



Slow Food®
Albano e Ariccia

A CENA CON LE BIRRE

battesimo del

BIRRIFICIO CASTELLI ROMANI

con la presentazione in inedita veste teatrale di

KUASKA



21 FEBBRAIO 2014

ORARIO 20.30

al MIRALAGO

RISTORANTE DONNA VITTORIA

CUCINA CON LE BIRRE

E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE

Soci Slow Food Euro 32 - non soci Euro 35

PAOLO MAZZOLA: 3402337060

EVA CASTRUCCI 3477919610

MIRALAGO: 06 932 1018

Al Miralago, Kuaska presenta A cena con le birre



Slow Food[®]
Albano e Ariccia

A CENA CON LE BIRRE
battesimo del
BIRRIFICIO CASTELLI ROMANI
con la presentazione in inedita veste teatrale di
KUASKA

**BIRRIFICIO
CASTELLI ROMANI**

21 FEBBRAIO 2014
ORARIO 20.30
al MIRALAGO
RISTORANTE DONNA VITTORIA
CUCINA CON LE BIRRE

E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE
Soci Slow Food Euro 32 - non soci Euro 35
PAOLO MAZZOLA: 3402337060
EVA CASTRUCCI 3477919610
MIRALAGO: 06 932 1018

Via dei Cappuccini 12 00041 Albano Laziale Roma

Kuaska

Ovvero Il "battesimo" de L'Ariccina, Diana di Nemi, Giulio Agricola e Pig Floyd. Per tutti viene il giorno del battesimo. Il Birrificio Castelli Romani, che ad Aprile 2013 ha emesso i primi vagiti, l'ha scelto a nove mesi dalla nascita, per essere un po' coscienti, e avere buona acqua santa, oltre che buona birra. Il celebrante scelto per l'evento è unico, Lorenzo Dabove alias "Kuaska" che officerà alla presentazione e si esibirà non solo nella degustazione delle nostre birre, arte nella quale è primo in Italia e riconosciuto nel mondo, ma anche in una veste inedita da artista d'avanguardia nella recitazione di pezzi teatrali. E' il teatro infatti l'altra sua grande passione, prima che lo lasciasse per la ribalta del mondo birrario. Le birre saranno presenti non solo ad accompagnare il pasto, ma anche nella preparazione dei piatti per esaltarne la personalità nell'originale unicità dell'evento, si ringrazia lo chef Fabio Buonomo e la preziosa collaborazione di Anna Possenti e Luca Bizzarri.

MENU

Diana di Nemi saison al sambuco

Insalata di orzo, aringa affumicata,
finocchio e ravanelli con bièrette alla

Diana di Nemi: ispirata dalle note fresche e balsamiche del sambuco tipiche della cultura culinaria del Nord Europa

○○○○

L'Ariccina saison al farro

Tortiglioni con speck dop tirolese e crema di birra L'Ariccina agli scalogni

○○○○○

Pig Floyd American pale ale

Pollo al miele ed erbe robuste sfumato alla Pig Floyd con composta di zucca alla senape e chips di patate per esaltare l'aromaticità vegetale dei luppoli bilanciate dalla ricchezza della composta di zucca

○○○○

Giulio Agricola saison al grano duro

Birramisù: remake del più conosciuto tiramisù in chiave birraria dove i savoiardi incontrano la Giulio Agricola e la crema è arricchita dalla granella di nocciole

○○○○

Costo 32 Euro per soci Slow Food e 35 Euro per non soci
Prenotazione obbligatoria.

<http://www.kuaska.it/nuovo/default.asp?a=chi&lan>

[Read More](#)
