



Slow Food®
Corridonia

Giovedì 29 NOVEMBRE 2007 ore 21,15

“BIRRA VS VINO”

Confronto/Scontro a Tavola.

a cura dell'esperto di birra **Lorenzo Dabove**

(alias Kuaska) e del sommelier **Gianpaolo Antongirolami** con
la collaborazione del maestro birraio **Jurj Ferri**.

presso l'Osteria **“I BEATI PAOLI”**

via Cavour, 105/107 - Corridonia

Menu:

Antipasti: Salame al Rosso Piceno Superiore, Ciabuscolo ai semi di Finocchio, Ricottina su Tortino di Pastasfoglia con Gelatina alla Birra, Miele di Fichi d'India e Cucunci di Lipari, Tonno del Chianti su letto di Radicchio, Crescia aromatizzata al Lardo con Erbe. Birra abbinata “Blanche de Valerie” (Almond'22) **vino abbinato “Lucrezia” (Falerio, cantina Le Caniette).**

Primi: Gnocchi con farina di Castagne al ragù di Salsiccia e Noci; Tagliatelle con Pepe Nero e Maiale cotto alla birra Frederich. Birra abbinata “Farrotta” (Almond'22) **vino abbinato “Cambrugiano” (Verdicchio di Matelica, cantina Belisario).**

Secondi: Coscio di Tacchino alle Castagne con contorno di Misticanza alla frutta su piatto di focaccia. Birra abbinata “Gran Crù” (Almond'22) **vino abbinato “Orgiolo” (Lacrima di Morro d'Alba, cantina Marotti Campi).**

Dessert: Torta alla Ricotta con Gelatina di Melograno. **Vino Moscato Asti Doc cantina Coppo.**



Prezzo per la cena € 35,00

Prenotazioni entro il 27 Novembre (max 35 posti)

☎-(0733_433235)-(347_3032433)