
 THE ALLAN HARRIS BAND
 WEE WILLIE WALKER & THE ANTHONY PAULE SOUL ORCHESTRA



Menù FINE ANNO 2018

Aperitivo di Benvenuto

Calice di prosecco

Antipasto

Strudel di baccalà con pinoli e uvetta

Flan di porcini e tartufi con fonduta di pecorino

Primi

Lunette nere al salmone affumicato con brunoise di zucchine profumate all'aneto su salsa di gamberi.

Tortino di carnaroli con ragù di carne e fegatini al rosso orvietano

Secondi

Tonno scottato al sesamo con emulsione al lime e zenzero
 Controfiletto di vitello bardato con guanciotto, riduzione di balsamico e verdure saltate

Dessert

Cupola di cheesecake, croccante d'amaretti e frutti rossi.

Caffè, Acqua minerale, vini bianchi e rossi del territorio, spumante

Dopo la mezzanotte Lenticchie e zampone

Cena di fine Festival

Antipasto

Vellutata di fagioli borlotti con piccolo flan di broccoletti e crostini all'olio nuovo

Primi

Riso Artemide mantecato con gorgonzola e noci su crema di zucca gialla

Cannelloncino al ragù d'anatra in salsa tartufata

Secondo

Peposo di chianina alla Toscana e purea di patate viol

Dessert

Tortino cuore caldo alla gianduia e salsa zabaglione

Caffè, Acqua minerale, vini bianchi e rossi del territorio, spumante



Gran Cenone di Fine Anno € 180

Cenone di Chiusura € 60

Per info e prenotazioni
 info@cramst.it
 +39 0763 343302
 www.cramst.it/prenota-eventi
 www.facebook.com/cramst



la Penisola

country resort and restaurant

Siamo pronti ad ospitare anche questo anno uno strepitoso Cenone di Capodanno. Nella splendida cornice del Lago di Corbara a poca distanza da Orvieto e Todi il 31 dicembre organizzeremo una grande festa, musica dal vivo con The Bus Driver is Drunk, che suoneranno dai classici del blues, BB King, Freddie King, Muddy Waters, Chuck Berry, Robert Johnson fino a SRV, Doors, Beatles, Bob Dylan e molti altri.



Gran Cenone di Fine Anno € 80

Per info e prenotazioni
 info@lapenisola.com
 +39 0763 343302
 www.cramst.it/prenota-eventi
 +39 0744 950521

Possibilità di soggiorno in B&B al prezzo di € 80,00 al giorno a persona in camera doppia. Con esclusione del 30 e 31 dicembre già esaurito.

Menù FINE ANNO 2018

APERITIVO DI BENVENUTO

Flute di Prosecco con cartoccio di fritturine

ANTIPASTO

Insalata di mare, bowl di polipo e patate, vongole gratinate e guazzetto di moscardini

PRIMI PIATTI

Risotto agli scampi

Gnocchetti viola su vellutata di formaggi con granella di nocciole

SECONDI PIATTI

Trancio di salmone alla griglia

Mazzetto di verdure

Sella di vitello con salsa al ginepro

Patate al sale

DESSERT

Tiramisù ai frutti di bosco

Cestino con grappoli d'uva e mandarini

Caffè

Acqua minerale

Vini bianchi e rossi del territorio

Spumante

Dopo la mezzanotte, come la tradizione vuole, zampone e lenticchie