



LA VENDEMMIA
A TORINO
PORTICI DIVINI

Grapes in Town

EVENTI NEI LOCALI - PORTICI DIVINI 2019

SABATO 12 OTTOBRE

SABATO 12 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



OSTERIA IL PORTO - Via Gian Francesco Bellezia, 9, 10122 Torino TO - [011 436 7865](tel:0114367865)

Degustazione vini in presenza del produttore Rossotto e carta dei vini dedicata.



Prezzo alla carta



[011 436 7865](tel:0114367865)

SABATO 12 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



MARENOSTRUM – Via Matteo Pescatore, 16, 10124 Torino TO - [011 839 4543](tel:0118394543)

A cena, degustazione vini con la presenza di un produttore de L'Autin



Prezzo alla carta



[011 839 4543](tel:0118394543)

SABATO 12 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



OLSEN - Via Sant'Agostino, 4/bis, 10122 Torino TO - [011 4361573](tel:0114361573)

Per tutta la durata dell'evento, proporrà a pranzo e cena vini delle aziende L'autin e Terre dei Santi. A pranzo e cena propone abbinamenti VEG con riso nero Venere con riso thai cavolo verza e broccolo, zuppa di zucca legumi e verdure, pasta bio Felicetti alla crema

di curry di Madras con grana ricotta, un goulash di seitan accompagnato da una purea di patate vegana, torta di riso basmati al forno



prezzo alla carta



[011 4361573](tel:0114361573)

SABATO 12 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



GERTOSIO - Via Giuseppe Luigi Lagrange, 34/H, 10123 Torino TO - [011 562 1942](tel:0115621942)

Degustazione di piatti abbinati ai vini de L'Autin, alla presenza del produttore.



prezzo alla carta



[011 5621942](tel:0115621942)

SABATO 12 OTTOBRE

ORE 10:30 – 19:00



PRODOTTI GIANDUJA - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, **a € 5,00**.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda l'Autin.



da € 5,00 a € 8,00



[011 436 2248](tel:0114362248)

SABATO 12 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:01119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:01119859658)

SABATO 12 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00

**GELATERIA MIRETTI** – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini. Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità

[011 533687](tel:011533687)**SABATO 12 OTTOBRE**

ORE 12:00-14:00

**QUERIO** – Via Cernaia 22/E, 10122 Torino - [011 562 1094](tel:0115621094)

In occasione di Portici Divini, solo per oggi a pranzo la carta proporrà un Risotto all'Erbaluce. Sarà presente il produttore di Tenuta Roletto



prezzo alla carta

[011 562 1094](tel:0115621094)**SABATO 12 OTTOBRE**

ORE 19:00-21:00

**QUERIO** – Via Cernaia 22/E, 10122 Torino - [011 562 1094](tel:0115621094)

In occasione di Portici Divini, solo per oggi a cena la carta proporrà gli Agnolotti al ragù di Barbera. Sarà presente il produttore di Tenuta Roletto



prezzo alla carta

[011 562 1094](tel:0115621094)**SABATO 12 OTTOBRE**

ORE 19:00-20:00

**PROCHET** – Via Pietro Micca 6, 10122 Torino - [011 562 9109](tel:0115629109)

Una degustazione dai mille abbinamenti. Insieme ai vini del Canavese dell'Azienda Vinicola 'Vignaioli Cantinieri F.lli Marco, specialità del territorio e... calici. Perché ogni vino vuole il suo calice, che ne esalti al meglio l'aroma.

perchè ogni vino vuole il suo calice, che esalti al meglio ogni suo aroma

Indispensabile prenotare allo 011 562 91 09



gratuito



info@prochet1861.com

DOMENICA 13 OTTOBRE

DOMENICA 13 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



OSTERIA IL PORTO - Via Gian Francesco Bellezia, 9, 10122 Torino TO - [011 436 7865](tel:0114367865)

Degustazione vini in presenza del produttore Rossotto e carta dei vini dedicata.



Prezzo alla carta



[011 436 7865](tel:0114367865)

DOMENICA 13 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



GERTOSIO - Via Giuseppe Luigi Lagrange, 34/H, 10123 Torino TO - [011 562 1942](tel:0115621942)

Degustazione di piatti abbinati ai vini de L'Autin, alla presenza del produttore.



prezzo alla carta



[011 5621942](tel:0115621942)

DOMENICA 13 OTTOBRE

ORE 10:30 – 19:00



PRODOTTI GIANDUJA - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, a € 5,00.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda l'Autin.



da € 5,00 a € 8,00



[011 436 2248](tel:0114362248)

DOMENICA 13 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:0119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:0119859658)

DOMENICA 13 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.

Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin

Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011533687)

LUNEDÌ 14 OTTOBRE

LUNEDÌ 14 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



LAB - Piazza Vittorio Veneto, 13/E 10124 Torino - [011 817 0669](tel:0118170669)

A cena. degustazione vino con la presenza del produttore dell'azienda Trombotto.



prezzo alla carta



[011 8170669](tel:0118170669)

LUNEDÌ 14 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



OLSEN - Via Sant'Agostino, 4/bis, 10122 Torino TO - [011 4361573](tel:0114361573)

Per tutta la durata dell'evento, proporrà a pranzo e cena vini delle aziende L'autin e Terre dei Santi. A pranzo e cena propone abbinamenti VEG con riso nero Venere con riso thai cavolo verza e broccolo, zuppa di zucca legumi e verdure, pasta bio Felicetti alla crema di curry di Madras con grana ricotta, un goulash di seitan accompagnato da una purea di patate vegana, torta di riso basmati al forno



prezzo alla carta



[011 4361573](tel:0114361573)

LUNEDÌ 14 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:01119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:01119859658)

LUNEDÌ 14 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.

Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin

Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011533687)

MARTEDÌ 15 OTTOBRE

MARTEDÌ 15 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



MARENOSTRUM – Via Matteo Pescatore, 16, 10124 Torino TO - [011 839 4543](tel:0118394543)

A cena, degustazione vini con la presenza di un produttore di Cieck



Prezzo alla carta



[011 839 4543](tel:0118394543)

MARTEDÌ 15 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



LAB - Piazza Vittorio Veneto, 13/E 10124 Torino - [011 817 0669](tel:0118170669)

A cena, degustazione di piatti tipici in abbinamento al vino della Cantina Terre dei Santi con la presenza del produttore



prezzo alla carta



[011 8170669](tel:0118170669)

MARTEDÌ 15 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



OLSEN - Via Sant'Agostino, 4/bis, 10122 Torino TO - [011 4361573](tel:0114361573)

Per tutta la durata dell'evento, proporrà a pranzo e cena vini delle aziende L'autin e Terre dei Santi. A pranzo e cena propone abbinamenti VEG con riso nero Venere con riso thai cavolo verza e broccolo, zuppa di zucca legumi e verdure, pasta bio Felicetti alla crema di curry di Madras con grana ricotta, un goulash di seitan accompagnato da una purea di patate vegana, torta di riso basmati al forno



prezzo alla carta



[011 4361573](tel:0114361573)

MARTEDÌ 15 OTTOBRE

ORE 09:30 – 19:00



PRODOTTI GIANDUJA - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, a € 5,00.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda l'Autin.



da € 5,00 a € 8,00



[011 436 2248](tel:0114362248)

MARTEDÌ 15 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:0119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:011-1985-9658)

MARTEDÌ 15 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011-533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.

Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin

Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011-533687)

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



MARENOSTRUM – Via Matteo Pescatore, 16, 10124 Torino TO - [011 839 4543](tel:011-839-4543)

A cena, degustazione vini con la presenza di un produttore di L'Garbin



Prezzo alla carta



[011 839 4543](tel:011-839-4543)

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



LAB - Piazza Vittorio Veneto, 13/E 10124 Torino - [011 817 0669](tel:011-817-0669)

A cena, degustazione di piatti tipici in abbinamento al vino della Cantina Balbiano con la presenza del produttore



prezzo alla carta



[011 8170669](tel:011-8170669)

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE**ORE 12:00 – 14:00****OLSEN** - Via Sant'Agostino, 4/bis, 10122 Torino TO - [011 4361573](tel:0114361573)

Per tutta la durata dell'evento, proporrà a pranzo e cena vini delle aziende L'autin e Terre dei Santi. A pranzo e cena propone abbinamenti VEG con riso nero Venere con riso thai cavolo verza e broccolo, zuppa di zucca legumi e verdure, pasta bio Felicetti alla crema di curry di Madras con grana ricotta, un goulash di seitan accompagnato da una purea di patate vegana, torta di riso basmati al forno



prezzo alla carta

[011 4361573](tel:0114361573)**MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE****ORE 09:30 – 19:00****PRODOTTI GIANDUJA** - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, **a € 5,00**.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda L'Autin.



da € 5,00 a € 8,00

[011 436 2248](tel:0114362248)**MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE****ORE 11:30 – 21:00****CAFÉ PARIS** – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:01119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00

[011 1985 9658](tel:01119859658)

MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.

Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin

Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011533687)

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



OLSEN - Via Sant'Agostino, 4/bis, 10122 Torino TO - [011 4361573](tel:0114361573)

Per tutta la durata dell'evento, proporrà a pranzo e cena vini delle aziende L'Autin e Terre dei Santi. A pranzo e cena propone abbinamenti VEG con riso nero Venere con riso thai cavolo verza e broccolo, zuppa di zucca legumi e verdure, pasta bio Felicetti alla crema di curry di Madras con grana ricotta, un goulash di seitan accompagnato da una purea di patate vegana, torta di riso basmati al forno



prezzo alla carta



[011 4361573](tel:0114361573)

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE

ORE 09:30 – 19:00



PRODOTTI GIANDUJA - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, a € 5,00.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda l'Autin.



da € 5,00 a € 8,00



[011 436 2248](tel:0114362248)

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:011-1985-9658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:011-1985-9658)

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011-533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.

Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin

Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011-533687)

GIOVEDÌ 17 OTTOBRE

ORE 12:00-14:00



QUERIO – Via Cernaia 22/E, 10122 Torino - [011 562 1094](tel:011-562-1094)

In occasione di Portici Divini una degustazione di vini di Tenuta Roletto in compagnia del produttore



prezzo alla carta



[011 562 1094](tel:011-562-1094)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



AL TAGLIERE – Via Corte d'Appello, 6, 10122 Torino TO - [011 436 9551](tel:011-436-9551)

A cena, degustazione di canavese nebbiolo e canavese bianco Erbaluce della Cantina Fratelli Marco



Prezzo alla carta



[011 436 9551](tel:0114369551)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



OSTERIA IL PORTO - Via Gian Francesco Bellezia, 9, 10122 Torino TO - [011 436 7865](tel:0114367865)

Degustazione vini in presenza del produttore Rossotto e carta dei vini dedicata.



Prezzo alla carta



[011 436 7865](tel:0114367865)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



MARENOSTRUM – Via Matteo Pescatore, 16, 10124 Torino TO - [011 839 4543](tel:0118394543)

A cena, degustazione vini con la presenza di un produttore dell'azienda La Rivà



Prezzo alla carta



[011 839 4543](tel:0118394543)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00

ORE 19:00 – 21:00



FIORFOOD – Galleria S. Federico, 26, 10121 Torino TO - [011 511771](tel:011511771)

Proposta del "Menù Divino".

Il menù prevede dei piatti speciali e originali a base di vino.

MENU DIVINO:

- insalata mista con gamberi, mele verdi e maionese al vino bianco e erba cipollina
- gnocchetti di patate con radicchio al barbera e formaggio blu
- bocconcini di manzo al nebbiolo e polenta alla piastra
- cheesecake di ricotta a pere con riduzione di vino rosso alle spezie



prezzo alla carta



[011 511771](tel:011511771)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



OLSEN - Via Sant'Agostino, 4/bis, 10122 Torino TO - [011 4361573](tel:0114361573)

Per tutta la durata dell'evento, proporrà a pranzo e cena vini delle aziende L'autin e Terre dei Santi. A pranzo e cena propone abbinamenti VEG con riso nero Venere con riso thai cavolo verza e broccolo, zuppa di zucca legumi e verdure, pasta bio Felicetti alla crema di curry di Madras con grana ricotta, un goulash di seitan accompagnato da una purea di patate vegana, torta di riso basmati al forno



prezzo alla carta



[011 4361573](tel:0114361573)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 12:00 – 20:30



PASTICCERIA ABRATE - Via Po, 10, 10123 Torino TO - [011 812 2206](tel:0118122206)

A partire dalle ore 12, una giornata di degustazione di specialità abbinata al vino, con la presenza dell'esperto vini della azienda Cieck



prezzo alla carta



[011 8122206](tel:0118122206)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 09:30 – 19:00



PRODOTTI GIANDUJA - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, **a € 5,00**.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda L'Autin.



da € 5,00 a € 8,00



[011 436 2248](tel:0114362248)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:01119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:01119859658)

VENERDÌ 18 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.
Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin
Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011533687)

SABATO 19 OTTOBRE

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00

ORE 19:00 – 21:00



FIORFOOD – Galleria S. Federico, 26, 10121 Torino TO - [011 511771](tel:011511771)

Proposta del "Menù Divino.

Il menù prevede dei piatti speciali e originali a base di vino.

MENU DIVINO:

- insalata mista con gamberi, mele verdi e maionese al vino bianco e erba cipollina
- gnocchetti di patate con radicchio al barbera e formaggio blu
- bocconcini di manzo al nebbiolo e polenta alla piastra
- cheesecake di ricotta a pere con riduzione di vino rosso alle spezie



prezzo alla carta



[011 511771](tel:011511771)

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00



OLSEN - Via Sant'Agostino, 4/bis, 10122 Torino TO - [011 4361573](tel:0114361573)

Per tutta la durata dell'evento, proporrà a pranzo e cena vini delle aziende L'autin e Terre dei Santi. A pranzo e cena propone abbinamenti VEG con riso nero Venere con riso thai cavolo verza e broccolo, zuppa di zucca legumi e verdure, pasta bio Felicetti alla crema di curry di Madras con grana ricotta, un goulash di seitan accompagnato da una purea di patate vegana, torta di riso basmati al forno



prezzo alla carta



[011 4361573](tel:0114361573)

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 10:30 – 19:00



PRODOTTI GIANDUJA - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, **a € 5,00**.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda L'Autin.



da € 5,00 a € 8,00



[011 436 2248](tel:0114362248)

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:01119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:01119859658)

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.

Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin

Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011533687)

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 12:00-14:00



QUERIO – Via Cernaia 22/E, 10122 Torino - [011 562 1094](tel:0115621094)

In occasione di Portici Divini, solo per oggi a pranzo la carta proporrà il Brasato al Barbera. Sarà presente il produttore di Tenuta Roletto



prezzo alla carta



[011 562 1094](tel:0115621094)

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 19:00-21:00



QUERIO – Via Cernaia 22/E, 10122 Torino - [011 562 1094](tel:0115621094)

In occasione di Portici Divini, solo per oggi a cena la carta proporrà il Brasato al Barbera.



prezzo alla carta



[011 562 1094](tel:0115621094)

DOMENICA 20 OTTOBRE

DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



AL TAGLIERE – Via Corte d'Appello, 6, 10122 Torino TO - [011 436 9551](tel:0114369551)

A cena, degustazione di canavese nebbiolo e canavese bianco Erbaluce della Cantina Fratelli Marco



Prezzo alla carta



[011 436 9551](tel:0114369551)

DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 19:00 – 22:00



OSTERIA IL PORTO - Via Gian Francesco Bellezia, 9, 10122 Torino TO - [011 436](tel:0114367865)

[7865](tel:0114367865)

Degustazione vini in presenza del produttore Rossotto e carta dei vini dedicata.



Prezzo alla carta



[011 436 7865](tel:0114367865)

DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 12:00 – 14:00

ORE 19:00 – 21:00



FIORFOOD – Galleria S. Federico, 26, 10121 Torino TO - [011 511771](tel:011511771)

Proposta del "Menù Divino".

Il menù prevede dei piatti speciali e originali a base di vino.

MENU DIVINO:

- insalata mista con gamberi, mele verdi e maionese al vino bianco e erba cipollina
- gnocchetti di patate con radicchio al barbera e formaggio blu
- bocconcini di manzo al nebbiolo e polenta alla piastra
- cheesecake di ricotta a pere con riduzione di vino rosso alle spezie



prezzo alla carta



[011 511771](tel:011511771)

DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 10:30 – 19:00



PRODOTTI GIANDUJA - Via Palazzo di Città, 24, 10122 Torino TO - [011 436 2248](tel:0114362248)

Degustazione per tutta la durata della manifestazione; tris di gianduiotti (classico - cacao e nocciola), tartella con crema spalmabile a scelta con calice di vino "Rubellus" del L'Autin, **a € 5,00**.

Oppure **mini degustazione a € 8,00**: Tris di gianduiotti, (classico, cacao e nocciola), piccola cioccolata calda a scelta; (tra fondente - Gianduja o latte bianco) Tartella con crema spalmabile a scelta. Calice vino "Rubellus" della azienda l'Autin.



da € 5,00 a € 8,00



[011 436 2248](tel:0114362248)

DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 11:30 – 21:00



CAFÉ PARIS – Via Giuseppe Garibaldi, 59/F, 10122 Torino TO - [011 1985 9658](tel:01119859658)

Durante tutta la manifestazione verranno proposti cocktail a base di vini dell'Azienda Orsolani, creati appositamente per Portici Divini.

Red cocktail: bitter rouge bianco, soda cacao e punt e mes - € 6,00

Sparkling cocktail: bitter maren dry, erbaluce di Caluso spumante, Pink soda - € 10,00

White cocktail: frutta di stagione caramellata, Erbaluce di Caluso, pinks € 6,00



da € 6,00 a € 10,00



[011 1985 9658](tel:011_1985_9658)

DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 07:30 – 01:00



GELATERIA MIRETTI – Corso Matteotti, 5 10121 Torino - [011 533687](tel:011_533687)

Per tutta la durata dell'evento, il Maestro del Gusto della provincia di Torino, Leonardo La Porta della gelateria Miretti proporrà due gusti particolari realizzati per Portici Divini.
Crema al Passito con biscotti di Meliga - Passi di Giò - L'Autin
Sorbetto al Cari - Terre dei Santi



secondo quantità



[011 533687](tel:011_533687)

DOMENICA 20 OTTOBRE

ORE 12:00-14:00



QUERIO – Via Cernaia 22/E, 10122 Torino - [011 562 1094](tel:011_562_1094)

In occasione di Portici Divini, solo per oggi a pranzo la carta proporrà un involtino di spada all'Erbaluce.



prezzo alla carta



[011 562 1094](tel:011_562_1094)

SABATO 19 OTTOBRE

ORE 19:00-21:00



QUERIO – Via Cernaia 22/E, 10122 Torino - [011 562 1094](tel:011_562_1094)

In occasione di Portici Divini, solo per oggi a cena la carta proporrà un involtino di spada all'Erbaluce.



prezzo alla carta



[011 562 1094](tel:011_562_1094)