

CORTE SAN RUFFILLO DISPONE, INOLTRE, DI TRE STANZE DOPPIE, CON SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE. AROMATERAPIA, CROMOTERAPIA O MUSICOTERAPIA VI RILASSERANNO COMPLETAMENTE TRA LE PARETI DI SASSO ED I SOFFITTI A CASSETTONE DEL SETTECENTO. VENITE A FARVI COCCOLARE!

Il pane cotto nel nostro forno a legna è in vendita presso la Corte ogni secondo mercoledì del mese.

SOLO SU PRENOTAZIONE.

RISTORANTE

mercoledì, giovedì, venerdì

19.30 - 24.00

cucina chiude alle 22.30

sabato e domenica

12.30 - 14.00 / 19.30 - 24.00

cucina chiude alle 22.30

CANTINA:

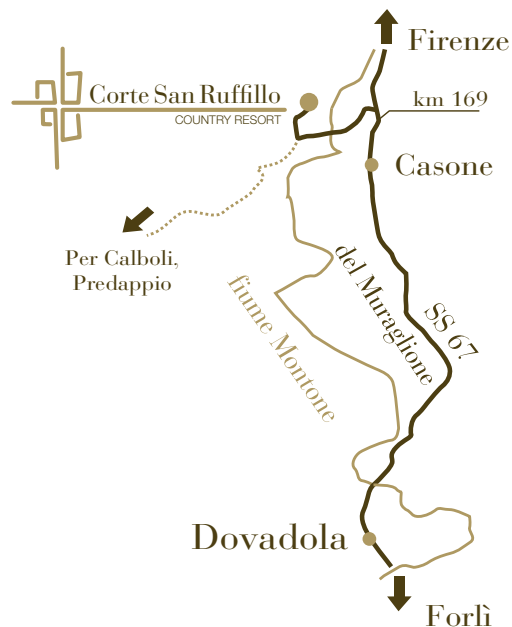
da venerdì a domenica

18.00 - 24.00

PER ESSERE INFORMATI SU TUTTE LE NOVITÀ E GLI EVENTI ORGANIZZATI PRESSO LA CORTE, CONSULTATE IL NOSTRO SITO O LA NOSTRA PAGINA FACEBOOK.

www.cortesanruffillo.it

info@cortesanruffillo.it



PER PARTECIPARE AGLI APPUNTAMENTI DI CANTINE IN TAVOLA È NECESSARIO PRENOTARE

Il costo per ogni serata è di 45 euro.
Per prenotazioni ed info: t. 0543 934674



È LIETA DI PRESENTARE:

Cantine in Tavola



“ CINQUE APPUNTAMENTI PER SCOPRIRE I SAPORI AUTUNNALI ATTRAVERSO CINQUE MENÙ DEGUSTAZIONE ABBINATI AI VINI DI ALTRETTANTE CANTINE ”

I produttori vitivinicoli saranno presenti all'evento e disponibili per qualsiasi domanda o curiosità.



SOLO PER QUESTO EVENTO
SI PROPONGONO CINQUE MENÙ
DEGUSTAZIONE NATI DAL DESIDERIO
DI CREARE PERCORSI GASTRONOMICI
CHE TROVINO IL LORO APICE
NELL'ESALTAZIONE RECIPROCA
TRA VINO E PIETANZA.
PIATTO E CALICE SI CONFRONTERANNO
PER CERCARE GUSTI NUOVI E ANTICHI.

È necessaria la prenotazione.
Il costo di ogni serata è di 45 euro a testa
e avrà inizio alle 19:30.

I vini proposti si intendono a calice.

Giovedì 3 Novembre - Tenuta La Pennita antipasto

*La pennita bianco, 2010, Viogner, Albana e Moscato;
Involtino di faraona, Salsa alla zucca e ginepro,
Crocchetta di cavoletto di Bruxelles;*

primo

*La Pennita, 2009, DOC Sangiovese di Romagna Superiore
Tortellacci di Mortadella (presidio Slowfood)
Formaggio di Fossa, Finocchio stufato al latte;*

secondo

*Edmeo, 2006, IGP Sangiovese, Merlot e Cabernet
Guancetta di maiale cotta a bassa temperatura,
Cipolla al timo, Purè di patate affumicate;*

dolce

*Nedda, 2007, DOCG Albana di Romagna Passito
Biscotto all'olio, Gelato alla crema, Mele disidratate,
Salsa alle mandorle.*

Mercoledì 9 Novembre - Marta Valpiani antipasto

*Delyus, 2009, Pignoletto, Trebbiano e Grechetto
Tortino con indivia, Caciottina fresca, Polpettine di amaranto;*

primo

*Maxymo, 2008, IGP da Cabernet Sauvignon
Pappardelle agli agrumi, Ragù di capriolo, Salsa allo squacquerone;*

secondo

*Castrum Castrocaro, 2008, DOC Sangiovese di Romagna
Coniglio in porchetta con rosmarino, Albicocche secche,
Cicoria frita, Salsa al miele e birra;*

dolce

*EL, 2009, Vino passito da uve stramature di Malbo gentile
e Cabernet Sauvignon
Crostatina con semi integrali, Marmellata di ciliegia, Spuma
di Ravaggiolo (presidio Slowfood), Gelato al cioccolato.*

Giovedì 17 Novembre - Leone Conti antipasto

*Earth, 2010, IGP da uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e vitigni locali
Panzerotti di pollo arrosto, Cavolo nero, Salsa di vitello;*

primo

*Progetto1, 2010, DOCG Albana di Romagna
Fettuccine alle mandorle, Ragù d'interiora,
Ricotta profumata;*

secondo

*Conti Riserva, 2007, DOC Sangiovese Superiore Riserva
Strudel di cinghiale, Funghi profumati all'aglio, Pere speziate;*

dolce

*Non Ti Scordar Di Me, 2007, DOCG Albana di Romagna Passito
Piccoli cheesecake, Briciole alla nocciola, Sorbetto di uva fragola.*

Mercoledì 23 Novembre - Il Pratello antipasto

*Le campore, 2007, IGP da uve Chardonnay e Sauvignon
Patè cremoso agli aromi, Pan Brioche,
Marmellata di ciliegie, Finocchio;*

primo

*Morana, 2008, IGP da uve Sangiovese
Gnocchi di semolino gratinati, Fagiano, Salsa al latte;*

secondo

*Calenzona, 2003, DOC Colli di Faenza da uve Merlot
e Cabernet Sauvignon
Agnello, Melacotogna, Salsa all'anice, Mandorle pralinate;*

dolce

*Becugiano, 2010, da uve stramature Centesimino,
Malbo, Merlot
Dolce Autunno*

Mercoledì 30 Novembre - Paolo Francesconi antipasto

*Cordusel, vino bianco di antico vitigno faentino
Formaggio cremoso, Biscotto salato alle noci, Pere saltate,
Gelato alle erbe;*

primo

*Limbecca, 2009, Sangiovese di Romagna DOC Superiore
Zuppetta di ceci, Salvia, Cubetti di primosale,
Coniglio scottato, Pancetta croccante;*

secondo

*Miniato, 2007, DOC Colli di Faenza da uve
Cabernet Sauvignon
Piccione cotto a bassa temperatura,
Salsa alle castagne, Chutney di zucca;*

dolce

*D'Incanto, vino passito di uve Centesimino
tortino soffice alle mele e cannella,
creme brûlée alla vaniglia.*

Mercoledì 16 Novembre Ore 19:30

Primo Appuntamento di introduzione
agli incontri di Yoga;

Ore 21:00 cena a tema:

“ Verso un'alimentazione Ayurvedica”

Gli incontri avranno cadenza mensile.