



**BONUS DI
BENVENUTO
FINO A
220€
FUN BONUS
SUL CASINO**

planet win
365
CASINO

Il gioco è vietato ai minori di anni 18 e può causare disturbi da gioco d'azzardo (DGA). L'ottenimento e la fruizione del bonus sono soggetti a condizioni visualizzabili su <https://promozioni.planetwin365.it/promo/20e-gratis/>. Per le probabilità di vincita consultare il sito www.agenziadoganemonopoli.gov.it e il sito www.planetwin365.it. SKS365 Malta Ltd - Conc. GAD 15242

AGENZIA
D'OGANE
MONOPOLI

ADM

Home » Eventi » Eventi Roma ottobre 2017: Franciacorta in degustazione da Eggs, International Beer Festival da Eataly

Eventi Roma ottobre 2017: Franciacorta in degustazione da Eggs, International Beer Festival da Eataly



16 Ottobre 2017 Comments 0 Puntarella Rossa

Eventi Roma ottobre 2017 (settimana 16-22). Che siate appassionati di **vino**, di **birra**, o di entrambi, questa settimana ha molto da offrirvi in termini di degustazioni e festival. Si parte da **Rimessa Roscioli** con i vini bianchi di Sardegna, passando da **Eggs** con il Franciacorta e Champagne da **Cru.Dop**. Per la birra, eventi da **Apoteca**, **Mercato Centrale**, **Eataly**. E poi sake da **Misto** e tanto altro. Ecco tutti gli **eventi Roma ottobre 2017** della settimana.

Lunedì 16 ottobre

Rimessa Roscioli – Follia dei vini bianchi di Sardegna

Privacy settings

FOLLIA DEI VINI BIANCHI DI SARDEGNA

Di Vermentini spumantizzati Moscadeddu e Granazze,
Giba, Audarya, Pala, Ledda, Capichera, Cantina di
Mogoro, Pusole, Sella & Mosca, Vike Vike, Sedilesu,
Bobbotti, Dettori, Cadinu, Montisci... con
Dario Cappelloni (Doctor Wine)

M E D I O

LUN 16 OTTOBRE h. 20.30

Rimessa Roscioli,
via del Conservatorio 58 -
cell. 3498757708



€ 75
ENTRY

Dal **Vermentino** spumantizzato al **Moscadeddu**, alla **Granazza**. Bottiglie introvabili di vecchi Capichera, piccoli produttori sconosciuti a confronto (Giba, Audarya, Pala, Ledda, Capichera, Cantina di Mogoro, Pusole, Sella & Mosca, Vike Vike, Sedilesu, Bobbotti, Dettori, Cadinu, Montisci) compreso di cena con pesce e carne. E' la serata di **Rimessa Roscioli** "Follia dei vini bianchi di Sardegna", raccontati da **Dario Cappelloni (Doctor Wine)**. Si assaggeranno e confronteranno vigne, vignaioli bianchisti, territori e filosofie produttive della Sardegna. Nel menu: **pane olio misticanza & tonno**; insalata di seppie crude e carciofi; **panozzo alla trippa**; raviolo ripieno di zucca e scaglie di bottarga di muggine; carpaccio di pesce spada e capesante; selezione di formaggi misti; **gelato al mirto**.

Orario: dalle 20.30

Costo: 75 euro a persona, 35 euro pagamento anticipato per confermare la prenotazione

Rimessa Roscioli, via del Conservatorio 58, Roma. Tel. 349.8757708 – winetasting@rimessaroscioli.com

Apoteca – OktoberNight

LUNEDÌ 16 OTTOBRE ALLE 20.45

OKTOBERNIGHT



APOTECA

• PROVVISI/TE ALIMENTARI •



PIAZZA MELOZZO DA FORLÌ, 15

INFO E PRENOTAZIONI

366.251 17 33



APOTECAROMA



APOTECA_ROMA

Questa sera in **Apoteca** un degustatore dell'UDB vi guiderà tra i sapori e i profumi delle birre in stile tedesco di produzione propria. Ogni birra sarà accompagnata da un piatto tipico bavarese rivisitato per l'occasione dallo chef di Apoteca. Ecco il menu della serata: entrée di benvenuto con abbinamento a sorpresa; **selezione di formaggi freschi con Lazy Bones** (Kolsch); variazione di Weisswurst, verza stufata e brezel con Delta Due (Weizen); **stinco di maiale in crema di zucca con caldarroste con Smoked Samba (Lager alla castagna)**; strudel scomposto al bicchiere con Captain's Farewell (Maibock Helles).

Orario: dalle 20.45

Costo: 35 euro

Apoteca, piazza Melozzo Da Forlì 15, Roma. Tel. 366 251 1733

Ercoli 1928 – La settimana con i porcini

ERCOLI 1928

SETTIMANA CON I PORCINI

16-22 OTTOBRE

Da **Ercoli Prati** ed **Ercoli Parioli**, un'intera settimana dedicata ai funghi porcini: sia a pranzo che a cena, troverete un menu speciale di quattro portate: potrete ordinare i piatti singolarmente, oppure scegliere il **menu completo al prezzo di 30 euro a persona**. Inoltre, ci sarà uno sconto del 10% su tutte le conserve dell'azienda Santamaria.

Quando: pranzo e cena dal 16 al 22 ottobre

Costo: menu completo 30 euro

Ercoli 1928 a Prati, via Montello 26, Roma. Tel. 063720243 – Ercoli 1928 ai Parioli, viale dei Parioli 184, Roma. Tel. 068080084

Martedì 17 ottobre

Eggs – Aperitivo e degustazione Franciacorta



Aperitivo da Eggs con degustazione di cinque tipi di Franciacorta 1701, la prima azienda nel Franciacorta Certificata Demeter – Biodinamico. Dalle 18.30 alle 20, Silvia Stefini, fondatrice di 1701 insieme al fratello Federico, racconterà il suo Franciacorta. Ecco gli assaggi previsti: **1701 Brut Franciacorta; 1701 Sur Lie Franciacorta;** 1701 Franciacorta Saten; 1701 Franciacorta Vintage; 1701 Franciacorta Rosè. La formula prevede la **degustazione di cinque vini, accompagnati da assaggi della cucina di Eggs**. A seguire, cena da Eggs, su prenotazione.

Orario: dalle 18,30 alle 20

Costo: 25 euro

Eggs, vicolo del Cedro 26, Roma. Tel. 065817363

Eataly Roma – Presentazione “Naturalmente buono”

naturalmente
buono



vegan wholefood adventures

17 ottobre - ore 18

SHOW COOKING CON LE AUTRICI

EATALY ROMA

in Piazzale 12 Ottobre 1492 a Roma

info: t. 06 90279227 - segreteria@eifis.it - FB: EIFIS Editore
www.eifis.it

Presentazione del libro "**Naturalmente Buono – Vegan Wholefood Adventures**": 100 ricette vegane e di stagione che non prevedono l'utilizzo della soia, sfatano il mito che chi ha scelto un'alimentazione del tutto vegetale si nutra esclusivamente di questo legume così versatile" da **Eataly Roma**. Insieme alle autrici, preparerete il cavolfiore arrosto con quinoa e i cioccolatini con ripieno al marzapane tratti dal libro.

Orario: dalle 18

Eataly Roma, piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Tel. 06 9027 9201

 Privacy settings

ArchitectsParty – Ultima tappa del 2017



Dal 17 al 20 ottobre gli **ArchitectsParty** approdano a Roma per l'ultima tappa del 2017 che determinerà il vincitore finale di quest'anno. **Quattro giorni di feste per dieci aperitivi** nella Capitale che come sempre condurranno gli appassionati di settore e gli addetti ai lavori all'interno di noti studi per visitare le location creative accessibili a pochi. Per questa ultima tappa romana gli **architetti coinvolti** sono: It's, Loft Canova di Pasquale Piroso, MACRO Architects s.r.l.s – Architecture Workshop & Innovative Design, ODAP – Officine Di Architettura Pavese, Studio Kami Architects, Studio Riviello Architetti Associati, Studio Stefano Pediconi – Hotels, Resorts Spa Design, VAAN Architecture, Warehouse of Architecture and Research, XOffice. Sul sito **www.towant.eu** sarà possibile accreditarsi per accedere ai party e **votare la serata più divertente, l'allestimento più suggestivo o il migliore dj set.**

Orario: dal 17 al 20 ottobre alle ore 19

Info: Towant – Tel. 0571/1600686 – staff@towant.it

Cru.Dop – Champagne Piper-Heidsieck



Cena in abbinamento con champagne stasera da Cru.Dop. Nel menu: Brut Essentiel (calice) abbinato a 3 tipi di ostriche di Vania Barthelemy con Moraiolo Extravergine Terre Rosse accompagnato da pane con burro salato e alici di Mar Cantabrico; Rosè Sauvage (calice) con tartare di gamberi di Mazara del Vallo con pachino, pistacchio e mela; Millesime 2008 (calice) con dadolata di tonno con guanciale croccante; vodka al miele KRUPNIK con semifreddo al Moraiolo Extravergine Terre Rosse con pepe verde vanigliato e miele al tartufo bianco.

Orario: dalle 20.30

Costo: 54 euro

Cru.Dop, via Tuscolana 898, Roma. Tel. 06 769 0991

Mercoledì 18 ottobre

Hangout – Degustazione della Tetta della Monaca



Il dolce artigianale “**La Tetta della Monaca**” realizzata dal **pastry chef Carlo Lermani** sarà oggi in degustazione gratuita al ristorante Hangout Cafe. Il tutto accompagnato da musica jazz.

Orario: dalle 9 fino a fine serata

Costo: degustazione gratuita

Hangout Cafe, via Flavia 73 A, Roma. Tel. 06 4201 0026

Giovedì 19 ottobre

Mavi – Let's Beer Together



Nasce da oggi con questa presentazione delle birre selezionate il **connubio di Mavi con Birreria Baladin**. Potrete assaggiarle con la formula aperitivo: Birra Baladin + Mini Pulled-pork burger (10), o le proposte per cena: **ricottina croccante, crema di broccolo romano, alici, olive taggiasche e pomodoro arrostito consigliata con Pop** (birra dal colore dorato, delicate note erbacee ben bilanciate con la parte maltata, fresca al naso e in bocca, secca e gradevole sul finale); pancia di maiale croccante, cicoria e fonduta di pecorino, abbinamento consigliato: "Rock'n'roll" (American Pale Ale, acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe); **tagliolini con cozze, acqua di pomodori bruciati e pistacchi, abbinamento consigliato: "ISAAC"** (birra bianca, dal colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate); collo di maiale Bbq con coriandolo e verza viola agrodolce, abbinamento consigliato: "NORA" (Birra Egizia dal colore caldo, ambra aranciato, sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi).

Orario: dalle 18.30

Costo: aperitivo 10 euro, cena su consumazione

Mavi, Lungotevere di Pietra Papa, 201 Roma. Tel. 06/5584801

Misto – Sake Night



Da **Misto** selezione di cocktail a base di Sake, abbinati a piatti unici creati dallo chef per l'occasione. Per gli estimatori sarà possibile sorseggiarlo nella sua purezza in calici di vino. Una cena degustazione, ma anche un'occasione per conoscere la **celebre bevanda giapponese fermentata in compagnia del Sake & Shochu Sommelier Luca Rendina** di Sakecompany e fondatore di BereGiapponese, partner dell'evento. Il seminario si terrà dalle 19 alle 23 e sarà incentrato sulla storia e la cultura della bevanda giapponese, le caratteristiche, le diverse tipologie, l'abbinamento con il cibo, le curiosità e molto altro ancora. Nel menu: **Kanpai Bellini di benvenuto**; tris di ricottine in crosta (ricottine in crosta di kataifi con noce, pistacchio e tartufo); tartare di tonno (tartara di tonno con avocado, quenelle di pomodorini, arancia, menta e pepe di Sichuan); **Tra' Tra' di Manzo** (manzo flambé al profumo di timo tra crema di radicchio rosso e spugna di funghi); Mille Foglie (doppia colpo di crema frutti rossi e pistacchio, con panna e cioccolato. Menu cocktail list: SOL LEVANTE (sake, pomodoro, sale, pepe, limone, wasabi, soia); HONDA SU HONDA (sake, Gin, Salsa Worchester, salamoia, tabasco, lemon bitter); LA GEISHA BIANCA (sake, Cognac, Orzata, Camomilla, Pompelmo, Pompelmo bitter).

Orario: dalle 19

Costo: 35 euro (compresi menu cena completo + 3 sake in purezza + 2 cocktail)

Misto, via Fezzan 21, Roma. Tel. 06 4547 1971

Manforte – Manforte Brew Day



Verrà presentata questa sera in anteprima da **Manforte, il nuovo locale di Talenti**, una nuova creazione di **Birradamare** uno dei birrifici partner di Manforte che per l'occasione ha installato una botte da 250 litri sospesa sopra al bancone. Si tratta dell'**ultima versione della BiFuel, una birra 'estrema'** perché è ottenuta dalla fermentazione di un mix di mosti d'uva e malti d'orzo. Il risultato è una **birra/spumante** ricca di profumi fruttati e delicati al naso, accompagnati in bocca dalla freschezza e dalla leggerezza dei malti usati. Per l'occasione i ragazzi di Birradamare spiegheranno le particolarità di questa birra e per tutta la sera la BiFuel sarà venduta a prezzo speciale. La cucina di Manforte presenterà una **versione limitata del Manforte Burger** realizzato con una riduzione di Nera (la Schwarz di Birradamare), una chicca particolarmente apprezzata dallo chef di Manforte Alessandro Bursi.

Orario: dalle 19

Costo: 0,3 litro: 2 euro; 1 litro: 5 euro; 1 litro e mezzo: 7 euro

Manforte, via Giovanni Zanardini, 39, Roma. Tel. 06 823871

Proloco Dol – Produttori di origine laziale



Torna l'appuntamento del giovedì di **Pro loco Dol di Centocelle** con i produttori di origine laziale. Questa volta tocca a **Cincinnati** che vi farà conoscere e scoprire la sua produzione di vini. Al vostro arrivo vi verrà offerta una degustazione di vini, spiegati nel dettaglio dallo stesso produttore, accompagnata da un assaggio di prodotti della selezione DOL. I vini in degustazione saranno: **Pantaleo (Greco IGT Lazio); Castore (Bellone IGT Lazio);** Ercole (Nero Buono IGT Lazio). A seguire, insieme ai piatti di Pro Loco Dol, potrete scegliere di sorseggiare un bicchiere di vino alla mescita oppure ordinare una bottiglia, su cui riceverete uno sconto speciale.

Orario: dalle 20

Costo: degustazione offerta, con la possibilità poi per i partecipanti di ordinare un bicchiere alla mescita o una bottiglia a un prezzo scontato

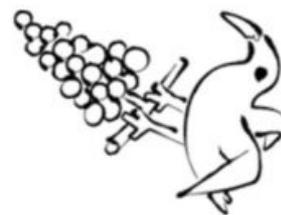
Pro Loco Dol Centocelle, via Domenico Panaroli 35, Roma. Tel. 06 24300765

Mostò – Il vigneto Altura

Mosto

Vigneto Altura

presenta



Una serata in compagnia
dell'eroico vignaiolo
Francesco Carfagna

alla scoperta dei vini
dell'Isola del Giglio

Una serata all'**enoteca Mostò** in compagnia di **Francesco Carfagna**, che vi parlerà, attraverso i suoi vini, della viticoltura estrema dell'**Isola del Giglio**. In degustazione: Ansonaco Bianco, Sangiovese Chiaretto e Rosso Saverio accompagnati dalla selezione gastronomica dell'Enoteca.

Orario: dalle 20.30

Costo: 20 euro

Enoteca Mostò, viale Pinturicchio, 32 Roma. Tel. 392 2579616

Romeo – Bollicine d'autore



Sei piatti della chef Cristina Bowerman in abbinamento a sei champagne selezionati dai curatori della guida "Le migliori 99 maison di champagne". Una **cena di degustazione da Romeo Chef & Baker** in compagnia di chef, produttori vinicoli e curatori della guida. Ecco il menu: fritti sfiziosi e selezione di ostriche di Vania Barthelemy, Absolutement Brut (Corbon); **cocco, gamberi e tapioca al curry, Grain D'Argille (Barrat Masson)**; orzotto, topinambur, caffè e cacao, Héraclite Sous Bois (Stroebele); semola, funghi, castagne e nocciole, Cuvée Perdue (Corbon); triglia ripiena e tortellini di foie, Rosé La Grane Homée (Barrat Masson); **filetto di manzo, cioccolato e scorzonera, Logos d'Héraclite Rosé de Saignée (Stroebele)**. Dessert a sorpresa. Inoltre agli ospiti sarà consentita l'entrata all'evento di degustazione di sabato in cui ci saranno i banchi di assaggio di 11 produttori e la presentazione della guida 99 champagne.

Orario: dalle 20.30

Costo: 99 euro

Romeo Chef & Baker, piazza dell'Emporio, 28 Roma. Tel. 06 32110120

'Na Cosetta – Cena Negana



Giovedì
19 Ottobre 2017

Mangia, Godi e Nega
Food & Cocktails



Cena Negana



La **cucina ai tempi delle diete**, del conteggio delle calorie e dell'eliminazione totale dei grassi ha, per il **bistrot del Pigneto 'Na Cosetta**, una sola strada percorribile: diventare **cucina "Negana"**. Ovvero, per non ingrassare basta negare tutto, fino all'ultimo boccone, e anche di fronte all'evidenza negare ancora. Nel menu: **gnocchi al sugo di salsiccia e spuntature**; crostone con sugo di coda alla vaccinara e lardo di **suino nero dei Nebrodi**. Altri piatti *coming soon*.

Orario: dalle 21

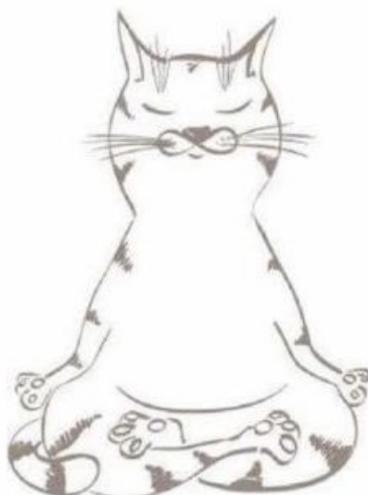
'Na Cosetta, via Ettore Giovenale 54, Roma. Tel. 06 4559 8326

Venerdì 20 ottobre

Tè e teiere – Matcha Day



**venerdì
20 ottobre**



**dalle 17:00
alle 19:00**
INGRESSO LIBERO

matcha

Appuntamento dedicato al Matcha questo pomeriggio da Tè e teiere. Imparerete le tecniche di preparazione tradizionali, Usucha e Koicha; lo degusterete preparato con il latte di riso, scoprirete come utilizzarlo in cucina, in preparazioni dolci e salate. Dalle 18 infine degustazione del gelato artigianale al matcha, preparato dalla gelateria romana La Fonte della Salute.

Orario: dalle 17 alle 19

Costo: ingresso libero

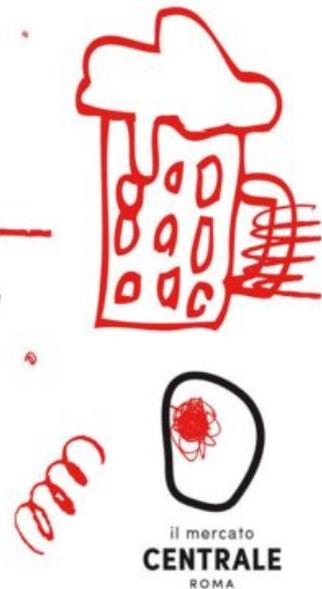
Tè e teiere, via dei Banchi Nuovi 37, Roma. Tel. 06 686 8824

Mercato Centrale Roma – Merktoberfest

venerdì 6, 13, 20 e 27
L'Oktoberfest
del Mercato Centrale Roma



Merk tober fest



L'Oktoberfest fa tappa al Mercato centrale di Roma, dove per tutti i venerdì del mese di ottobre ci sarà il Merktoberfest, per festeggiare il mese della birra con giochi e piatti speciali. Se acquisterete in birreria due medie di Erdinger Oktoberfest, potrete partecipare al gioco per vincere un premio. Per l'occasione gli artigiani del Mercato inseriranno, all'interno del proprio menu, un piatto speciale ispirato alla tradizione bavarese.

Orario: dalle 18.30

Mercato centrale Roma, via Giolitti 36, Roma. Tel. 06 9293 9569

Eataly – International Beer Festival



Per celebrare nel migliore dei modi il mondo in continua evoluzione, quello delle birre, **Eataly organizza l'International Beer Festival: tre giorni con i migliori birrifici italiani e non**, che vi proporranno in degustazione le loro specialità, al terzo piano di Eataly Roma. Ecco i birrifici presenti: Oxiana – Beer Fellas – Dieci e Nove – Turbacci – Pontino – Birrificio Dell'Eremo – Maltovivo – Birra del Borgo – Alta Quota – Semi Di Libertà – Ortyx – Babylon – Maiella – Gladiatore – Ales & Co. (Usa – Danimarca – Scozia – Olanda – Nuova Zelanda – Norvegia – Cuzziol (Germania – Belgio). Le realtà food presenti che porteranno anche spine della stessa nazionalità del piatto sono: He Bbq & Smoke Project (America); Queen Makeda (Nord Europa); Golden Pot (Inghilterra); 28 Birreria Gastronomica (Belgio); Mr.Doyle (America).

Orari: venerdì: 18 – 02, sabato: 18 – 02, domenica 12 – 24

Costo: modalità di acquisto a gettoni, valore gettone: 2 euro; Taschina e Teku: 6 euro; carnet: 25 euro (10 gettoni, taschine e tekku; carnet coppia: 45 euro (2 taschine – 2 bicchieri + 20 gettoni); degustazione: 0.20 cl= 1 gettone; calice birra 0.33 = 2 gettoni

Eataly Roma, piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Tel. 06 9027 9201

Piccadilly – Kissing the stars



Venerdì 20 Ottobre
ore 20:30

KISSING THE STARS

ospite lo chef
ALESSANDRO NARDUCCI


Stella Michelin
Acquolina Restaurant

Cena e Showcooking
menu di 5 portate
abbinato ai vini di Omina Romana
perla enologica del Lazio

Costo della serata: 70€ a persona, vini inclusi


Piccadilly

Via Appia nuova 1271 Re di Roma | t. 06.97614438

Cena e show cooking di 5 portate di pesce, interamente create e curate da **Alessandro Narducci**, abbinare ai vini di Omina Romana, questa sera da **Piccadilly**. Ecco il menu: Amuse bouche, ricciola allo scottadito e panzanella come a Roma (Bellone Spumante Brut 2014); Tuffoli "Mancini" aglio e olio, gambero rosso, nepetella, cedro e pecorino romano (Chardonnay Ars Magna 2013); Polpo al quadrato (Merlot Rosato 2014); Passioncheesecake con cioccolato bruciato, robiola, frutto della passione (Viogner 2013).

Orario: dalle 20.30

Costo: 70 euro vini inclusi

Piccadilly, via Appia Nuova, 127 Roma. Tel. 06 9761 4438

 Tags [cene speciali a Roma](#) [degustazione Franciacorta da Eggs](#) [degustazione vino a Roma](#) [eataty roma](#) [eventi roma ottobre 2017](#)
[misto roma](#) [rimessa roscioli](#)

 Category [Eventi](#) [News](#)

 [Privacy settings](#)

Share this post:



ABOUT AUTHOR



Puntarella Rossa 2262 posts

WANT TO KNOW MORE? SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

YOU MIGHT ALSO LIKE