

Ristorante Phoenix

I menù delle serate a tema

Il ristorante Phoenix propone degustazioni e menù tematici, ispirati dalla stagione e/o da combinazioni con culture gastronomiche di altre regioni o nazioni. In questa sezione puoi curiosare fra i menù più ricercati che sono stati offerti ai clienti del ristorante, o anche sbirciare nell'archivio in cui lo chef conserva i menù prodotti per varie occasioni.

[san valentino](#) - - by admin - last modified 07/02/2012 09:14
cena con pianobar

[cena di san Silvestro](#) - - by admin - last modified 27/12/2011 10:28
serata dedicata al buon cibo e al buon vino per raggiungere con tranquillità il nuovo anno

[serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 09/12/2011 10:07
cena conviviale

[bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 23/11/2011 15:00
un classico della cucina piemontese abbinato agli spumanti della franciacorta dell'azienda Faccoli

[cena con manzo di razza Chianina](#) - - by admin - last modified 14/11/2011 10:18
Abbinato ai vini Toscani Con d'Orcia

[fritto misto alla piemontese nuova serata](#) - - by admin - last modified 25/10/2011 11:01
un classico della cucina piemontese.....

[Cena tomica](#) - - by admin - last modified 30/09/2011 10:51
in occasione della locale fiera della toma.....

[tuttoporcini](#) - - by admin - last modified 28/09/2011 10:46
cena con porcini nostrani

[pic nic up](#) - - by admin - last modified 08/07/2011 10:35
Nei bellissimi prati della frazione Prarotto di Condove a mt 1500 con un panorama mozzafiato vi abbiamo organizzato un pic nic al quale pensiamo noi a tutto.....ricordatevi solo di una coperta ,crema solare e cappellino !
dopo il pranzo musica e bar per bollicine,birra e cocktail in altura!

[Cena vegetariana con erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 13/04/2011 13:47
Le erbe spontanee verranno cucinate singolarmente in ogni piatto per meglio assaporarle e saranno esposte per poterle riconoscere

[pesce d' aprile](#) - - by admin - last modified 23/03/2011 18:52
un semplice menù degustazione con pesce di pesca selvaggia del mediterraneo in abbinamento ai grandi vini Marchigiani di Umani Ronchi

[cena di san valentino](#) - - by admin - last modified 02/02/2011 12:32
serata con pianobar

[cena di san silvestro](#) - - by admin - last modified 15/12/2010 17:06
festeggiate con noi il capodanno

[serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 07/12/2010 15:14

[Una cena con manzo di razza chianina e vini toscani](#) - - by admin - last modified 18/11/2010 23:51
dedicata agli appassionati della carne e del buon bere

[bollito e bollicine con champagne bollinger](#) - - by admin - last modified 08/11/2010 18:47
un classico della cucina piemontese abbinato allo champagne Bollinger

[Fritto misto alla piemontese e vini di Piero Busso da Neive](#) - - by admin - last modified 22/10/2010 11:12
Un classico della cucina piemontese abbinato ai vini di un grande produttore delle langhe

[cena di beneficenza-menù tomico per marta](#) - - by admin - last modified 28/09/2010 15:53

Marta è una bambina di Condove di 8 anni affetta da retinite pigmentosa, malattia degenerativa che porta alla cecità totale. Per fare in modo che la malattia venga rallentata e lei possa continuare a vedere, deve subire un delicato e costoso intervento presso l'unica struttura al mondo attrezzata per eseguirlo, il Camilo Cienfuegos international di Cuba. La cena costerà € 45,00 e 15,00 saranno per Marta.

[Cena tuttopesce e champagne Yannick PrevotEAU](#) - - by admin - last modified 05/07/2010 09:30

[Asparagiamoci](#) - - by admin - last modified 04/05/2010 09:24

menù degustazione con diverse varietà di asparagi abbinati ai vini della cantina Inama, una delle migliori realtà vitivinicole venete

[cena delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 13/04/2010 10:24

Le erbe saranno cucinate singolarmente per meglio apprezzarne i sapori e per poterle distinguere

[san valentino](#) - - by admin - last modified 09/02/2010 18:52

Serata con pianobar

[Cena di Capodanno](#) - - by admin - last modified 15/12/2009 15:50

Festeggiate con noi l'arrivo del 2010

[serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 26/11/2009 10:22

evento in collaborazione con l'associazione onlus Ro.Bi. per aiutare Sonia, bambina affetta da leucemia. Il costo della cena sarà di €...30,00 e €...5,00 saranno devoluti all'associazione.

[Bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 16/11/2009 18:36

Un piatto della tradizione piemontese abbinato ai grandi champagne della maison Jacquesson

[Bollito e Bollicine](#) - - by admin - last modified 11/11/2009 13:13

La cucina tipica piemontese abbinata ai grandi champagne della maison Jacquesson

[Cena con manzo di razza chianina](#) - - by admin - last modified 22/10/2009 10:43

in collaborazione con l'azienda vinicola toscana Col d'Orcia di Montalcino

[menù tomico](#) - - by admin - last modified 29/09/2009 10:43

cena a base di formaggi locali in occasione dell'annuale fiera della toma

[Cena a base di erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 17/04/2009 09:44

Vi proponiamo una cena totalmente vegetariana a base di erbe spontanee raccolte in Valle e cucinate singolarmente in modo che ne possiate apprezzare il loro sapore. le portate saranno abbinata a un grande produttore di vini Abruzzesi : Zaccagnini. Il costo della cenà sarà di €...35,00 e €...5,00 saranno devoluti all'associazione ecoluogo che si occupa di Adozioni a distanza.

[Asparagiamoci](#) - - by admin - last modified 18/03/2009 18:25

menù degustazione con diverse varietà di asparagi abbinati a una delle migliori realtà vinicole Franciacortine

[San Valentino](#) - - by admin - last modified 03/02/2009 19:21

Cena con pianobar

[cenone di San Silvestro](#) - - by admin - last modified 16/12/2008 10:15

Festeggiate con noi il Capodanno !

[Serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 01/12/2008 15:59

In collaborazione con l'associazione amici del cavallo; partecipando aiuterete a salvare dal macello cavalli che sono stati al servizio dell'uomo. IL costo della serata sarà di €...30,00 e 5,00 saranno devoluti all'associazione.

[Baroli che passione !!!! degustazione con cena di baroli annata 1998](#) - - by admin - last modified 18/11/2008 16:16

A dieci anni dalla vendemmia la degustazione di " alcuni " baroni annata 1998

[fritto misto alla piemontese e grandi barbareschi](#) - - by admin - last modified 28/10/2008 15:38

Un classico della cucina piemontese abbinato ai vini di Dante Rivetti

[Bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 07/10/2008 16:15

La cucina tipica piemontese abbinata allo champagne, quest'anno avremo in degustazione i vini di Bruno Paillard. su richiesta è possibile effettuare un servizio taxi per coloro che non vogliono correre rischi alla guida.

[Menù tomico](#) - - by admin - last modified 02/10/2008 08:56

Piatti a base di formaggio in occasione dell'annuale fiera della toma

[cena delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 05/05/2008 18:13

[cena delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 24/04/2008 15:51

Un menù completamente a base di erbe spontanee abbinato ai grandi vini bianchi di Prinic

[san valentino 2008](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
serata con pianobar

[san valentino 2008](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
serata con pianobar

[Capodanno 2008](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
La nostra proposta per il cenone

[serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34

[Serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
serata in collaborazione con l'associazione amici del cavallo " Arca di Noè "

[bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
La cucicna tipica piemontese abbinata agli Champagne di Maison Drappier

[bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
La cucicna tipica piemontese abbinata agli Champagne di Maison Drappier

[Baroli che passione !](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
Degustazione di baroli della mitica annata 1997

[Jazz tomico](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
Cena concerto con trio Jazz

[Aspagemoci](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
degustazine di asparagi abbinati ai vini dell'azienda Uberti, grande realtà vinicola della Franciacorta

[Fritto misto alla piemontese e bollicine franciacortine](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
La tipica cucina piemontese abbinata ai grandi spumanti dell'azienda vitivinicola Cavalleri di Erbusco

[cena di san valentino con pianobar 2007](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
Piatti stimolanti abbinati ad ottimi vini e al sottofondo musicale del pianista Roberto: quanto di meglio per festeggiare San Valentino

[Cenone di Capodanno](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
Il menù del cenone di San Silvestro e i suoi vini.

[I formaggi tradizionali piemontesi](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
Un menù tutto dedicato ai formaggi del Piemonte, nell'interpretazione dello chef.

[Menù di primavera delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
Il crescione, che nasce semisommerso nelle risorgive di montagna, dal sapore pronunciato e deciso; il luppolo, comunemente detto luvartin, di cui si raccolgono i germogli teneri e che dopo l'eliminazione della fibra hanno un sapore di mallo di noce, asparago selvatico e oliva nocciolina. E altre ancora...

[Piemonte e Sicilia gemellati](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 14:34
Degustazione di 2 olii e 6 vini Siciliani abbinati ai piatti di un cuoco Piemontese