

## Giovedì 8 febbraio 2018 ore 20:00 Serata Degustazione



### BIRRE e FORMAGGI



### Entrée piatto della casa pasta ai formaggi

#### 1) Birra Viadanese Civico 23 Ale

La Civico 23 è una birra chiara, non filtrata e non pastorizzata, da ricetta tedesca con la variante dell'alta fermentazione.

#### 1) Formaggio Salva Cremasco DOP

Il Salva Cremasco è un formaggio DOP vaccino, ha pasta cruda e crosta lavata, media o lunga stagionatura.

#### 2) Birra Viadanese Blanche

La Viadanese Blanche è una birra stile belga non filtrata e rifermentata in bottiglia. Ha sentori leggermente speziati, dovuti a coriandolo e scorza d'arancia. Alc. 4.00% Vol.

#### 2) Formaggio Robiola di Roccaverano DOP

La Robiola di Roccaverano è un formaggio fresco da latte crudo intero di capra, di pecora e di vacca, prov. Le origini risalgono ai Celti, con l'avvento dei Romani il formaggio assunse il nome di "rubeola",

#### 3 Birra Schwaben Brau Weizen

La Schwaben Brau Weizen è l'autentica birra di frumento non-filtrata. Finemente aromatica con un sapore leggermente fruttato, dal color giallo oro con una raffinata torbidezza. Alc. 5.00% Vol.

#### 3) Formaggio Pecorino Cuore del Gennargentu

Il Cuore del Gennargentu è un formaggio sardo ottenuto con latte di pecora. La pasta è compatta, di un bel colore giallo paglierino. L'aroma è intenso e al gusto si percepisce il profumo di erbe caratteristiche del territorio.

#### 4 Birra Landbier Zwick'l

La Zwick'l è una birra cruda, naturale e non filtrata. Era prerogativa dei mastri birrai il primo sorso dalle botti dove era appena terminata la fermentazione. Dopo l'assaggio la botte veniva richiusa con il tappo in legno chiamato Zwick'l che le ha dato il nome. Alc. 5.30% Vol.

#### 4) Formaggio Fontina DOP

La Fontina è un formaggio tipico Valdostano a denominazione di origine protetta. Si presenta con una crosta compatta, sottile e marroncina, all'interno della quale è racchiusa una pasta semicotta, elastica e fondente, con occhiatura piccola e scarsa.

Serata in collaborazione Birreria Cico's Pub  
Renato Cocconi Bevande

ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi-Delegazione di Mantova  
Relatore Signor Cornelio Marini.

**Contributo per la serata € 25,00 –**  
**È gradita la prenotazione dopo le ore 14,00 al 339 2045416**