



Giovedì 5 ottobre 2017

La Diodona trova l'Alambicco e va al Birrificio

Una serata unica in cui la grande versatilità della Birra
si sposerà con un menù pensato dal nostro Chef Ezio Guerrini
Conduce il Sommelier Francesco Pagani

Benvenuto della Diodona
Lo sciatt scomposto al mosto della birra
Tre crauti per tre wurstel e le sue tre senapi

Gnocco aperto di patate rosa di Uboldo
allo stufato d'Asino e birra rossa

Pancia di vitello alla birra cotta a bassa temperatura
con schiacciata di fagioli neri messicani

Banana in tempura di riso
con crema alla Guinness e sbirulino alla gazzosa

Caffè con cremini al mosto

Selezione di birre del Birrificio Milano
Prezzo della serata 45 €