



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)