



ORE 20,45

**MERCOLEDI'
08
GIUGNO**

**SERATA DEDICATA
ALL'ABBINAMENTO**

BIRRA - FORMAGGIO

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

ABBINATA A:

RICOTTA DI CAPRA

La ricotta di capra si ottiene dal siero di lavorazione del formaggio caprino. Di pasta bianca la Ricotta ha un intenso sapore di latte ed è particolarmente indicata per pasti leggeri..



SPEZIALBIER EDEL

Chiara tedesca prodotta nella verde regione dell'Allgau Bavarese dal birricio Aktien di Kaufbeuren. Si presenta con un olfatto cereale ed erbaceo con note di miele ben evidenti e un gusto tendente al dolce dei malti utilizzati. "Edel" significa nobile e anticamente veniva prodotta solo per occasioni speciali utilizzando i migliori ingredienti che il birraio selezionava personalmente per ottenere un gusto inconfondibile. Gradi alc. 5,8

ST.BERNARDUS TRIPLE

E' una tipica birra d'abbazia prodotta nel piccolo paesino di Watou nelle Fiandre occidentali in Belgio. Chiara dai riflessi dorati è corposa ed assertiva e si bilancia splendidamente tra le note dolci del malto e quelle amare del luppolo. Al naso è fruttata e floreale con un retrofatto lungo ed articolato. Gradi alc. 8



ABBINATA A:

VALTELLINA CASERA DOP

Formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura, prodotto lavorando il latte vaccino proveniente esclusivamente dagli allevamenti della provincia di Sondrio che viene parzialmente scremato prima di essere lavorato nei caseifici locali

ABBINATA A:

ERBORINATO DI MONTAGNA

Formaggio a due paste cioè ottenuto mescolando la cagliata della sera con quella del mattino e tra gli spazi che si formano le muffe naturali iniziano a sviluppare la loro caratteristica efflorescenza.



CHIMAY TAPPO BLU

Prodotta ancor oggi dai monaci dell' Ordine Cistercense della Stretta Osservanza è la birra più forte delle birre di Chimay, conosciute in tutto il mondo e provenienti dal paese di Scourmont in Belgio. Scura con riflessi tonaca di frate è una esplosione di gusto e odori che prediligono dapprima i toni caldi e speziati scuri dati dalla tostatura dei malti per poi aprirsi nelle note più eleganti della frutta matura, specialmente composte e marmellate. Gradi alc. 9.

CONTRIBUTO € 13,00

MARCO IMPERIALI 336889890
ROGORA ALBERTO 0331634029
MAINO VITTORIO 3482944158
UNIBIRRA 03321850463

PRENOTAZIONI ENTRO 06 GIUGNO 2016