



Slow Food<sup>®</sup>  
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).**