



# Pizza & Birra

Un abbinamento imprevedibile!  
Giovedì 26 novembre 2015, ore 20.15

“Pizza e Birra” è un'accoppiata classica, ma abbinare le nostre Pizze Gourmet alle grandi birre artigianali italiane è una sfida che può diventare un insolito ed entusiasmante percorso.

Per questo evento abbiamo selezionato cinque birre artigianali che degusteremo assieme a quattro nostre Pizze e ad un dessert. Ecco gli abbinamenti protagonisti della serata:

## Pizza “Bufala”

(Mozzarella di Bufala, salsa di Pomodoro e Pomodorini)  
& **Ambrosia** (Birrificio Toccalmatto)

## Pizza “Baccalà”

(Baccalà mantecato, Mozzarella, Spinacine e Pomodorini)  
& **Tipopils** (Birrificio Italiano)

## Pizza “Treviso”

(Radicchio Rosso brasato, Sopressa e fonduta di Asiago)  
& **Amber Shock** (Birrificio Italiano)

## Pizza “Carbonara”

(Zucca, Speck affumicato e Gorgonzola)  
& **Asteroid 56013** (Birrificio Italiano)

## Crema fritta con Zabaione al “Barley Wine”

& **Dudes** (Birrificio Toccalmatto)

Presenterà la serata Mauro Gobbo, Beer Specialist e Responsabile Progetto Birra di Ferro Distribuzione.

Prezzo della cena 25 € birre incluse. E' richiesta la prenotazione.

In collaborazione con:

**ferro**  
beverage&co.

Ristorante Perchè

Via Mezza Brusca - Strada Trevisomare - Roncade (TV)  
tel. 0422 849015 - [www.perche.tv](http://www.perche.tv) - [chiedi@perche.tv](mailto:chiedi@perche.tv)