



**ORE 20,45**

**MERCOLEDI'  
07  
GIUGNO**

**SERATA DEDICATA  
ALL'ABBINAMENTO**

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

## **BIRRA - FORMAGGIO**

**Bayerisher Bahnhof- Leipziger Gose (GERMANIA):** dalla tradizione di Lipsia la tipica birra "salata" riscoperta dai piccoli birrai della città per offrire un prodotto fresco ed agrumato con note lattiche che la rendono leggermente acidula e dissetante.



ABBINATA A:

### **PECORINO TOSCANO**

E' un formaggio prodotto con latte ovino intero.

ABBINATA A:

### **LA TUR**

La Tur è un formaggio gourmet prodotto dal Caseificio dell'Alta Langa nella regione Piemonte. La Tur è una specialità prodotta con latte di vacca, latte di capra e di pecora. Dal colore paglierino e dalla superficie morbida e cremosa, questo prelibato formaggio ha un sapore delicato e rotondo, fine e gustoso.



**La Chouffe- Chateau d'Ychouffe (BELGIO) :** una birra "ibrida" creata dalla miscela di una parte di uve "Sauternes" nel mosto. Dolce e vinosa è una birra di carattere con un finale leggermente muffato ed un fruttato che ben distingue la materia usata.

**ewdog- Hardcore Ipa (SCOZIA):** dalle Indie Britanniche birrai "Punk" delle Highlands una birra forte ed amara ratterizzata da un luppolo molto aromatico che la rende iacevole al palato ma anche strutturata e persistente.



ABBINATA A:

**GRUYERE RISERVA** Il formaggio della Svizzera romanda dall'aroma raffinato. Prodotto fin dal 1115 nei dintorni della piccola città di Gruyère(s), è, ancora oggi, prodotto nei caseifici a valle della Svizzera romanda secondo la ricetta tradizionale. Il Gruyère deve la sua finezza ed il suo gusto così caratteristico all'utilizzo di latte crudo di prima qualità proveniente da vacche nutrite di erba in estate e di fieno in inverno e all'abilità dei maestri casari.

**CONTRIBUTO € 13,00**

**PRENOTAZIONI ENTRO 05 GIUGNO 2017**

MARCO IMPERIALI 336889890  
ROGORA ALBERTO 0331634029  
MAINO VITTORIO 3482944158  
UNIBIRRA 03321850463