

Ristorante Phoenix

Serate a tema passate

Qui sono raccolte le serate a tema che si sono svolte

[cena di san Silvestro](#) - - by admin - last modified 27/12/2011 10:31
Cena gourmet

[serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 09/12/2011 10:08

[Bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 29/11/2011 15:30
in collaborazione con l'azienda Franciacortina Faccoli

[Cena con manzo di razza Chianina](#) - - by admin - last modified 14/11/2011 10:19
in abbinamento vini toscani Col d'Orcia

[fritto misto che passione !](#) - - by admin - last modified 25/10/2011 11:05
un classico della cucina piemontese

[cena tomica](#) - - by admin - last modified 30/09/2011 10:55
cena a base di formaggi del territorio

[tuttoporcini](#) - - by admin - last modified 28/09/2011 10:47
cena con porcini nostrani

[pic nic up](#) - - by admin - last modified 08/07/2011 10:41
nei prati di Prarotto, Frazione di Condove a mt 1500..... Vi forniamo tutto noi tranne crema solare, plaid e cappellino!

[cena delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 13/04/2011 13:22
serata vegetariana

[pesce d'aprile](#) - - by admin - last modified 23/03/2011 18:55
pesce di pesca del mediterraneo e vini marchigiani di umani Ronchi

[cena di san valentino](#) - - by admin - last modified 02/02/2011 12:35
serata con pianobar

[cena di san silvestro](#) - - by admin - last modified 15/12/2010 17:09
menù gourmet

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

[Una cena con manzo di razza chianina e vini toscani](#) - - by admin - last modified 18/11/2010 23:50
per gli appassionati della carne e del buon bere

[bollito e bollicine con champagne bollinger](#) - - by admin - last modified 08/11/2010 18:49
La cucina piemontese abbinata allo champagne bollinger

[Fritto misto alla piemontese e vini di Piero Busso da Neive](#) - - by admin - last modified 22/10/2010 11:13
un classico della cucina piemontese

[Cena con beneficenza, il menù tomico per Marta](#) - - by admin - last modified 28/09/2010 16:08
Marta è una bambina di Condove di 8 anni affetta da retinite pigmentosa, malattia degenerativa che porta alla cecità totale. per rallentare la malattia deve subire un costoso intervento presso l'unica struttura al mondo attrezzata per eseguirlo, il Camilo Cienfuegos di Cuba. La cena costerà 45,00 euro e 15,00 saranno per Marta.

[Cena tuttopesce e champagne Yannick PrevotEAU](#) - - by admin - last modified 05/07/2010 09:34

[Champagne e cena tuttopesce](#) - - by admin - last modified 30/06/2010 15:51
I piatti di pesce del Phoenix abbinati agli champagne di Yannick PrevotEAU

[Asparagiamoci](#) - - by admin - last modified 04/05/2010 09:28
In collaborazione con l'azienda vinicola Veneta Inama

[cena delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 13/04/2010 10:28
Festeggiamo l'arrivo della primavera con una cena vegetariana

[San Valentino](#) - - by admin - last modified 09/02/2010 11:53
Serata con pianobar

[san valentino](#) - - by admin - last modified 09/02/2010 19:54
cena con pianobar

[Cena del fritto misto alla piemontese](#) - - by admin - last modified 02/02/2010 11:24
Piatti piemontesi in abbinamento a vini del territorio di Flavio Marchisio

[Cena di Capodanno](#) - - by admin - last modified 15/12/2009 16:55
Un bel menù per festeggiare in tranquillità l'arrivo del nuovo anno

[serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 01/12/2009 19:55
uno dei piatti tipici della cucina invernale piemontese

[serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 01/12/2009 19:59
TIPICA CENA DEGLI INVERNI PIEMONTESI

[Bollito e Bollicine](#) - - by admin - last modified 16/11/2009 19:38
il classico bollito misto abbinato agli champagne della maison Jacquesson

[Bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 11/11/2009 14:17
La cucina piemontese abbinata ai grandi champagne della maison Jacquesson

[cena con manzo di razza chianina](#) - - by admin - last modified 22/10/2009 10:48
con vini toscani della tenuta Col d'Orcia

[menù tomico](#) - - by admin - last modified 29/09/2009 10:46
cena dedicata all'annuale fiera della toma di Condove

[cena a base di erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 17/04/2009 09:51
menù vegetariano

[Asparagiamoci](#) - - by admin - last modified 18/03/2009 19:28
menù degustazione con diverse varietà di asparagi abbinati all'azienda vitivinicola di Franciacorta Bersi Serlini

[San Valentino](#) - - by admin - last modified 03/02/2009 20:25
Cena con Pianobar

[Cenone di San Silvestro](#) - - by admin - last modified 16/12/2008 11:18
Festeggiate con noi il Capodanno !

[Serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 01/12/2008 17:04
Avrete modo di gustare un grande classico della cucina piemontese e di aiutare un' associazione no profit

[Baroli che passione !!!!](#) - - by admin - last modified 18/11/2008 17:22
degustazione baroli annata 1998

[fritto misto alla piemontese e grandi barbareschi](#) - - by admin - last modified 28/10/2008 15:46
un classico della cucina piemontese abbinata ai vini di Dante Rivetti di Neive

[Bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 07/10/2008 16:21
La cucina tipica piemontese abbinata allo champagne di Bruno Paillard

[Menù tomico](#) - - by admin - last modified 02/10/2008 11:28
in occasione della fiera della toma a Condove, un menù alcuni piatti a base di formaggio in abbinamento ai vini della Valle

[Cena delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 05/05/2008 18:31

[cena delle erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 05/05/2008 18:32

[San valentino 2008](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:34
serata con pianobar

[cenone di capodanno](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
festeggiate con noi !!!

[Serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Partecipando alla serata aiuterete a salvare dal macello cavalli che sono stati al servizio dell'uomo Poichè il costo della cena sarà di €..30,00 e €..5,00 saranno devoluti in beneficenza all'associazione ippica Arca di Noè.

[Serata bagna cauda](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Partecipando alla serata aiuterete l'associazione amici del cavallo " Arca di Noè " a salvare cavalli dal macello poichè il costo della cena sarà di €..30,00 e €..5,00 saranno devoluti in beneficenza all'associazione

[bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
il classico bollito misto abbinato allo champagne della maison Drappier

[Bollito e bollicine](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Il classico bollito misto abbinato allo champagne

[Baroli che passione !!](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Degustazione di baroli della mitica annata 1997

[Jazz tomico](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Cena con concerto jazz

[Asparagiamoci](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Menù degustazione con diverse varietà di asparagi abbinati ai vini di Uberti, importante realtà della Franciacorta

[Una cena a base di erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
La primavera è arrivata ed è giusto festeggiarla

[Una cena a base di erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
La primavera è arrivata ed è giusto festeggiarla

[Fritto misto alla piemontese e bollicine franciacortine](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
la tipica cucina piemontese abbinata ai grandi spumanti dell'azienda Cavalleri in Erbusco

[Fritto misto alla piemontese e bollicine franciacortine](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
la tipica cucina piemontese abbinata ai grandi spumanti dell'azienda Cavalleri in Erbusco

[Serata di San Valentino 2007](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Cena con intrattenimento piano bar

[Cenone di Capodanno](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
La proposta del ristorante Phoenix per Capodanno 2007

[Una cena a base di erbe spontanee](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Festeggiamo la primavera

[San Valentino che passione](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Cena con intrattenimento di piano bar

[Cena a tema](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
I formaggi tradizionali piemontesi

[Jazz a tavola](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Cena-concerto di apertura della manifestazione dedicata agli artisti piemontesi in abbinamento all'enogastronomia della regione. Con Gianni Basso (sax) e Mario Rusca (pianoforte)

[Piemonte e Sicilia gemellati](#) - - by admin - last modified 29/03/2008 15:35
Degustazione di 2 olii e 6 vini siciliani abbinati ai piatti di un cuoco piemontese