

AGRITURISMO LA MINARDA

UTOBARFEST 2019

11 ottobre . ore 20:30

Birra "Lupollo Harvest 2019"

con luppoli freschi della COOPERATIVA LUPPOLI ITALIANI
cruda e non filtrata direttamente dalla botte
prodotta apposta per l'evento dal
BIRRIFICIO MAZAPEGUL presente nella guida di SLOW FOOD

Zuppa Utobarfest

Brezellone con il Sale di Cervia riserva Camillone 
Crostoni di pane fatto con la nostra farina di Senatore Cappelli
da accompagnare a:

Raviggiolo  **del Boschetto con Riduzione di Birra
e Companatici Vari**

Se la birra è definita "pane liquido", questo si può chiamare
"Birra Solida"

"Spatzle Porc" con ragù di Mora Romagnola 

"Pol Frett a la Bera"

Suzeza e Wurstel di Grigio del Casentino con Patate

Insale ad Pateti, Cheval a la Rumagnola

**"Strudel Suppe" con Gelato al Cioccolato
e Confettura di Pera Cocomerina** 

 : Presidi Slow Food®

**€ 38 BEVANDE INCLUSE
SOLO SU PRENOTAZIONE**



Società Agricola Biologica LA MINARDA - Via XIII Novembre 44/A Branzolino Forlì
Tel. 346 0366125 - www.laminarda.it