

# Menù Degustazione

## Antipasto

### Affettati e cotechino con lenticchie

#### In abbinamento con

#### **HAURIA**

Scheda degustazione

Schiuma: fine, di persistenza alta

Aroma: erbaceo, agrumato

Gusto: amaro con leggera acidità e astringenza.

## Primo piatto

### Risotto con trevisana, salsiccia e fontina

#### In abbinamento con

#### **MAGNUS**

Scheda degustazione

Schiuma: compatta, di grana media e di buona persistenza

Aroma: intenso maltato, miele di castagno con note di liquirizia e di carrube

Gusto: dolce bilanciato da un leggero amaro e da una leggera astringenza.

## Secondo piatto

### Arrosticini spinaci e grana padano con patate al forno

#### In abbinamento con

#### **ACERBUS**

Scheda degustazione

Schiuma: compatta, di persistenza media

Aroma: erbaceo e resinoso

Gusto: caratterizzato da un amaro importante, retrogusto erbaceo e tipica astringenza.

## Dolce

### Crostata con marmellata di pere

#### In abbinamento con

#### **TRIPLEXXX**

Scheda degustazione

Schiuma: compatta, di grana media e di buona persistenza

Aroma: fruttato di banana e pera

Gusto: il sapore invade la bocca con un dolce mieloso ben bilanciato dal tipico retrogusto agrumato.

**HAURIA** Si ispira alle birre di Colonia, con un'interpretazione "fuori dalle righe" per l'uso generoso di luppoli di origine tedesca.

**MAGNUS** si ispira alle birre belga scure di abbazia, con un'intensa tostatura derivante dai malti e dalla sua unica speziatura.

**ACERBUS** si ispira alle birre Bitter Ale inglesi ed è caratterizzata da un amaro importante ma allo stesso tempo elegante, grazie all'utilizzo di una miscela di luppoli inglesi tedeschi e americani sapientemente dosati.

**TRIPLEXXX** si ispira alle birre belga chiare di abbazia, caratterizzata dall'utilizzo di tre differenti cereali e da una delicata speziatura, una birra corroborante.

**Euro 25,00 a persona**

## CROCE DI MALTO

Birra italiana

L'evoluzione della tradizione

Le nostre birre sono prodotte con il metodo più tradizionale, impiegando antiche ricette e trasformandole grazie ad una sapiente sinergia tra tecnica e ricerca.

Le nostre birre si possono definire "naturali" per l'assenza del trattamento di pastorizzazione e filtrazione. Queste sono le caratteristiche principali che distinguono i nostri prodotti da quelli "industriali". Si potrà notare infatti sul fondo delle bottiglie la presenza di lieviti vivi.

Sono birre ottenute ad alta fermentazione, sono quindi caratterizzate da eleganti impronte aromatiche esclusive ed indimenticabili, che le rendono uniche e il gusto sarà in continua evoluzione.

Abbiategusto 2009 vedrà l'incontro tra l'innovazione della ricerca da noi realizzata e la tradizione della cucina lombarda grazie alla pluriennale esperienza nel settore gastronomico de "Il Buongustaio" di Abbiategrasso.

CROCE DI MALTO S.r.l.

Via S. Marta, 14 - 20081 Abbiategrasso



10<sup>a</sup> Rassegna Enogastronomica

Presenta

*Menù degustazione*

*TRIPLEX*

*Birra "Campione del mondo"*

*Medaglia di Platino*

*Strasburgo 2009*

*Sabato 28 novembre 2009*

*Domenica 29 novembre 2009*

*h. 20:00*

**La Tavola del Buongustaio**



*Per Informazioni e Prenotazioni:*

**La Tavola del Buongustaio**

*Corso Italia 47 - Via Misericordia*

*20081 Abbiategrasso MI*

*Tel. 02 94967534*

*Matteo Invernizzi*