



Slow Food®

Marchesato di Saluzzo

Fiduciario: **Daniele Bordini**

cellulare: 329.2128591

e-mail: daniele.bordini@libero.it

Trattoria La Terrazza

Piazza Martiri, 4
Venasca (CN)



SABATO 20 NOVEMBRE 2010

ore 20.45

Carissime/i,

ci eravamo lasciati a inizio estate in Franciacorta, ci ritroviamo in autunno a Napoli. Dopo la bellissima giornata trascorsa insieme presso la Cantina Antica Fratta abbiamo ricevuto questa proposta curiosa e stuzzicante da Laura, Giusy e Giampiero che, siamo sicuri, susciterà anche in voi l'interesse che ha suscitato in noi. E allora via con i dettagli!

L'ORO DI NAPOLI, VESUVIA E CLELIA....

Questi i nomi delle birre artigianali che saranno protagoniste della nostra serata. Alle falde del Vesuvio non c'è solo "munnezza"!

In un paesino vicino a Pompei, abbiamo trovato **Nello Marciano**, giovane Mastro Birraio del birrifico **Maneba**, allievo di Teo Musso di Le Baladin di Piozzo. Il paesino si chiama Striano luogo di nascita della nostra cuoca Giusy. Quindi avanti con un nuovo menù napoletano che si origina dai piatti tradizionali popolari della regione Campania, alla scoperta di gusti e sensazioni genuine con un abbinamento ardito che sa di sfida.

Menu

Casatiello

Alici marinate

Parmigiana di melanzane

"O' Per e O' Muss"

Fusilli cu fierr con salsa al ragù

Zuppa di trippe alla napoletana

Le delizie di Napoli:

La Pastiera, le zeppole di S. Giuseppe, la sfogliatella

Limoncello di nonna Giusy

Caffè alla napoletana

Birre

Clelia – Birra Bianca con speziatura di coriandolo, pepe e scorza d'agrumi

L'oro di Napoli – Birra Bionda decisamente luppolata

Vesuvia – Birra Rossa prodotta con malti speciali tipo monaco e caramello



Il costo di partecipazione alle spese della serata è di **32 euro** per i soci e di **35 euro** per i non soci accompagnatori. Prenotazioni a partire dal **03/11/2010** telefonando al ristorante al **347.3207476** oppure via mail all'indirizzo: **trattoria.la.terrazza@gmail.com**

Birra Artigianale Maneba: Clelia



Birra naturale ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non pastorizzata e non filtrata.

Speciale alc. 5%

Birra bianca nel pieno rispetto della tradizione Belga, con una decisa speziatura di coriandolo, pepe, scorze di arancia dolci e amare.

La variante è che alla fine della fermentazione vengono aggiunte, con il metodo dell'infusione, scorze di limone che la rendono armoniosa, elegante ma al tempo stesso critica e molto beverina.

Ideale come aperitivo.

Birra Artigianale Maneba: Vesuvia



Birra naturale ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non pastorizzata e non filtrata.

Doppio malto alc. 7%

Birra ambrata "doppio malto" prodotta con una miscela di malti speciali tipo monaco e caramello, moderatamente luppolata per esaltare il gusto ed il profumo del malto.

E' forte e di colore rosso ambrato.

Ha una presenza del malto leggera e godibile.

Un palato pulito e caramelloso e un finale aromatico.

La schiuma è cremosa e vellutata.

Moderatamente alcolica.

Birra Artigianale Maneba: L'Oro di Napoli



Birra naturale ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata.

Chiara normale alc. 4.8%

Birra chiara normale, prodotta con malto tipo Pilsner e decisamente luppolata.

Retrogusto amarognolo, beverina, colore paglierino.

La schiuma è compatta e persistente.

Poco alcolica.