



Slow Food[®]
Corridonia



Martedì 22 MAGGIO 2007
“LA BIRRA A TAVOLA, NON SOLO DA BERE”:
La FILOSOFIA della BIRRA nella STORIA e
nella CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA.

CENA DEGUSTAZIONE e RIFLESSIONI

a cura dell'esperto di birra **Lorenzo Dabove**
(alias **Kuaska**) e dei maestri birrai **Jurj Ferri** e
Leonardo Di Vincenzo.

presso il ristorante “**I BEATI PAOLI**”
via Cavour, 105/107 - Corridonia

Menu:

Antipasti: Carpaccio di Tonno alla birra al limone con misticanza di prato, parmigiano e pepe verde; Alici marinate con birra Frederich; Tranci di pizza di luppolo alla marinara. Birra abbinata Irie (Almond'22).

Primi: Risotto alle vongole con birra Irie; tagliatelline con sugo rosso di salmone aromatizzato con birra Gran Cru. Birra abbinata Farrotta (Almond'22).

Secondi: Frittura fresca mista dell'Adriatico alla birra Irie, con patate fritte e misticanza della nonna. Birra abbinata Genziana (Birra del Borgo).

Dessert: Sorbetto alla Birra al limone. Birra abbinata Reale (Birra del Borgo)



Prezzo per la cena € 40,00

Prenotazioni entro il 20 Maggio

☎ - (0733_433235) - (347_3032433) - (333_6730041).