

Eventi Novembre - Dicembre 18

Data	Evento
Venerdì 2 e Sabato 3 Novembre	<p>Come da Tradizione</p> <p>Cisrà di Dogliani</p> <p>h. 12.00 – 14.30 / 19.30 - 22.30 € 10 Cisrà e calice di Dolcetto Dogliani Gradita la prenotazione</p> <p>Rossorubino vanta una cucina sempre alla ricerca del giusto equilibrio tra tradizione e innovazione. Questo è il momento di uno dei piatti che racchiude in se tutta la storia e la cultura del territorio: la Cisrà, minestra di trippa e ceci originaria delle Langhe, per la precisione Dogliani</p> <p>Mestoliamoci</p>
Martedì 6 Novembre	<p>Vel Satis</p> <p>15 Sfumature di Nebbiolo (Barbaresco e Barolo)</p> <p>h. 19.30 - 22.30 50 € solo vini possibilità aperitivo e cena</p> <p>Appuntamento imperdibile per gli appassionati dei rossi di livello superiore. Una degustazione che vede come protagonista il più nobile dei vitigni piemontesi. Degustiamolo assieme nelle sue vesti più pregiate: il Barbaresco e il Barolo</p> <p>11 comuni di produzione per 11 Baroli e 4 Barbareschi per altrettanti comuni</p> <p>A breve sarà possibile consultare annate e produttori, per verificare le chicche che abbiamo in serbo per una degustazione indimenticabile</p> <p>La cucina proporrà un menù ad hoc per la serata</p>
Da martedì 6 Novembre a Sabato 10 Novembre	<p>Menù Degustazione</p> <p>Novembre: Settimana del Tartufo</p> <p>h. 19.30 - 22.30 € 25 solo menù, grattata di Tartufo pesata al grammo a parte Gradita la prenotazione</p> <p>Una settimana al mese un menu degustazione stagionale</p> <p>Antipasto, primo e secondo verranno studiati e preparati dalla nostra cucina con uno degli ingredienti più attesi della stagione autunnale. Il Tartufo bianco di Alba</p>
Lunedì 12 Novembre	<p>Letture da Enoteca</p> <p>Maurizio Perosa racconta “Tempo Scaduto”</p> <p>h. 19.30 – 21.30 Possibilità aperitivo</p> <p>Maurizio Perosa presenta il suo quarto libro</p> <p>“Tempo scaduto” (con la bellissima copertina di Riccardo Cecchetti) è un netto cambio di genere, rispetto ai suoi precedenti lavori, sempre a suo modo filosofico ma con delle sfumature di assurdo</p> <p>Il pensionato protagonista uccide tre persone e durante il processo spiega le motivazioni del suo gesto</p>
Martedì 13 Novembre	<p>Mangiare bere rosso bianco</p> <p>POPolar Cenone</p> <p>h. 19.30 - 22.30 € 30 menu e vino a volontà Consigliata la prenotazione</p> <p>Secondo appuntamento con la serata 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>

<p>Giovedì 15 Novembre</p>	<p>Degustazione in Enoteca Beaujolais Nouveau Jour h. 11.00 – 22.30 10 € calice e zuppa di cipolle, bottiglie in offerta Possibilità pranzo, aperitivo e cena Come riportato nel calendario di ogni enofilo cronico ritorna puntualissima la festa più allegra e spensierata dell'anno: il Beaujolais Nouveau Jour! Il giorno è, come da tradizione, il 3° giovedì di Novembre (data in cui finisce il processo di vinificazione e in cui viene autorizzato il commercio del famigerato vino <i>Nouveau</i>) Passate a trovarci, bevetene un calice, anche due e abbinatelo alla nostra tradizionale zuppa di cipolla</p>
<p>Giovedì 22 Novembre</p>	<p>Cena con il Produttore Franco Conterno h. 19.30 – 22.30 € 35 degustazione e cena Obbligatoria la prenotazione La famiglia Conterno produce vini provenienti dallo splendido territorio delle Langhe, frazione Bussia Monforte d'Alba. L'azienda comprende 28 ettari di vigneti, dislocati nei territori di Monforte d'Alba, Barolo, Castiglione Falletto, Novello e Madonna di Como La cucina proporrà un menù ad hoc per la serata con un ospite d'onore: formaggio Pascoli di Almatea</p>
<p>Venerdì 23 e Sabato 24 Novembre</p>	<p>Notti Magiche Bagna Cauda Day 2018 h. 12.00 – 14.30 / 19.30 – 22.30 € 25 venerdì cena, sabato pranzo e cena Obbligatoria la prenotazione Da Rossorubino torna il piatto emblematico della tradizione Piemontese: la Bagna Cauda In collaborazione con l'associazione Astigiani siamo lieti di far parte per il 3 anno consecutivo della 2 giorni di Bagna Cauda Day Un menù dal bollino rosso: crudità, salame, verdure cotte e per i più integralisti l'ovetto da scaldare sul fujot</p>
<p>Martedì 27 Novembre</p>	<p>Cena Cena Vino Porta Teco h. 20.00 - 22.30 € 35 cena, il vino lo portate voi Obbligatoria la prenotazione max 8 partecipanti Una cena pensata per gli amanti del buon vino e del buon cibo, che adorano gli scambi. Il tema è in Rosso. Il menu scelto dalla nostra cucina segue il tema della degustazione. Ogni partecipante porta da casa propria una bottiglia del suo rosso preferito che verrà degustata assieme alle altre alla cieca. Cena offerta a chi tra i partecipanti ha raggiunto il miglior punteggio grazie al suo porta teco</p>
<p>Lunedì 3 Dicembre</p>	<p>Produttore in Enoteca Presentazione Caviale h. 11.30 - 20.00 Assaggi gratuiti, Caviale in offerta Abbiamo trovato un Caviale di nostro gradimento e vorremmo farvelo scoprire. A seguire i dettagli della presentazione</p>
<p>Martedì 4 Dicembre</p>	<p>Mangiare bere rosso bianco POPolar Cenone h. 19.30 - 22.30 € 30 menu e vino a volontà Consigliata la prenotazione NOVITA': diamo il via alla stagione delle cene conviviali. Ci piace pensare a Rossorubino come ad un luogo di incontro e di scambio e da qui nasce l'idea di un banchetto condiviso. La parola d'ordine è POPolar Cenone, grandi tavolate, cibo e vino del territorio e ottima compagnia. A seguire il menù</p>

Menu Degustazione

Da Martedì 12
a Sabato 15
Dicembre

Dicembre: Settimana del Bue Grasso

h. 19.30 - 22.30 | € 30 | Gradita la prenotazione

Possiamo noi, piemontesi d'adozione e grandi appassionati di cibo, esimerci dal celebrare una delle più apprezzate e conosciute icone della carne piemontese? NO.

Il modo in cui abbiamo scelto di farlo è, come da tradizione, il **Bollito**.

GIORNI DI CHIUSURA PER FESTIVITA' O EXTRA:

Giovedì 1 Novembre; Martedì 25 e Mercoledì 26 Dicembre

APERTURE STRAORDINARIE: le Domeniche 2, 9, 16 e 23 Dicembre

via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.83
info@rossorubino.net | www.rossorubino.net