



RISTORANTE

LE BIRRE ALLO SPECCHIO
Menù Degustazione
MARTEDI 27 OTTOBRE h. 21,00



TRATTORIA

Zuppa di Farro e Cozze
&
Petrognola al Farro



Paccheri al Verde e Seppie
&
Saison Dupont



Pollo in Frittura di Curry con Friarelli
&
Brooklin Lager

Stinco alle Erbe e Sfoglie di Patate Rosse
&
La Trappe Tripel

Cioccolato³ e Frutta al Cioccolato
&
Old Foghorn

prezzo fisso euro 32

prenotazioni: info@allospecchio.it, 06 96 03 7742



Evento realizzato con il patrocinio di:

e la collaborazione di:



hi!
WINE BEER AND SPIRITS SHOP

Via dei Marsi 5 Roma



RISTORANTE

LE BIRRE ALLO SPECCHIO



TRATTORIA

LA PETROGNOLA (FARRO 100%).

Nazionalità Italiana, Grado Alcolico 4.3, Colore Bionda

Il farro usato è unicamente farro "IGP" della garfagnana, fatto maltare in una piccola malteria in Germania Di colore chiaro quasi dorato, molto profumata ,con schiuma compatta e persistente. La luppolatura e' una miscela di tre luppoli. Ha solo 4° di volume quindi molto beverina, si accompagna bene al pesce ed e' indicata come aperitivo.

SAISON DUPONT

Nazionalità Belga, Grado Alcolico 6.3, Colore Biondo Arancio

La Saison fa parte di una tipologia di birre belghe prodotto in inverno. Il suo colore ha riflessi arancio, il suo sapore è fruttato con note di limone leggermente speziato. Il finale è secco dal forte tono di luppolo. Si abbina bene con antipasti, anche con grasso abbastanza percettibile, minestre di cereali o pasta, pesce saporito, carni arrosto o in umido, formaggi di media stagionatura.

BROOKLYN LAGER

Nazionalità Americana, Grado Alcolico 5.2, Colore Ambrato

E' una birra a pieno gusto, facile da bere, con il colore brillante dell'ambra. Evidenzia un aroma di malto deciso bilanciato da un'amarezza fine di luppolo. Le qualità aromatiche vengono esaltate dal dry-hopping (luppolatura a freddo), la secolare pratica che consiste nell'immergere nella birra fiori freschi di luppolo durante la fase di maturazione a freddo. Si abbina con affettati in genere meglio se grassi; in cucina questa birra accompagna primi piatti ricchi di formaggi freschi ed il tipico pollo fritto della tradizione americana.

LATRAPPE TRIPLE

Nazionalità Olandese, Grado Alcolico 8, Biondo

Le birre trappiste vengono rifermentate in bottiglia e prodotte seguendo antiche ricette. Questo marchio è stato fondato nel 1884, e rappresenta l'unico centro di fabbricazione di birre trappiste al di fuori del Belgio. E' una birra ad alta fermentazione dal bel colore biondo velato, schiuma abbondante compatta, caratterizzata da un profumo fruttato di mela cotogna, confettura di pesca ed albicocca, con un retrogusto di luppolo e spezie. La Trappe Triple ha un sapore leggermente amaro, con un insieme di sapori particolarmente difficili da descrivere, ma assolutamente unici al gusto. I monaci di abbazia, consigliano una temperatura do14°, il che rende la birra leggermente più difficile da bere ma molto più profumata. Si abbina con carni al forno e in generale, pesce in umido e al forno e, come tutte le birre trappiste, ama essere accompagnata con i formaggi stagionati.

ANCHOR-OLD FOGHORN

Nazionalità Stati Uniti, Grado Alcolico 8.2, Ambrato

La Old Foghorn fece la sua comparsa sugli scaffali dei beer-shop americani nel 1975; nel giro di pochi mesi divenne la piu' venduta tra le birre non industriali ed ancora oggi è considerata uno dei migliori esempi di Barley Wine al mondo. Prodotta secondo il procedimento classico dello stile è successivamente arricchita dal dry-hopping, e da una maturazione lunga circa 10 mesi. La schiuma è persistente e l'aspetto opaco dato dalla presenza di lieviti in sospensione, l'aroma ha note floreali e fruttate ma decisamente secco, anche a causa del dry-hopping. Il gusto leggero ma ricco di lievito e finisce con note mai fastidiose di luppolo. Nota dominante nell'odore l'albicocca ed il cioccolato. Da gustare da sola dopo cena con un buon libro magari accompagnati da un dolce al cioccolato fondente.

Evento realizzato con il patrocinio di



E con la collaborazione di Via dei Marsi 5 Roma

