

## Eventi Settembre 2020

Data	Evento
Mercoledì 9 Settembre	<p><b>Schiciola Test Experience</b></p> <p><b>Riapertura Cucina</b></p> <p><b>h. 18.00 – 23.00   possibilità aperitivo e cena</b></p> <p>Ci siamo...Riapriamo!!! E dopo tanti mesi di attesa la cucina del Rossorubino riparte. In questi mesi abbiamo ricevuto un caldo interesse sulle sorti del ristorante. Grazie di cuore, ci avete spinto a ripartire con ancora più grinta e con una nuova veste. Avete ispirato il nostro nuovo menù che si presenterà con un piatto che rivoluziona la tradizione culinaria piemontese: La Schiciola! Un modo diverso di mangiare. Per festeggiare con voi la riapertura, vi omaggiamo una Schiciola prendendo almeno due calici di vino dalla nostra mescita.</p>
da Lunedì 14 Settembre a Mercoledì 16 Settembre	<p><b>Degustazione Gambero Rosso</b></p> <p><b>Anteprima Guida Vini d'Italia 2021</b></p> <p><b>h. 19.00 – 22.00   degustazione vini gratuita   possibilità aperitivo e cena   obbligatoria la prenotazione</b></p> <p>In collaborazione con Gambero Rosso e in occasione dell'imminente uscita della Guida Vini d'Italia 2021, ospitiamo una tradizionale anteprima. I dettagli sulle tre serate di degustazione li trovate seguendo questo link: <a href="https://www.gamberorosso.it/anteprima-guida-vini-ditalia/">https://www.gamberorosso.it/anteprima-guida-vini-ditalia/</a></p>
Giovedì 24 Settembre	<p><b>Schiciola Test Experience</b></p> <p><b>3 al X<sup>3</sup></b></p> <p><b>h. 18.00 – 23.00   € 20 3mezzi calici e abbinati a 3fette di Schiciola   obbligatoria la prenotazione</b></p> <p>Continuiamo a farvi conoscere la nostra nuova arrivata in menù: la Schiciola. 3 al cubo è una serata di degustazione che vedrà come protagonisti tre diversi abbinamenti: Schiciola acciughe al verde + For England Blanc de Noir Pas Dosè - Contratto, Schiciola E' ..state al Sud + Chardonnay - Aldo Conterno e Schiciola peperoni al forno e bagna freida + Poignee de Raisins Grenache - Gramenon.</p>
Giovedì 1 Ottobre	<p><b>Magnum del Mese</b></p> <p><b>Mont Marcal: Brut Reserva</b></p> <p><b>h. 10.30 – 23.00   € 4 calice   fino ad esaurimento bottiglie   possibilità pranzo, aperitivo e cena</b></p> <p>Se è vero che nell'immaginario collettivo è lo Champagne il metodo classico per eccellenza, è anche vero che in altri paesi europei è possibile trovare spumanti eccellenti, che non hanno nulla da invidiare al loro fratello maggiore francese. E' questo il caso del Cava, zona conosciuta proprio per l'eleganza delle bollicine. Vinificato da uve Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay, Parellada, ritroviamo un vino fresco ed elegante, secco e perfettamente equilibrato.</p>

Via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.83  
[info@rossorubino.net](mailto:info@rossorubino.net) | [www.rossorubino.net](http://www.rossorubino.net)