

La carbonara in 5 portate

Una storia non solo italiana?



di Maurizio Stagni

La carbonara non è solo una ricetta, è un simbolo, una religione fatta di: guanciale a listarelle, pecorino grattugiato, tuorli d'uovo, pepe macinato al momento, acqua di cottura e spaghetti al dente.

il menu

Tagliere: Sfoglia di polenta, pancetta e finocchietto / Bastoncini di pane e bacon su salsa di pecorino Guanciale e pere in cestino di Grana Padano

Zuppetta con uovo CBT

Birra in abbinamento: KALTES – Stile Kolsch

La Carbonara

Birra in abbinamento: SMOKINGNINJA – Stile Vienna Lager

Guancetta di maiale brasata alla birra con salsa di Sedano Rapa e Parmigiano

Birra in abbinamento: IGA – Stile Italian Grape Ale

Panna Cotta con Basilico e Lime

Birra in abbinamento: NUBUDDHA – Stile WitBier con spezie Orientali

Cena con abbinamento delle birre del Birrificio Birdò, Acqua e Caffè. **Prezzo cena 55€**

Info e prenotazioni (anche Whatsapp) 3477025928 o scrivendo a info@lacasadelboscocatering.it

