

in collaborazione con



## informazioni e prenotazioni

presso il Ristorante Rosso di Sera,  
telefonando al numero 031 441502  
o inviando una mail a [info@rossosera.com](mailto:info@rossosera.com)

**rossodisera**

Via per Parè, 48 - 22020 - Drezzo (Como)  
+39 031 441502 - [info@rossosera.com](mailto:info@rossosera.com)  
[www.rossosera.com](http://www.rossosera.com)

# Serate al ROSSO

da ottobre  
a marzo  
appuntamenti  
speciali ed esclusivi



**rossodisera**

**lunedì 24 ottobre**

## **LA CENA DEL "PIZZOCCHERO"**

In collaborazione con gli amici di  
Hotel Concordia e Hotel Lac Salin di Livigno

Una serata dedicata al piatto che fa da  
"portabandiera" al territorio Valtellinese.  
Attraverso una degustazione sapientemente  
guidata dallo chef Giuseppe Negri  
Slinzega, Bresaola, Sciatt e centralità della cena  
la rivisitazione in più piatti dell'impasto  
in grano saraceno, tutto rigorosamente  
accompagnato da Sassella e Inferno.

**Da non perdere**

**lunedì 7 novembre**

**mercoledì 9 novembre**

## **LA CENA NEL BUIO di Gerry Longo**

L'occasione giusta per mettere alla prova i tuoi sensi...  
In una cornice suggestiva e in completa assenza  
di luce, Gerry Longo (ex Gf 9) e i suoi amici  
non vedenti vi accompagneranno in una degustazione  
sensoriale magicamente diretta ai fornelli  
dallo chef televisivo Viviana Lapertosa  
(Gambero rosso channel-Alice Tv- La Rs1).

**Impensabile non esserci**

**giovedì 1 dicembre**

## **TRUFFLES SHOW in compagnia degli amici funghi**

Serata interamente dedicata agli amanti dei funghi,  
in collaborazione con Tosco Bosco azienda leader  
nella raccolta del più famoso tubero bianco  
un percorso gastronomico ricco di informazioni  
e consigli, accompagnato da una selezione di vini  
pregiati sapientemente selezionati  
da "Jeroboam sommelier" at Home.

**Da appuntare...**

## **NATALE&CAPODANNO**

I tuoi giorni di festa con chi sa regalarti un sorriso

La magia e il calore che solo "RossoDiSera"  
sa darti, i tuoi giorni di festa con la famiglia  
e con gli amici in un'ambiente unico. Il tepore  
del nostro camino acceso e il bagliore di fluttuanti  
candele sapranno donarti quel tocco magico.

**"Sentirsi a casa, non un luogo, una sensazione".**

**lunedì 23 gennaio**

## **CAZZÒLA & CHAMPAGNE.**

**E chi dice che non van d'accordo?!**

La tradizione lombarda prende per braccio  
il nettare francese per eccellenza.  
Una cena con degustazione guidata della produzione  
Laurent Perrier antica maison francese.

Il tutto accompagnato dalla nostra tradizione,  
un piatto povero ma tanto ricercato.

**Se sei chic, ci sei...**

**domenica 5 febbraio**

## **LA FONDUE CHINOISE E I GRANDI VINI SVIZZERI**

Una cena per chi ama le coccole, una cena  
per chi ama stare a tavola con gli amici.  
Il piatto svizzero passa il confine per offrire  
ai nostri clienti una serata tipicamente  
"Rossocrociata". Deliziose salse e carni selezionate  
da accompagnare ad ottimi vini del territorio  
elvetico. Delea & Brivio, Gialdi e Trapelletti faranno  
ricredere anche i più scettici sommelier Italiani.

**La "suisse" in tavola**

**lunedì 19 marzo**

## **A CENA CON "DELITTO"...** **il mistero da risolvere**

Hai voglia di scoprire l'assassino?  
Comodamente seduto ad una cena conviviale,  
indizi e prove da raccogliere per formulare  
il capo d'accusa finale. Una cena come se fossi  
a teatro, interagendo con attori e comparse...

**Interessante e misteriosa...**

