



Slow Food®  
Corridonia



**BIRRA e CACI d'ABRUZZO:  
l'utilizzo della Birra in cucina,  
non solo da bere.**

### CENA DEGUSTAZIONE

con la collaborazione del minibirrificio artigianale  
**Almond '22** di Pescara e della Caseria **Del Giudice**  
di Rivisondoli.

**VENERDI 29 SETTEMBRE 2006 ORE 21,15**

**Ristorante "I Beati Paoli"**

(via Cavour, 105-107 Corridonia )



### Menu

#### Antipasto

⌘ Carpaccio alla birra;

#### Primo

⌘ Risotto al Mastro Birraio;

#### Secondo

⌘ Stinco di Maiale e Patate arrosto;

#### Formaggi

⌘ Toma di Chiarano (formaggio a latte crudo con pasta cotta, stagionato in grotta per 180 giorni);

⌘ Carbonaro (robiolina di vacca, stagionata per 20 giorni nel carbone vegetale);

⌘ L'Ebro (caciotta di vacca, stagionata per 30 giorni in immersione nel Montepulciano d'Abruzzo);

⌘ Pecorino di Grotta Speziato (pecorino morbido e profumato, stagionato in grotte naturali per 100 giorni circondato con peperoncino e mix di erbe di montagna);

⌘ Bucherello (formaggio di vacca a latte crudo con erborinatura naturale, stagionato in cantina per 150 giorni);

#### Dolce

⌘ Mousse al cioccolato con gelatina di birra scura.



**Con ogni piatto si potrà degustare una diversa  
birra Almond '22.**



**Prezzo € 30,00**

**Prenotazioni entro il 27 settembre (max 30 posti)**

**☎ 0733\_433235 – 333\_6730041– 347\_3032433**