



ORE 20,45

**MARTEDI'
18
GIUGNO**

**SERATA DEDICATA
ALL'ABBINAMENTO**

BIRRA - FORMAGGIO

VIA DUCA DEGLI ABRUZZI, 130
CALCINATE DEL PESCE
Tel. 03321850463
www.unibirra.it

BOON OUDE GUEZE 7%

Scopriremo con questa birra il mondo della fermentazione spontanea delle cosiddette "birre acide", specialità tradizionale del Pajottenland in Belgio, una birra che matura oltre 2 anni nelle cantine del birrifico.



ABBINATA A:

CRESCENZA DI BUFALA

E' un formaggio dalla pasta umida e burrosa, di color bianco latte, di sapore gradevole, piacevolmente dolce. Prodotta con latte intero di bufala pastorizzato. Prodotto dal caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio (BG)

ABBINATA A:

ORO NERO

formaggio a latte crudo, a pasta semi-dura, a lenta maturazione, con forma cilindrica, a scalzo lievemente convesso o quasi dritto, con facce piene lievemente orlate. La crosta è di colore "nero", la pasta ha una struttura minutamente granulosa con frattura a scaglia, viene stagionato poco meno di nove mesi.

Prodotto dal Caseificio Gennari di Collecchio (Parma)



LA TRAPPE BLONDE 6,5%

Una birra religiosa, prodotta dai trappisti olandesi dell'abbazia di Koeningshoeven, chiara con sentori fruttati ed un gusto dolce che dona a questa specialità un' eleganza inaspettata.

ABBINATA A:

ERBORINATO DI CAPRA

Formaggio, prodotto con latte crudo di capra a pasta semidura, erborinata. Si tratta di una variante dei più diffusi erborinati di latte vaccino e di latte ovino. Le piccole dimensioni delle forme favoriscono l'erborinatura, mentre il latte caprino offre un sapore più intenso, che si sposa molto bene con i sentori altrettanto forti del penicillo. Proveniente dall'Az. Agricola Elleboro di Cangi Samuele zona Monte Martica.

Traquair House Ale 7,2%

Prodotta ancora come un tempo in quella che viene definita la casa abitata più antica di Scozia, è una scotch ale morbida e corposa con sentori che vanno dal caramello alla frutta passita, strutturata ed elegante.



CONTRIBUTO € 15,00

MARCO IMPERIALI 336889890
ROGORA ALBERTO 0331634029
MAINO VITTORIO 3482944158
UNIBIRRA 03321850463

PRENOTAZIONI ENTRO 15 GIUGNO 2019