



& risto**rubiani**
fish&more

Cena didattica



Le bollicine

Venerdì 21 novembre ore 20.30

Un percorso attraverso 5 tipologie di spumanti per capirne le differenze e come i metodi produttivi possano cambiare gli aspetti organolettici e come questi si leghino per struttura in modo differente ai cibi.

1. **Spumante, Ca Rosa**, con zucchini ripieni al forno
2. **Metodo Classico, Brut Banfi** con cestino in cialda di parmigiano con cuore di porcini e crudo
3. **Metodo Classico, Rosè Ca del Bosco**, con bigoli alle polpettine con sugo alle tre carni
4. **Metodo Classico, Brut Bellavista**, con filetto di maiale in crosta di bacon con salsa al tartufo e patate stufate
5. **Moscato d'Asti, Gemma**, con crostata con marmellata morbida di frutti di bosco

Costo totale **29,00€** comprensivi di coperto, acqua e caffè.

I posti disponibili sono 30, prenotabili presso il **Ristorante Rubiani** o tramite lo staff Tasting Lover. Si intendono prenotate le persone che avranno versato la quota per la partecipazione alla serata.

La serata inizierà alle **ore 20.30** presso il **Ristorante Rubiani**, Piazzetta Scaletta Rubiani 3, Verona, telefono: 045.800.9214; e-mail: info@ristoranterubiani.it

