

# Eventi Ottobre 2020

Data	Evento
Lunedì 5 Ottobre	<p><b>Magnum del Mese</b></p> <p><b>Mont Marcal: Brut Reserva</b></p> <p><b>h. 10.30 – 22.30   € 4 calice   fino ad esaurimento   tutto il giorno, tutti i giorni</b></p> <p>Se è vero che nell'immaginario collettivo (e non solo) è lo Champagne il metodo classico per eccellenza, è anche vero che negli altri paesi europei il progresso nella spumantizzazione è cresciuto a dismisura negli ultimi anni. E' questo il caso del Cava, prodotto principalmente in Cataluña, nella regione del Penedes, zona conosciuta proprio per l'eleganza delle bollicine. Vinificato da uve Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay e Parellada, ritroviamo un vino fresco ed elegante, secco e perfettamente equilibrato.</p>
Giovedì 8 Ottobre	<p><b>Schiciola del Mese</b></p> <p><b>Schiciola del Mese: Lumache</b></p> <p><b>h. 18.00 – 22.30   € 10 calice   prenotazione obbligatoria   possibilità aperitivo e cena</b></p> <p>Continuiamo a promuovere la nostra nuova arrivata in menù: la Schiciola.</p> <p>Disco di impasto dorato morbido e leggero, lavorato con farine di tipo 1 da grani antichi macinati a pietra. Per migliorare la digeribilità abbiamo scelto la doppia lievitazione. Leggera e scioglievole in bocca, profuma di pane fresco e appena sfornato.</p> <p>Potete gustare La Schiciola ogni giorno a pranzo, cena e durante l'aperitivo, abbinata a cinque diverse tipologie di condimenti più quella del mese: ad Ottobre scatta la Schiciola con lumache alla vignaiola!</p> <p>Giovedì sera proponiamo l'abbinamento Schiciola del mese di Ottobre abbinata a calice di Moulin à Vent Gamay, Depagneaux del 2015 a un prezzo lancio.</p>
Lunedì 12 Ottobre	<p><b>Appassionati</b></p> <p><b>Ba&amp;Ba...la personale di Rossorubino</b></p> <p><b>h. 19.30 – 22.30   possibilità aperitivo e cena   obbligatoria la prenotazione</b></p> <p>Vi presentiamo la nostra personalissima Ba&amp;Ba: Di Comune In Comune!</p> <p>Una panoramica a tutto tondo, al calice e al racconto, dei quindici comuni di produzione del Barbaresco e del Barolo.</p> <p>Barbaresco, Treiso, Neive, San Rocco Seno d'Elvio, Barolo, La Morra, Serralunga, Monforte, Castiglione Falletto, Verduno, Novello, Roddi, Cherasco, Grinzane Cavour e Diano d'Alba.</p> <p>15 territori, 15 produttori, 15 assaggi che ci accompagneranno lungo questo percorso di racconto un po' diverso dal solito: si parte dalla terra per arrivare al calice e comprendere due tra i vini più apprezzati al mondo.</p> <p>A breve maggiori informazioni.</p>
Giovedì 15 Ottobre	<p><b>Notti magiche</b></p> <p><b>Porcini Fritti!!!</b></p> <p><b>h. 18.00 - 22.30   € 10   obbligatoria la prenotazione</b></p> <p>Abbracciamo Ottobre con una serata culinaria dedicata al principe dei piatti autunnali piemontesi. Il Fungo Porcino. Cartoccio di Porcini fritti abbinati ad un calice di Pinerolese Nebbiolo Debarges.</p>

<p>da Lunedì 19 Ottobre a Lunedì 23 Novembre</p>	<p><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.</p>
<p>Giovedì 22 Ottobre</p>	<p><b>Schiciola Test Experience</b> <b>La Ruota dei Gusti</b> h. 18.00 – 22.30   € 10   obbligatoria la prenotazione Avete già provato la nuova arrivata nel nostro ristorante? La Schiciola: farina, uova, acqua e sale sono gli ingredienti principe di questo nostro nuovo piatto ripreso dalla tradizione piemontese. Una base che si accompagna al semplice affettato o alle guarnizioni gourmand. Da giovedì potete rendere ancora più golosa la vostra Schiciola: la Ruota dei gusti. Un solo disco di pasta morbida e friabile, sei diversi accompagnamenti, ad un prezzo lancio.</p>
<p>Giovedì 29 Ottobre</p>	<p><b>Degustazione Vel Satis</b> <b>La Festa della Vendemmia</b> h. 19.00 – 22.00   € 15 solo vini   possibilità di cenare All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi.</p>
<p>Sabato 31 Ottobre</p>	<p><b>Halloween ROSSOrubino</b> <b>Dolcetto o Scherzetto?</b> h. 11.30 - 22.30   € 15 solo degustazione   Possibilità pranzo, aperitivo e cena Aspettando Halloween una degustazione pensata ad hoc: Dolcetti e sosia. 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 | 011.650.21.83  
info@rossorubino.net | www.rossorubino.net