

GIOVEDÌ 6 LUGLIO ORE 20.30



**KUASKA IL GURU
PRESENTA:**

**TEO
MUSSO**



PORTARE LA BIRRA SULLE TAVOLE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA (E NON SOLO) È SENZA DUBBIO UNA DELLE SFIDE PIÙ AFFASCINANTI DELLA MIA VITA, A CUI HO DEDICATO MOLTE DELLE MIE ENERGIE. CONVINTO CHE SIA ASSOLUTAMENTE UN PECCATO CHIUDERSI DAVANTI A PRECONCETTI CHE VOGLIONO LA BIRRA SOLO COME COMPAGNA PER LA PIZZA, NEGANDOSI EMOZIONI ED ESPERIENZE CHE POSSONO ESSERE UNICHE. GUSTO IN EVOLUZIONE: IN QUESTO CASO SINONIMO DEI SOSTANZIALI CAMBIAMENTI CHE NEL CORSO DELL'INVECCHIAMENTO LE BIRRE SUBISCONO. PARTENDO DA QUESTO PRINCIPIO, SONO SICURO CHE LA MAGIA DI UN GRANDE ABBINAMENTO VIVE IN QUELL'ATTIMO ED È ASSOLUTAMENTE IR RIPETIBILE.....TEO.

WAYAN

5,8% ALC.

La prima birra italiana ad essere stata certificata biologica. Ispirata alle *saison* della provincia belga dell'Hainaut. Vengono utilizzati ben 5 differenti cereali e addirittura 9 spezie diverse. Il risultato è una birra torbida, secondo tradizione, secca, ma con evidenti note fruttate e una speziatura decisa ma non prevaricante. ...accompagnata da carpaccio di leccia e songino.

NORA

6,8% ALC.

Dedicata alla cultura dell'antico Egitto, è una birra unica nel panorama mondiale, di grandissima originalità; prodotta con grano kamut, già utilizzato nelle mense dei faraoni e speziata con mirra e zenzero: il luppolo, obbligatorio per legge, è presente in percentuale minima. Le sensazioni sono insolite, orientali, raffinate. ...accompagnata da insalata di gamberi e arachidi in salsa asiatica.

SUPER

8% ALC.

Ispirata dalle bière d'abbaye ed è caratterizzata dal grande equilibrio tra complessità e facilità di beva. I toni sono caldi, fruttati, floreali, con evidente retrogusto di mandorle e nocciola, la Super non è comunque mai stucchevole. ...accompagnata da formaggio TESTUN stagionato e KIKKE "gelée".

NÖEL

9% ALC.

Una birra importante, da meditazione, scura, alcolica: evidenti sia all'olfatto sia al gusto, le tostature ricordano il caffè e il cacao. Ed è proprio con i cioccolati ottenuti dai grandi cru di cacao che l'abbinamento risulta sorprendente. ...provare per credere...

È OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE CON CAPARRA!!

COSTO DELLA SERATA € 40.00