

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'erbetta.

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 PEDUNCOLO ROSSO VIGNETO BELLAZOIA

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC ANNATA 2017

-CUBEROLL DI ANGUS IRLANDESE ABBINATO AL

MERLOT VIGNETO BELLAZOIA

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