

Eventi Novembre 2020

Data	Evento
Domenica 1 Novembre	<p>Degustazione Vel Satis</p> <p>La Festa della Vendemmia</p> <p>h. 12.30 – 15.00 € 15 solo vini possibilità aperitivo, pranzo, merenda</p> <p>All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi. Lista vini in degustazione è consultabile sul nostro sito alla pagina dell'evento.</p>
da Sabato 7 Novembre a Domenica 8 Novembre	<p>Piemontesità</p> <p>Week End Glorioso: Bagna Cauda alla vecchia maniera!</p> <p>h 12.00 – 17.30 € 25 solo menù obbligatoria la prenotazione</p> <p>Da Rossorubino torna il piatto emblematico della tradizione Piemontese: la Bagna Cauda.</p> <p>Un menù dal bollino rosso: crudité, salame e verdure cotte accompagnati da fujot ricolmi della ricetta più popolare piemontese che, potrebbe essere riconosciuta come Patrimonio immateriale dell'umanità dall'UNESCO.</p>
Sabato 14 Novembre	<p>Produttore in Enoteca</p> <p>Pinot Meunier 13 Y.O. Luzi Donadei Fabiani</p> <p>h. 12.00 – 17.30 € 8 al calice prenotazione obbligatoria possibilità aperitivo, pranzo, merenda</p> <p>Trascuriamo un pomeriggio in compagnia di Andrea Luzi Donadei e il suo avvolgente Metodo Classico Brut da uve Meunier: dal corpo ricco, rotondo e persistente. 13 anni sui lieviti per un vino lunghissimo e sorprendente. Un bicchiere tira l'altro accompagnato da una fetta di Schiciola con lardo, castagne e miele.</p>
Domenica 15 Novembre	<p>Schiciola Test Experience</p> <p>Schiciola del Mese: Tartufo Bianco e Fonduta</p> <p>h. 12.00 - 17.30 € 13 promo lancio possibilità aperitivo, pranzo, merenda</p> <p>Questo mese...che mese!!!</p> <p>Avete presente quando avete una cremosa, fumante ciotola di fonduta davanti e senza resisterle spalmate una bella dose su una fetta di pane? GOLOSONI...quasi quanto noi...</p> <p>Sono arrivati i Tartufi e per questo Novembre abbiamo pensato di deliziarvi con una Schiciola Special Edition: Tartufo Bianco di Alba e Fonduta!</p>
da Lunedì 16 Novembre a Domenica 22 Novembre	<p>Foodlovers</p> <p>Tartufo Bianco e Ovetto: Intramontabile Binomio</p> <p>h. 16.00 - 17.30 € 10 solo per merenda</p> <p>Sono arrivati i Tartufi da Rossorubino e con loro un intramontabile binomio Tartufo Bianco di Alba e uovo al tegamino: semplice, tradizionale ed estremamente appetitoso.</p> <p>Per tutta la settimana, subito dopo il lavoro, concedetevi una coccola.</p>

<p>Giovedì 19 Novembre</p>	<p>Enoesplorazioni Le Beaujolais Nouveau est arrivé h. 10.30 - 18.00 € 2 calice di Beaujolais possibilità pranzo e merenda 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 Nouveau). Passate a trovarci, calice a prezzo simbolico per festeggiare il primo 2020.</p>
<p>Sabato 21 Novembre</p>	<p>Appassionati Massolino Vigna Rionda Riserva : 04 vs. 10 vs. 13 h. 12.00 – 17.30 € 60 per 3 calici possibilità pranzo e merenda obbligatoria la prenotazione Verticale in compagnia del fiore all'occhiello dell'azienda Massolino. 3 annate eccezionali per valutare l'evoluzione di una delle migliori espressioni della Barolo nella zona di Serralunga d'Alba. A breve maggiori informazioni.</p>
<p>Domenica 22 Novembre</p>	<p>Menù Degustazione Novembre: Menù Tartufo h.12.00 – 17.30 € 25 solo menù, grattata di Tartufo pesata al grammo a parte Questa domenica la cucina di Rossorubino vi propone un menù degustazione stagionale. Antipasto, primo e secondo verranno studiati e preparati per esaltare uno degli ingredienti più attesi della stagione autunnale: il Tartufo Bianco di Alba.</p>

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