

RISTORANTI

	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
PORTO DI SAVONA	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina ISYA per tutto il periodo										orari: 12.15- 14.30 / 19.15 - 22.30
ARCADIA	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina L'AUTIN per tutto il periodo										orari: 12.15- 14.30 / 19.15 - 22.30
BISTROT TURIN	La Masera (15.00 - 23.00)							Rossotto (19.00 - 23.00)			Degustazioni dei vini, abbinare al menù piemontese della casa
FIORFOOD NOVACOOP	Da Venerdì 22 a Domenica 24 Ottobre solo a pranzo presso il Bistrot di Fiorfood viene proposto uno speciale Menù diVino con 3 piatti speciali pensati dall'Executive Chef Piero Pulli e dedicati al mondo del vino: si parte con un risotto al Nebbiolo, poi un brasato al vino rosso con purea di patate e, per concludere in dolcezza, uno zabaione al moscato con gelato al caramello salato. In abbinamento alle proposte del menù: l'Erbaluce di Caluso della cantina Orsolani. Per prenotazioni: 011 511771.										N.b.: indirizzo giusto: Galleria San Federico, 26. A pagamento, prenotazione obbligatoria - 011 511771
IL BAROTTO TAGLIERIA (VIA BARETTI 8)		Giacometto (18.00 - 22.00) degustazione vini		La Rivà (18.00 - 22.00) degustazione vini	L'Autin (18.00 - 22.00) degustazione vini				Carema (18.00 - 22.00) degustazione vini		Tema degustazione:" A CENA CON IL PRODUTTORE" ; nelle date inserite sarà presente il produttore che accompagnerà tra i tavoli. Importante: chi aderirà a tutti e 4 gli eventi in collaborazione con L'Autin, parteciperà al sorteggio di 4 buoni per una visita guidata, (con pranzo a seguire), gratuita il 21 novembre nelle loro miniere in Val Germanasca.
IL BAROTTO BOTTEGA (VIA S. MASSIMO 2)	L'Autin (18.00 - 22.00) degustazione vini.		L'Autin (15.00 - 16.30 / 17.00 - 19.30) Degustazione e conversazione sui abbinamenti vini rossi dell' Autin e ricette di battute al coltello			L' Garbin (18.00 - 22.00) degustazione vini	Rossotto (18.00 - 22.00) degustazione vini		Balbiano (15.00 - 16.30) -In collaborazione con Luca Balbiano presenteremo tutto il mondo che ruota intorno alla Freisa " Vigna Della Regina", proponendo assaggi di tutti i prodotti; ci sarà una piccola sorpresa.	L'Autin (15.00 - 16.30) -In collaborazione con l'Antica Latteria Erbavoglio Aosta di Stefano Lunardi, proporremo un percorso dove le nuove fontine d'Alpeggio, incontreranno le bollicine de L'Autin, con piccola sorpresa finale, l'assaggio di una fontina d'Alpeggio 2018.	Il 22, 27 e il 28/10, sarà presente il produttore che accompagnerà l'oste tra i tavoli. cchi aderirà a tutti e 4 gli eventi in collaborazione con L'Autin, parteciperà al sorteggio di 4 buoni per una visita guidata, (con pranzo a seguire), gratuita il 21 novembre nelle loro miniere in Val Germanasca.
CONTESTO ALIMENTARE	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina L'Autin per tutto il periodo. Chiusi lunedì										Menù per tutti i giorni tranne Sabato e domenica: Battuta di Fassone tajarin al ragù bianco, panna cotta alla lavanda con calice di pas dos di Autin, listino € 25
FANFALUCH	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina dei Fratelli Marco per tutto il periodo.										Chiusi il lunedì; aperti da mart. a dom. -12.00-15.00 /18.00 - 00.00
AL TAGLIERE								Rossotto (ore 12.30 - 15.00 / 19.00 - 23.30)	Rossotto (ore 12.30 - 15.00 / 19.00 - 23.30)	Rossotto (ore 12.30 - 15.00 / 19.00 - 23.30)	Giorno 29/10 presenza del produttore Rossotto, con presentazione in calici e carta di vini dedicata
MARE NOSTRUM							L' Garbin (ore 19.45 - 23.00) degustazione vini				
BRACE PURA					L' Garbin (ore 19.00 - 23.00) degustazione vini						
GOUSTO'	Degustazione menù della casa abbinati ai vini dell'azienda Rossotto per tutto il periodo							Le Masche (ore 19.00 - 21.00) degustazione vini	Degustazione menù della casa abbinati ai vini dell'azienda Rossotto		Il 29/10, presenza del produttore Le Masche con vino " Gagliarda Alè Chièl "
L'OSTU	Degustazione menù della casa abbinati ai vini delle cantine Balbiano e Tenuta Roletto per tutto il periodo										Menù piemontese: vitello tonnato, flan verdure con fuso di Castelmagno, battuta di carne cruda. Assaggio primi: agnolotti sugo arrosto, gnocchi castelmagno e salsiccia. Secondi piatti: brasato con polenta.

	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
ANTICA DROGHERIA DI FRESCHI GIULIA	Terre del Creario (18.00 - 22.00) degustazione vini				Terre del Creario (18.00 - 22.00) degustazione vini		Rossa Marco (18.00 - 22.00) degustazione vini				Menù: tagliata di salumi e formaggi, focaccia, grissini torinesi, eccellenze sott'olio, crostini con patè.
CHAPEAU							Terre del Creario (19.00 - 23.00) degustazione con la presenza del produttore				Menu: Amuse Bouche (pane, burro, acciughe), Antipasto con pane scottato, Toma di Ceresole, nocciole, Primo piatto di risotto sedano, rapa e vaniglia, Secondo di piccione, fois gras, bagna cauda e insalata belga. Dolce di pasta di Meliga, fichi, gelatina di champagne e meringa.
LA PIOLA SABAUDA	Degustazione menù della casa abbinati alla cantina Produttori Nebbiolo di Carema										Menu: stracotto di cinghiale piemontese, marinato nel Carema servito con patate e mirtilli del cuneese e un confit di mirtilli freschi in agrodolce abbinato ad un calice di Carema riserva etichetta bianca 2017 dei produttori di Carema
GRANDE ESPORTAZIONE VINI ERMINIO	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina L'Autin per tutto il periodo										Menu: proposta " Merenda Sinoira della Piola ": acciughe al verde, vitello tonnato, insalata russa, Flan, tagliata di salumi.
TORTERIA OLSEN		Terre del Creario (ore 10.30 - 18.00), degustazione vini Sagrin, Parbleu, Syrah						Terre dei Santi (ore 12.00 - 18.00) degustazione con vino Freisa	L'Autin (ore 11.30 - 15.00), degustazione vini.		Dal 22 al 31 ottobre, degustazioni con le cantine: L'AUTIN, TERRE DEL CREARIO E TERRE DEI SANTI. Tutti i giorni della manifestazione, abbinamento vini con torta salata o torta dolce con calice di vino abbinato, a €9 prezzo speciale "Portici Divini", e TAGLIERE DI FORMAGGI frutta e miele con PANE NERO, e due calici a scelta al costo di € 15.00, prezzo speciale " Portici Divini"
SAPORDIVINO							Terre dei Santi (ore 19.30 - 22.00) degustazione vini	Terre dei Santi (ore 19.30 - 22.00) degustazione vini	Terre dei Santi (ore 19.30 - 22.00) degustazione vini	Terre dei Santi (ore 12.30 - 15.30) menù a pagamento con vini , presente il produttore	Le degustazioni dei vini, verranno abbinare ai menù di piatti tipici piemontesi della casa. Con Terre dei Santi (P 17) abbineremo i seguenti vini:Albugnano 2018, Ultmum 2017, Albugnano Finibus Terra 2016, Verticale di Freisa: Freisa di Chieri frizzante, Freisa d'Asti Vezzolano (acciaio), Freisa d'Asti Zaffo Barrique. Fine pasto: Malvasia di Castelnuovo Don Bosco dolce, Grappa Albugnano.

BAR, GELATERIE, PASTICCERIE

	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	NOTE
CAFFE' ELENA	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina Rossotto per tutto il periodo; chiusi il mercoledì										Menù abbinati al vino " Nebbiolo Jubè" della cantina Rossotto.
BAR ANTICA PIAZZA DELLE ERBE	Degustazione menù della casa abbinati ai vini delle cantine Giacometto Bruno e di Cantina Sperimentale Bonafous di Safa per tutto il periodo										Aperti dal lun. a domenica, 6.30-20.00
SFASHION CAFE'	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina La Masera per tutto il periodo										Aperto 7 giorni su 7
INFUSION CAFE'	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina l'Autin per tutto il periodo; aperti dal martedì alla domenica dalle 9.00 alle 18.00, chiusi il lunedì.										Menù " Percorso di degustazione dello chef " , 5 portate più un dolce, (minimo 2 persone), in accompagnamento ai vini " Riesling Renano e Barbera Pinerolese Doc" della cantina l'Autin.
GELATERIA MIRETTI	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina Terre dei Santi per tutto il periodo										Per tutto il periodo dell'evento, 10% di sconto su un kg di gelato. Sorbetto Malaga al gusto del Cari di Terre del Creario
PASTICCERIA ABRATE	Degustazione menù della casa abbinati ai vini della cantina l'Autin per tutto il periodo										Degustazione cioccolatini della casa con vino Eli brut della Cantina L'Autin.
PASTICCERIA PFATISH							Cieck (18.00 - 19.30) Degustazione vini				Degustazione vini Passito di Caluso di alcune annate, dell'azienda Cieck, abbinati ad diverse eccellenze di cioccolatini della casa. Al costo di listino di € 10 euro a persona.

ENOTECHIE

	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ENOTECA IL VINAIO					Santa Clelia (17-19)		La Rivà (17-19)		Marco Rossa (17-19)	
ENOTECA PIANA	Balbiano (16-18)							Cieck (16-18)		
ENOTECA DEL SANTO		Tenuta Roletto (16-18)				La rivà (16-18)		Isiya (16-18)		
LA CANTINELLA VINI						Marco Rossa (17.00-18.30)			Orsolani (17.00-18.30)	
ANGOLO DI...VINO DI CURCIO PAOLO						Balbiano (16-18,30)	Orsolani (16-18)			
IL CALICE DI VINO	Marco Rossa (17.30-19)							Rossotto (16.30-19)	Autin (17.30-19)	
DE GUSTIBUS VINI PRIMIZIE		Le Masche (17-19)				La Rivà (17-19)			Cieck (17-19)	
SAPORI D'ITALIA	Rossotto (18-19.30)							Orsolani (18-19)		
ENOTECA STUZZI-VINO					Marco Rossa (18.30-19.30)	Terre dei Santi (18.30-19.30)			Terre dei Santi (18.30-19.30)	
IL TOCCO DIVINO		Autin (18.00-20.00)						Balbiano (18.00-20.00)		
ENOTECA LA MAISON DU VIN	Terre dei Santi (17.00-19.30)							La Rivà (17.00-19.30)		
ENOTECA VALENTINO	La Masera (17-19)	Podere Macellio (17-19)							Il Girapoggio (17-19)	
ANTICA DROGHERIA di FRESCHI GIULIA								Orsolani (17.30-19.30)	La Masera (17.30-20.00)	
OLEOTECA ENOTECA L'EVO di EVA	Rossotto (18-20)							Autin (18-19)		
ENOTECA GUALA						Isiya (18-19)	Orsolani (18-19)			
ENOTECA ROSSINI DE REGIBUS RAFFAELLA	Cieck (20.15-21.15)							Autin (20.15-21.15)		
RETRO' BOTTEGA ENOTECA					Isiya (18-20)		La Rivà (18-20)		Santa Clelia (18-20)	
OINOS VINI		Marco Rossa (18.30-19.30)			La Rivà (19.00-20.00)		Isiya (19.00-20.00)			
BIRAGHI SAN CARLO	Cieck (17-19)	Cieck (17-19)								

 **DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO**

 **DEGUSTAZIONI AD OFFERTA LIBERA**

 **DEGUSTAZIONI GRATUITE**