



Slow Food®

Corridonia

<http://www.slowfoodcorridonia.it>

**Giovedì 29 NOVEMBRE 2007 ore 21,15**

# “BIRRA VS VINO”

**Confronto/Scontro a Tavola**

**a cura dell'esperto di birra Lorenzo Dabove  
(alias Kuaska) e del sommelier Gianpaolo Antongirolami  
e con la collaborazione del maestro birraio Jurj Ferri**

**presso l'Osteria “I BEATI PAOLI”  
via Cavour, 105/107 – Corridonia**

## **Menu:**

**Antipasti:** Salame al Rosso Piceno Superiore, Ciabuscolo ai semi di Finocchio, Ricottina su Tortino di Pastafoglia con Gelatina alla Birra, Miele di Fichi d'India e Cucunci di Lipari, Tonno del Chianti su letto di Radicchio, Crescia aromatizzata al Lardo con Erbe

**In abbinamento:** Birra “Blanche de Valerie” (Almond '22)

**Vino Passerina Offida DOC 2006 “Lucrezia” (Cantina Le Caniette)**

**Primi:** Gnocchi con farina di Castagne al ragù di Salsiccia e Noci; Tagliatelle con Pepe Nero e Maiale cotto alla birra Fredric

**In abbinamento:** Birra “Farrotta” (Almond '22)

**Vino Verdicchio di Matelica DOC 2004 Riserva “Cambrugiano” (Cantine Belisario)**

**Secondi:** Coscio di Tacchino alle Castagne con contorno di Misticanza alla frutta su piatto di focaccia

**In abbinamento:** Birra “Gran Crù” (Almond '22)

**Vino Lacrima di Morro d'Alba DOC 2006 “Orgiolo” (Cantina Marotti-Campi)**

**Dessert:** Torta alla Ricotta con Gelatina di Melograno

**In abbinamento:** Sommo DOC 2006 (Cantina Colli di Serrapetrona)



**Prezzo per la cena € 35,00**

**Prenotazioni entro il 27 Novembre (max 35 posti)**

**☎-(0733\_433235)-(347\_3032433)**