

## Eventi Settembre- Ottobre '18



Data	Evento
Giovedì 13 Settembre	<b>Degustazione Vel Satis</b> <b>Selezioniamo insieme i nuovi arrivi</b> h. 19.00 – 22.00   € 15   solo vini   possibilità di cenare All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi
da Lunedì 17 Settembre a Lunedì 24 Settembre	<b>Menu degustazione</b> <b>Torino Restaurant Week</b> h. 12.00 – 14.30 / 19.30 – 22.30 Aderiamo all'iniziativa per la promozione del nostro territorio. Una settimana dedicata a gustare i primi piatti della tradizione torinese. Per maggiori informazioni: <a href="https://www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week">https://www.turismotorino.org/it/torino-restaurant-week</a>
Giovedì 20 Sabato 22 Lunedì 24 Settembre	<b>Torino da gustare</b> <b>Salone del Gusto</b> h. 18.00 - 22.00   assaggi gratuiti   possibilità aperitivo e cena Torna a Torino la dodicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto. Il più grande evento internazionale dedicato alla cultura del cibo e del bere. La nostra location ospiterà nelle giornate del Salone due produttori di vino e un produttore di Prosciutto Crudo. <u>Giovedì 20 Settembre</u> : Velier presenta Podere Le Ripi <u>Sabato 22 Settembre</u> : Consorzio del San Daniele presenta: Aria di San Daniele, degustazione gratuita di Prosciutto San Daniele DOP <u>Lunedì 24 Settembre</u> : Degustazione verticale Pergole Torte '87-'88-'98-'99-'04-'06-'07-'08-'09-'10-'11. Posti limitati. Obbligatoria la prenotazione
Sabato 29 Settembre	<b>Produttore in Enoteca</b> Seguono aggiornamenti
da Lunedì 1 Ottobre a Lunedì 5 Novembre	<b>Corso di Vino</b> <b>Corso Base di Avvicinamento al Vino</b> h. 21.10 - 23.30   € 190   saldo anticipato   shop on-line Il corso sarà tenuto da un degustatore professionista. Ogni lezione avrà una durata di due ore e mezza circa a partire dalle ore 21.10 e comprende la degustazione di almeno 5 vini. Durante i 6 incontri verranno trattati i seguenti temi: storia della vite e del vino, cenni sulla viticoltura, principi e tecniche della degustazione, tecniche di vinificazione, affinamento e conservazione del vino
da Martedì 2 a Sabato 6 Ottobre	<b>Menu Degustazione</b> <b>Ottobre: Settimana del Fungo</b> h. 19.30 - 22.30   € 30 solo cibo   Gradita la prenotazione <b>NOVITA'</b> : una settimana al mese un menù degustazione a tematica stagionale. Antipasto, primo e secondo verranno studiati e preparati dalla nostra cucina con l'ingrediente principe dei piatti autunnali piemontesi: il Fungo Porcino

Martedì 9 Ottobre	<p><b>Mangiare bere rosso bianco</b></p> <p><b>POPolar Cenone</b></p> <p><b>h. 19.30 - 22.30   € 30 menu e vino a volontà   Consigliata la prenotazione</b></p> <p><b>NOVITA'</b>: diamo il via alla stagione delle cene conviviali.</p> <p>Ci piace pensare a Rossorubino come ad un luogo di incontro e di scambio e da qui nasce l'idea di un banchetto condiviso.</p> <p>La parola d'ordine è POPolar Cenone, grandi tavolate, cibo e vino del territorio e ottima compagnia.</p> <p>A seguire il menù</p>
Martedì 16 e Mercoledì 17 Ottobre	<p><b>All you can drink</b></p> <p><b>Champagnata - 23<sup>ma</sup> edizione</b></p> <p><b>h. 19.00 - 22.00   € 30   prenotazione con saldo anticipato</b></p> <p>La superclassica Champagnata del Rossorubino. 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie blanc de blancs, blanc de noirs, tradition e rosè. Co-protagonisti i piatti di Lisa: fritti, crudi di pesce e tanti altri classici compagni delle bollicine francesi</p>
Sabato 20 Ottobre	<p><b>Eno - Esplorazioni</b></p> <p><b>Festa della Vendemmia. Guest Star M. Marcal</b></p> <p><b>h. 11.00 - 18.00   assaggi gratuiti   calici dai 3 ai 5 €   bottiglie in offerta</b></p> <p>Rossorubino apre la cantina per festeggiare con voi la vendemmia 2018.</p> <p>Banchi d'assaggio dove potrete degustare e comprare le nostre importazioni e le nostre chicche.</p> <p>Anteprima in degustazione i vini di M. Marcal azienda fondata nel 1975 dalla famiglia Sancho, Castellvi de la Marca, Barcellona, Spagna</p>
Mercoledì 24 Ottobre	<p><b>Giovani Appassionati Crescono</b></p> <p><b>Un 30 per gli under 30</b></p> <p><b>h. 20.30 - 22.30   € 30 degustazione e cena (solo per gli Under 30)</b></p> <p>Largo ai giovani: per divulgare la cultura della convivialità e del mangiare&amp;bere-bene, proponiamo un menù didattico appositamente elaborato dalla cucina e dai sommelier.</p> <p>Per gli under 30, il calice in abbinamento a ciascuna portata lo offriamo noi. A breve il menù</p>
Giovedì 25 Ottobre	<p><b>Cena</b></p> <p><b>Cena Vino Porta Teco</b></p> <p><b>h. 20.00 - 22.30   € 35 cena, il vino lo portate voi   Obbligatoria la prenotazione max 8 partecipanti</b></p> <p>Una cena pensata per gli amanti del buon vino e del buon cibo, che adorano gli scambi.</p> <p>Il tema è in Rosso. Il menu scelto dalla nostra cucina segue il tema della degustazione.</p> <p>Ogni partecipante porta da casa propria una bottiglia del suo rosso preferito che verrà degustata assieme alle altre alla cieca.</p> <p>Cena offerta a chi tra i partecipanti ha raggiunto il miglior punteggio grazie al suo porta teco</p>
Mercoledì 31 Ottobre	<p><b>Halloween ROSSOrubino</b></p> <p><b>Dolcetto o Scherzetto?</b></p> <p><b>h. 11.30 - 22.30   € 15 solo degustazione   Possibilità pranzo, aperitivo e cena</b></p> <p>Aspettando Halloween una degustazione pensata ad hoc: Dolcetti e sosia.</p> <p>Quattro mezzi calici di grandi nomi del Dolcetto e un mezzo calice di un vitigno sosia serviti alla cieca. Trova lo scherzetto e vinci il Dolcetto</p>

via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.8

Per non perdersi nessuna iniziativa rimanete connessi: [www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net) | [www.facebook.com/enoteca.rossorubino](https://www.facebook.com/enoteca.rossorubino)