

MENU DEGUSTAZIONE DEL 30.04.2014 presso Officine Beat, via degli Equi 29/29a/29b,  
00185 Roma

ANTIPASTO

Tortino di bollito affumicato al sale di legno di faggio in salsa verde

BIRRA IN DEGUSTAZIONE

Aurora del Birrificio Aurelio (Belgian Ale)

PRIMO

Scialatiello con bacon affumicato sfumato alla birra con noci, pepe e zafferano

BIRRA IN DEGUSTAZIONE

7vene del Birrificio Aurelio (IPA)

SECONDO

Arrosto di maiale in salsa di cipolle rosse di tropea e mele smith in agrodolce

BIRRA IN DEGUSTAZIONE

Ius primae noctis del Birrificio Aurelio (APA)

CONTORNO

Patate sauté con spezie miste

DOLCE

Birramisù alla stout

BIRRA IN DEGUSTAZIONE

Fear of the Dark del Birrificio Aurelio (stout)

COSTO 30€

Prenotazione da effettuarsi entro e non oltre il 28.04.2014 a

Flavio 3281877753

o

Luca 3923415849

## DESCRIZIONE BIRRIFICIO

Birrificio Aurelio nasce a Ladispoli, dove la schiuma del mare si confonde con quella dei nostri boccali sollevati.

Valerio e Bruno, i marinai e protagonisti di questa incredibile impresa, ricca di profumi, colori sapori ed italianità, garantiscono la qualità di prodotti realizzati con cura e destinati ad un pubblico di veri intenditori. Niente paura, anche i neofiti del luppolo potranno affinare i loro palati e la loro sete d'avventura.

Non resta che tuffarsi!

Sono tutte birre prodotte con ingredienti naturali, non filtrate e non pastorizzate

## DESCRIZIONE BIRRE

### AURORA (belgian ale)

Rivisitazione di una belgian ale, con luppoli americani e sloveni che conferiscono alla birra sentori agrumati e fruttati.

Delicata la speziatura che contribuisce a questa birra l'avvicinamento al suo stile originale.

Color oro leggermente amara, con una punta di dolce iniziale e piacevolmente beverina.

### 7vene (IPA)

Birra ad alta fermentazione dal color del rame con schiuma bianca e compatta.

Al naso troviamo un aroma resinoso, balsamico e fruttato.

Al gusto possiamo avvertire lo stesso resinoso, frutta esotica e frutta secca con un leggero sentore di miele e di tostato.

E' una birra caratterizzata dai luppoli americani, neo zelandesi e inglesi, una birra particolarmente corposa e alcolica ,abbastanza impegnativa.

### IUS PRIMAE NOCTIS (APA)

Una birra ad alta fermentazione dal colore dell'oro con un leggero sentore di malto e spiccati aromi agrumati e di frutta esotica derivati dall'uso di un unico luppolo americano, che la fa da padrona sia nel profumo che nel gusto .

### FEAR OF THE DARK (stout)

Birra ad alta fermentazione dal colore marrone scuro con una schiuma compatta e persistente.

Al naso troviamo aromi tostati, di liquilizia, caffè' e cioccolato.

Al gusto ritroviamo gli stessi aromi, prevalendo su tutti il cioccolato, con un leggero aroma legnoso e terroso.