

# Ruinart

## TAGLIERÈ KIOSK

### Culatello & Champagne

DALL'IDEA DI SIMONE FERRARI E DARIO DONELLI NASCE TAGLIERÈ KIOSK, UNA CONCEZIONE CHE SI RIFÀ VISIVAMENTE AL CHIOSCO DI VECCHIA MEMORIA, NELLA VERSIONE 2.0 DEL CONCETTO. UN ARREDAMENTO CURATO, ELEGANTE E RAFFINATO FA DA CORNICE ALL'ABBINAMENTO GASTRONOMICO PIÙ SUBLIME: CULATELLO E CHAMPAGNE. DAL CONNUBIO TRA IL RE DEI SALUMI ITALIANI E IL VINO PIÙ PREGIATO FRANCESE NASCE UN'ESPERIENZA SENSORIALE SENZA EGUALI.

#### IL CULATELLO

##### PERCHÉ IL CULATELLO?

Il Culatello è uno dei salumi più pregiati della tradizione gastronomica italiana per il suo inconfondibile sapore, per la complessità della sua preparazione, per la qualità e il valore della parte del maiale utilizzata. Tutti questi elementi gli valgono il titolo indiscusso di Re dei Salumi.

##### LE SUE ORIGINI

Citato da storici e letterati da almeno tre secoli, nasce fra le nebbie della Bassa Parmense e ha in Zibello il proprio feudo. È proprio in questa località, nel cuore della Food Valley italiana, favorita dalle condizioni climatiche particolari caratterizzate da inverni freddi, lunghi e nebbiosi ed estati torride e assolate, che nascono e maturano i suoi inconfondibili aromi di muffe nobili e di sentori muschiati e speziati, il sapore dolce e quella sua consistenza morbida e vellutata.

##### LA SUA LAVORAZIONE

Il Culatello viene prodotto con la parte più pregiata del suino, la noce della coscia, e successivamente lasciato stagionare in cantine secolari e luoghi umidi e bui per non meno di 16 mesi: un processo di vero amore e dedizione. Questo fatto, unito ad una produzione a carattere esclusivamente artigianale e alla lunga stagionatura, ne fanno comprendere il particolare valore.

##### PREMI

Il Culatello di Zibello è stato uno dei primi prodotti italiani ad ottenere il riconoscimento europeo della Denominazione di Origine Protetta nel 1996 a garanzia della qualità e della tracciabilità del prodotto.



# LO CHAMPAGNE...OVVIAMENTE RUINART



*Maison Ruinart è la più antica Maison de Champagne, fondata il 1° Settembre 1729 a Reims.*

*Il monaco benedettino Dom Thierry Ruinart ne è stato l'ispiratore mentre il nipote Nicolas il fondatore. Ruinart acquista nel 1768 delle antiche cave di gesso di epoca gallo-romana, scavate sotto la città di Reims fino a 38 metri di profondità, per conservarvi le bottiglie. Classificato come patrimonio dell'Unesco, questo sito spettacolare, chiamato Les Crayères, si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie. Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart, il filo conduttore che accomuna tutti i suoi Champagne. Presente in proporzioni elevate in tutte le cuvées, quest'uva dà vita a vini luminosi e intensi con una leggerezza unica e una grande freschezza aromatica. L'impegno legato alla sostenibilità e il legame con l'arte rendono Maison Ruinart il gioiello consapevole e contemporaneo dello Champagne.*

## **R de Ruinart Brut - (12% vol.)**



L'essenza del gusto Ruinart, Ruinart Brut incanta con il suo equilibrio tra Chardonnay (40%) e Pinot Nero (49%), con una piccola quantità di Meunier (11%), dando vita ad un vino straordinariamente armonioso. Lo Chardonnay offre finezza e freschezza, mentre il Pinot Nero ricchezza e intensità. Elegante e fruttato, offre un'armoniosa combinazione di rotondità e finale persistente. Dopo aver maturato fino a 2 anni nelle Crayères, le cantine di gesso millenarie, il vino è pronto per essere degustato alla temperatura di 8/10°C.

## **Ruinart Blanc de Blancs - (12,5% vol.)**



In quanto emblema della Maison, Ruinart Blanc de Blancs è eccezionalmente ricco di aromi e interamente composto da uve Chardonnay provenienti dai migliori vigneti. Puro e preciso, il vino con il suo stile ineguagliabile sviluppa una persistente leggerezza che si mescola al palato con inaspettata freschezza e rotondità. Dopo aver maturato fino a 2 anni nelle Crayères, le cantine di gesso millenarie, questo vino può essere gustato immediatamente.

## **Ruinart Rosé - (12,5% vol.)**



Nato nel 1764, Ruinart Rosé è la singolare espressione del gusto Ruinart. Intenso e fruttato, deve il suo palato setoso alla natura complementare delle due uve che lo compongono. Lo Chardonnay (45%) offre finezza, eleganza e freschezza; il Pinot Nero (55% di cui il 19% vinificato in rosso) offre un leggero fruttato con aromi di frutta rossa e note inaspettate di frutta tropicale. Dopo una maturazione fino a 2 anni nelle Crayères, le nostre cantine di gesso millenarie, questo vino è pronto per essere degustato.

## MENU



### - CULATELLO DI ZIBELLO DOP -

Noi utilizziamo solo il Culatello di Zibello del Podere Cadassa riconosciuto dal Consorzio di Tutela con il relativo sigillo Dop, fa parte dell'associazione "Antichi Produttori" ed è presidio Slow Food, garantendo in questo modo un'ulteriore selezione del prodotto e una metodologia produttiva di qualità superiore.

Culatello di Zibello 16 mesi di stagionatura	16
Culatello di Zibello 24 mesi di stagionatura	18
Culatello di Zibello 32 mesi di stagionatura	22
Il Podio dei Culatelli di 16, 24 e 32 mesi di Suino Bianco Tradizionale	20
I 42 mesi del Culatello di Suino Nero	25

*Tutte le tipologie di Culatello vengono servite accompagnate dalla nostra selezione di Pani, Burro di montagna e Mostarda di frutta*

### - FOCACCIA GOURMET AL CULATELLO - di Zibello , stagionato 16 mesi

Culatello di Zibello, Gorgonzola, Perle di Balsamico	8
Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura	9
Culatello di Zibello, Pomodoro, Pecorino Semistagionato, Olio al Tartufo Bianco, Sale Rosa, Origano	10
Culatello di Zibello, Pera, Brie fuso, Limone, Pepe Bianco Muntok	10

### - CUCINA -

L' Uovo Pochè su Crema di Patate e Chips di Culatello	12
I Cappelletti fatti a mano, fonduta di Parmigiano di Vacche Rosse e finta bottarga di Culatello	17
Il Crudo di Fassona Piemontese, Maionese di Rapa Rossa e Agrumi	15
Misticanza, Gamberi Rossi di Mazara, Burrata di Andria, Mandorle e Avocado	15
La Selezione di Formaggi del Territorio, dal Parmigiano Reggiano ai formaggi di Mucca, Pecora e Capra	14

### -DULCIS IN FUNDO -

Pasticceria Assortita (Pasticceria Antoniazzi)	5
--	---



## RUINART EXPERIENCE

Degustazione delle Tre Etichette della Maison Ruinart (Brut "R", Rosè, Blanc de Blancs) guidata dal nostro Wine Expert abbinate al Culatello di Zibello dop servito nelle sue diverse tipologie e stagionature.

30

## RUINART BY THE GLASS / BOTTIGLIA

Ruinart Brut "R" de Ruinart	10/60
Ruinart Rosè	15/90
Ruinart Blanc de Blancs	15/90

---

## VINI DEL TERRITORIO EMILIANO

Lambrusco Spumante Rubino del Cerro	5/15
Lambrusco Rosato Cadelvento Rosè	6/17
Malbo Gentile T.E.R.S	6/25

---

Acqua Panna / S. Pellegrino 750 ml	3
Acqua Perrier 0,20 200 ml	3
Caffè espresso	2

Coperto	2
---------	---