

## Vini, Cocktails e Cibo una serata di abbinamenti innovativi con Tenimenti Civa

Autore: [wpv-post-coauthors]

### di abbinamenti innovativi con Tenimenti Civa

L'appuntamento è per venerdì 18 settembre con Tenimenti Civa e il Ristorante L'Hostariola di Colorno (Parma) per una serata di Vini, Cocktails e cibo.

La Ribolla Gialla Spumante extra brut Ronc Zoiis sarà l'ingrediente principe dei diversi Cocktails abbinati al Parmigiano stravecchio 30 mesi, al Prosciutto crudo 40 mesi e ai Tortelli d'eretta.

Sarà Manuel Zamarian, barman Aibes già campione regionale Friuli Venezia Giulia nel 2019 e secondo ai campionati nazionali, a preparare live gli abbinamenti.

Le carni grigliate da Marco Bui del Ristorante L'Hostariola incontreranno invece l'eleganza e la levità di due vini rossi Tenimenti Civa, millesimo 2017: il Refosco dal peduncolo rosso Vigneto Bellazoia e il Merlot Vigneto Bellazoia.

La cena sarà anche l'occasione per assaggiare il "Ribolla Magic" che tanto successo sta avendo tra gli amanti del vino e dei cocktails.

Le prenotazioni vanno fatte chiamando il numero 0521 81 55 41 o su whatsapp al 331 804 58 83

Il Ristorante L'Hostariola si trova a Colorno (Parma) sulla Strada Provinciale per Torrile, 50.

#### MENÙ DELLA SERATA e ABBINAMENTI

#### APERITIVO DI BENVENUTO: COCKTAIL "IL CONTE CIVA"

PREPARATO CON: PELINKOVAC, SELECT, RIBOLLA GIALLA SPUMANTE RONC ZOIIS

SERVITO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO STRAVECCHIO 30 MESI

.....  
**LONG DRINK: RONC ZOIIS TONIC**

PREPARATO CON: LIQUORE SALVIA E LIMONE,

**RIBOLLA GIALLA SPUMANTE RONC ZOIIS, ACQUA TONICA**

SERVITO CON PROSCIUTTO CRUDO 40 MESI E ASSAGGIO DI TORTELLI  
D'ERBETTA

.....  
**SECONDA PORTATA: CARNI ALLA GRIGLIA**

-TOMAHAWK DI ANGUS SCOZZESE ABBINATO AL

**REFOSCO DAL PEDUNCOLÒ ROSSO VIGNETO BELLAZIA**

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC ANNATA 2017

-CUBEROLL DI ANGUS IRLANDESE ABBINATO AL

**MERLOT VIGNETO BELLAZIA**

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC ANNATA 2017

.....  
**AFTER DINNER: RIBOLLA MAGIC**

PREPARATO CON: MARMELLATA DI CASSIS, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI  
MIELE, GIN ALLE MORE,

**RIBOLLA GIALLA SPUMANTE RONC ZOIIS**

.....  
**DESSERT**

GELATO AL MIELE DI PRODUZIONE L'HOSTARIOLA

.....

**DRINK DI CHIUSURA: PELINKOVAC SOUR**

PREPARATO CON: PELINKOVAC, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO

**EURO 40,00 A PERSONA**