



Slow Food®  
Corridonia



Martedì 22 MAGGIO 2007 ore 21,30  
“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 Garrotta (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)