



LE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Giovedì 11 maggio

Ore 20,00

Ristorante Lavello - Calolziocorte

Degustazione guidata da
Lorenzo Dabove, in arte "Kuaska"
Direttore Cultura Unionbirrai

Introduzione propedeutica all'emergente mondo delle birre artigianali in Italia, a cui seguirà cena con abbinamento a prodotti di altissima qualità selezionati da Piaceri d'Italia, fortemente legati alla tradizione italiana

Primo piatto caldo

Il risotto carnaroli con taleggio a latte crudo di Mezzacca, guanciale di cinta senese e aceto balsamico
In abbinamento alla birra ArtigianAle del Birrificio Bi-Du di Rodero

Selezioni di salumi regionali

La salama da sugo di Ferrara

La pitina della Valtramontina

Il violino di capra della Valchiavenna

La spalla cruda di Parma

In abbinamento alla birra Bi-Bock del Birrificio Italiano di Lurago Marinane

Selezioni di Formaggi regionali

La robiolina di Roccavera

Il classico ragusano

La mozzarellona di Battipaglia di Aversana

Il gorgonzola naturale di Casalpusterlengo

Selezione di mostarde cremonesi

In abbinamento alla birra Cassissona del Birrificio Italiano di Lurago Marinane

Il dolce

Torta al cioccolato fondente con ganache

In abbinamento alla birra All Black del Birrificio di Como

Costo della serata € 50,00

E' necessaria la prenotazione ad uno dei seguenti nominativi:

Sebastiano Guzzetti (cell.: 335-6359509)

Diana Barassi (cell.: 335-260306)

entro il giorno 30 aprile 2006, con versamento della quota della serata.