



& ristoro**rubiani**  
fish&more

# Cena didattica: Il pesce e le sue cotture.

**Venerdì 12 dicembre ore 20.30**

Cosa intendiamo per cottura? Cosa cambia dal punto di vista organolettico se una materia prima viene cotta in un modo o nell'altro?

Per questo evento abbiamo voluto sperimentare il gioco con una materia prima di base pregiata come il pesce. All'interno di questo mondo abbiamo selezionato solo alcune tipologie e deciso di prepararle in modo diverso per poter capire come le diverse cotture possano cambiare le specificità gustative. Crudità, frittura, alla piastra, forno, in salsa... saranno alcuni dei sistemi utilizzati per un excursus in questa tematica. I vini proposti devono avere la peculiarità di pulire bene la bocca ed entrare con l'accostamento in modo armonico senza sovrastare in nessun modo i piatti che questa sera ne saranno i protagonisti.

I posti disponibili sono 30, prenotabili presso il **Ristorante Rubiani** o tramite lo staff **Tasting Lover**, cellulare 389.651.2732; e-mail: [tasting.lover@gmail.com](mailto:tasting.lover@gmail.com). 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](mailto:info@ristoranterubiani.it)



# Il menù della serata

## Antipasto



Gambero in tempura con salsa agrodolce piccante  
Polipo grigliato su patate al limone  
Carabineros su burrata in emulsione di frutto della passione  
Code di gambero in pasta filo

In abbinamento con Franciacorta Satèn, Barone di Erbusco, Chiara Ziliani

## Primo



Torretta di riso venere in salsa corallo con capesante e gamberoni

In abbinamento con Chardonnay "I Feudi di Romans" Azienda Agricola Lorenzon Enzo 2013

## Secondo:



Calamaro con pistacchio ripieno con suo fondo di cottura su coulis di pomodoro

In abbinamento con San Vincenzo, Anselmi 2010

## Dolce



Piccolo pandoro con crema allo zabaione

In abbinamento con Kabir Moscato di Pantelleria Donna Fugata 2006

Costo totale **35,00€** comprensivi di coperto, acqua e caffè.

