

Cena degustazione “In cucina con le Stout”



Solo su prenotazione **martedì 24 Febbraio** dalle 20:00

Variatione al salmone composta di

Salmone affumicato alla stout con panna acida e focaccina di patate

Tartare di salmone fresco su pesto di rucola

Salmone marinato al sale grigio, gruè di cacao e maionese al cioccolato

Tris di ostrica

Ostrica affumicata

Ostrica cruda

Ostrica fritta



Bis di primi composto di

Risotto alle ostriche

Zuppa di patate e gamberi

Dessert

Crema catalana al caffè e stout

Le tre portate saranno abbinare ognuna con una birra stout diversa per ogni piatto
Durante la serata verranno spiegati i piatti e le birre in abbinamento

Per info e prenotazione (obbligatoria) 0332_458676

Prezzo a persona **€ 38**

Università della Birra_Via Mascagni,14_21022_Azzate www.universitadellabirra.com

