

オステリア・セルヴァジーナ 生産者来店イベントのお知らせ

南イタリア プーリア州布林ディッジを代表する
テヌーテ・ルビーノが造るワインとセルヴァ
ジーナ自慢のプーリア料理



日時

2016年11月17 (木) 19時～

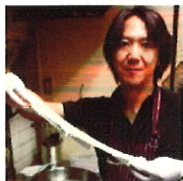
料金 (お一人様)

8,800円

(お料理 ワイン5種 税金 サービス料含む)

オステリア・セルヴァジーナ
オーナーシェフ

高桑 靖之



セルヴァジーナとは山野で狩られる鳥獣類、猪やうさぎ、鴨などの総称ですが、その逞しさ、伸びやかさ、自由、天然の食材の素晴らしさへの思いを込めて店名としました。自家製のフレッシュチーズはもちろん秋、冬は鳥獣類、春は私の故郷、東北の山菜、夏からは秘密の山から獲ってくる国産のポルチーニを料理する、そんな Osteria (食堂) です。

ご予約・お問い合わせ

東京都文京区駒込3-27-7リトル駒込1F

TEL 03-6903-7020

テヌーテ・ルビーノ



サレント半島の布林ディッジを本拠地とするテヌーテ・ルビーノの現オーナー、ルイジ・ルビーノは、父トンマーゾが1980年代半ばに購入した農園を発展させ、現在は布林ディッジに4つの農園「マルモレーレ」「プンタ・アーキラ」「ウッジーオ」「イアッディコ・ジャンコーラ」を所有。スタッフの平均年齢40歳以下という新進気鋭の生産者です。ルイジ・ルビーノ氏が当日来店いたします。



当日のワインリスト

泡 スマレ・ロサート2012
白 マルモレッレ・ビアンコ2015
赤 オルトレメ 2014
赤 プンタアーキラ2013
赤甘口 アレアティコ・パッシート
2013

