



IL PIACERE IN ABITO DA SERA

Birra Moretti
incontra la cucina d'autore
MILANO
24 GENNAIO – 7 FEBBRAIO

Seguici su



www.beviresponsabile.it
www.birramoretti.it

VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLA BIRRA

Solo nei migliori ristoranti di Milano

La birra sempre più protagonista a tavola! Chef e sommelier dei migliori ristoranti della città sono da anni tra i suoi principali sostenitori. Sono loro in questa occasione ad aver creato un proprio menu degustazione, interamente dedicato alla Birra Moretti, che oggi è due volte protagonista. Ingrediente in cucina per offrire una variante sfiziosa nella preparazione del piatto e bevanda a tavola, per valorizzare i sapori del piatto in abbinamento.

Eccoci dunque ad una nuova tappa del percorso di incontri tra Birra Moretti e la cucina d'autore! Per due settimane venti ristoranti offriranno un menu parallelo a quello usualmente in carta ed interamente dedicato alla birra. Maggiori informazioni sono contenute all'interno di questa guida.



LA MAPPA

I percorsi di Birra Moretti



INNOCENTI EVASIONI

Via Privata della Bindellina
02 33001882



RISTORANTE BERTON

Viale della Liberazione, 13
02 67075801



IL LIBERTY

Viale Monte Grappa, 6
02 29011439



OSTERIA BRUNELLO

C.so Giuseppe
Garibaldi, 117
02 6592973



DANIEL

Via Castelfidardo, 7
ang. Via San Marco
02 63793837



TIME

Via San Marco, 5
02 29061051



DON CARLOS

Via Manzoni, 29
02 72314640



RATANÀ

Via De Castilia, 28
02 87128855



MANNA

P.le del Governo
Provvvisorio, 6
02 26809153



LADYBÙ

Via Michelangelo
Buonarroti, 11
02 39401487



PANE E ACQUA

Via Matteo Bandello, 14
02 48198622



LA BRISA

Via Brisa, 15
02 86450521



O LEI RISTORANTE

Via Washington, 20
02 4983997



AL FRESCO

Via Savona, 50
02 49533630



TAGLIO

Via Vigevano, 10
02 36534294



CHIC 'N QUICK

Via Cardinale
Ascanio Sforza, 77
02 89503222



TURBIGO

Alzaia Naviglio Grande, 8
02 89400407



SADLER

Via Cardinale
Ascanio Sforza, 77
02 58104451



TANO PASSAMI L'OLIO

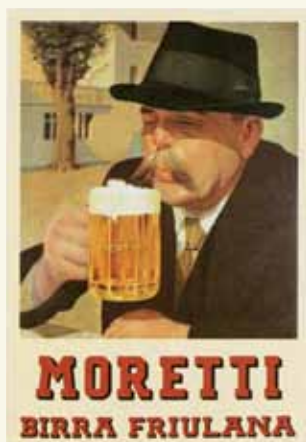
Via Villorese, 16,
ang. Via Pastorelli
02 8394139



BIRRA MORETTI

Oltre 150 anni di tradizione

Luigi Moretti aveva 37 anni nel 1859 quando decise di aprire la "Fabbrica di birra e ghiaccio Luigi Moretti". L'anno seguente venne venduta la prima bottiglia. Le prime confezioni che apparvero erano diverse da quelle di oggi ma la birra contenuta era uguale a quella prodotta nei giorni nostri. La qualità di Birra Moretti è garantita dall'Uomo dell'Etichetta, il baffuto bevitore che ne caratterizza il marchio e dalla storia singolare. Correva l'anno 1942 e la Birra Moretti era già bevuta ed apprezzata in tutto il Friuli. Un giorno il Commendator Moretti vide un simpatico e baffuto vecchietto seduto ad un tavolino della trattoria Boschetti di Tricesimo in provincia di Udine. Era l'uomo perfetto per incarnare il carattere e la personalità della propria birra: genuino, tradizionale, autentico. Così non se lo lasciò scappare, lo avvicinò, gli chiese il permesso di fotografarlo e che cosa volesse in cambio. "Cal mi dedi di bevi, mi baste" rispose l'uomo in friulano, ovvero "Mi dia da bere, a me basta".



Birra Moretti si articola in 6 referenze, ognuna rappresentante di un diverso stile birrario: la classica Birra Moretti (una lager), Birra Moretti Baffo d'Oro (una puro malto), Birra Moretti Grand Cru (una rifermentata in bottiglia dedicata all'alta ristorazione), Birra Moretti Doppio Malto (alta fermentazione), Birra Moretti La Rossa (una bock), e Birra Moretti Zero (un'analcolica). A partire dal 2004, l'elevata qualità delle specialità della famiglia dello storico marchio, esportata in oltre 40 Paesi nel mondo, è stata universalmente riconosciuta dagli esperti del settore in numerosi contesti internazionali: dall'Australian International Beer Award al World Beer Championships, dalla World Beer Cup al Superior Taste Award e all'International Beer Challenge. Ben 90 riconoscimenti conquistati in 10 anni.



I PERCORSI DI BIRRA MORETTI

Nei migliori ristoranti di Milano le migliori degustazioni di birra



Birra in ricettazione, birra in abbinamento. È questo quello che Birra Moretti, in concerto con 20 dei migliori ristoranti meneghini, propone agli amanti del mangiar bene. Per anni apprezzata dai gourmand nostrani, oggi celebrata da chef e sommelier, la birra nel bicchiere e anche nel piatto è la sfida che fin dal 2007 Birra Moretti si è prefissata, intraprendendo un percorso di diffusione della cultura birraria in Italia. Sì, perché Birra Moretti non è solo una birra ma una gamma di 6 specialità, ognuna prodotta con un diverso stile birrario e con caratteristiche organolettiche diverse. Gusto, sapore, aroma, gradazione variano da etichetta a etichetta consentendo molte possibilità di abbinamento e utilizzi creativi. Lo sanno i grandi chef, che hanno accettato la sfida di utilizzare la birra nella propria cucina, e lo sanno i sommelier, che nel mondo della ristorazione ricoprono un ruolo sempre più fondamentale. Proprio queste peculiarità hanno permesso a Birra Moretti di avviare importanti collaborazioni, dando vita ad una serie di progetti ad ampio raggio e in continua evoluzione. Nascono così ricettari ad hoc, la Carta degli abbinamenti delle Birre e oltre 150 ricette originali firmate da numerosi chef stellati. La partnership, a partire dal 2008, con Identità Golose, il Congresso Internazionale di Cucina d'Autore che ogni anno coinvolge migliaia

di esperti del settore gastronomico provenienti da tutto il mondo. Il Premio Birra Moretti Grand Cru, nato nel 2011, proprio in collaborazione con Identità Golose, che rappresenta una delle più importanti piattaforme di talent scouting in Italia. La partnership con ASPI (Associazione della Sommelierie Professionale Italiana) che ha avallato La Carta dei Valori della Birra, un decalogo che sostiene un consumo di qualità e responsabile della birra a tavola, sia in ricettazione sia in abbinamento, dimostrando che la sua versatilità, leggerezza, varietà, gusto ed economicità ben si sposano con i piatti della tradizione culinaria italiana. Il binomio birra e cibo continua a riservare sorprese e dal 24 gennaio al 7 febbraio torna protagonista in occasione della seconda edizione de Il Piacere in abito da sera. Anche quest'anno Birra Moretti, come preludio a Identità Golose 2014, incontra la cucina d'autore e in collaborazione con gli chef e i sommelier di 20 ristoranti milanesi promuove speciali menu degustazione tutti realizzati con le sei specialità della famiglia Birra Moretti in ricettazione e in abbinamento. Cosa state aspettando? In alto i bicchieri e anche le forchette!

Menu disponibili anche online sul sito www.birramoretti.it



PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU

Giovani chef alla ribalta



197 giorni di gara, 156 partecipanti, 207 ricette pervenute, 6 specialità della famiglia Birra Moretti: questi i numeri che hanno caratterizzato la terza edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru, concorso nazionale rivolto ai giovani chef e sous chef italiani under 35 "con la passione della birra in cucina". Promosso da Birra Moretti in collaborazione con Identità Golose, il Premio rappresenta una tappa fondamentale del percorso di diffusione della cultura della birra in Italia. Nato nel 2011, ha coinvolto in 3 anni oltre 440 chef e sous-chef riscuotendo da subito un caloroso successo fra i giovani talenti culinari, che anno dopo anno si iscrivono sempre più numerosi, cimentandosi nell'ideazione e nella realizzazione di innovative ricette utilizzando la birra come ingrediente e in abbinamento ai piatti presentati e, novità della terza edizione, prevedendo l'impiego di spezie o di erbe aromatiche, in perfetta armonia fra gusti e sapori. Un appuntamento atteso per tutti gli amanti della buona cucina, tant'è che i media - e non solo quelli di settore - dedicano al concorso una crescente attenzione raccontandone tappe, performance e ricette. Tappe? Certo, il concorso si articola in più fasi eliminatorie: piatto dopo piatto (uno dolce e uno salato), selezione dopo selezione (la prima a fine luglio e la seconda a fine settembre) solo 10 concorrenti arrivano in finale. E a quel punto se la giocano dal vivo preparando, impiattando e proponendo a una giuria composta da alcuni tra i migliori chef e sommelier italiani le due ricette che li hanno portati in finale. La quarta edizione è alle porte, non poteva essere altrimenti.

IL VINCITORE DELL'EDIZIONE 2013

A salire sul gradino più alto del podio nel 2013 è stato Luigi Salomone, sous-chef del ristorante Marennà di Cerza Grossa Sorbo Serpico (AV). Queste le due ricette con cui ha sbaragliato i concorrenti: *Oro, incenso e... birra e Albicocche al macis, cioccolato al latte, biscotto al caramello, meringa alla birra, polvere d'orzo, gelato alla lavanda... semplicemente 'La Rossa'.*

...E gli altri 9 finalisti

Antonio Borruso

Chef Ristorante *Gimmy's - Arisch Hotel Aprica* (Aprica - SO)

Luca Caviola

Sous-Chef Ristorante *L'Chimpl da Tamion* (Vigo di Fassa - TN)

Matteo Chiaudrero

Chef Ristorante *Tenuta la Cascinetta Buriasco* (Buriasco - TO)

Federico del Monte

Chef Ristorante *Il Cancellino - Palace Hotel* (Viareggio - LU)

Francesco di Lorenzo

Sous-Chef Ristorante *Il Pagliaccio* (Roma - RM)

Francesco Ferrari

Chef Ristorante *Le Scuderie - Relais Falisco* (Civita Castellana - VT)

Massimo la Rosa

Chef Ristorante *Relais Al Cambio* (Mombaruzzo - AT)

Giovanni Lorusso

Chef Ristorante *Le Lampare al Fortino* (Trani - BT)

Simone Nebbia

Sous-Chef Ristorante *S'Apposentu* (Siddi, VS - Sardegna)



INDICE DEI RISTORANTI

Il piacere in abito da sera

INFO E PRENOTAZIONI



Chiama il 348 2734525!

Potrai informarti sull'iniziativa e chiedere consigli per trovare il ristorante più giusto per te. Inoltre, se vorrai, potrai anche prenotare.

Il servizio è disponibile dal 24/01 al 07/02 dalle 9:30 alle 21:30, orario continuato.

In alcuni ristoranti è possibile ordinare un piatto signolo, in altri il menu prevede la degustazione completa.

08 Al Fresco

Via Savona, 50
02 49533630

Armani / Ristorante

Via Manzoni, 31
02 88838702/03

09 Chic 'n Quick

Via Cardinale
Ascanio Sforza, 77
02 89503222

Daniel

Via Castelfidardo, 7
angolo Via San Marco
02 63793837

10 Don Carlos

Via Manzoni, 29
02 72314640

Il Liberty

Viale Monte Grappa, 6
02 29011439

11 Innocenti Evasioni

Via Privata della Bindellina
02 33001882

La Brisa

Via Brisa, 15
02 86450521

12 LadyBù

Via Michelangelo
Buonarroti, 11
02 39401487

Manna

P.le del Governo Provvisorio, 6
02 26809153

13 O Lei Ristorante

Via Washington, 20
02 4983997

Osteria Brunello

C.so Giuseppe
Garibaldi, 117
02 6592973

14 Pane e Acqua

Via Matteo Bandello, 14
02 48198622

Ratanà

Via De Castillia, 28
02 87128855

15 Ristorante Berton

Viale della Liberazione, 13
02 67075801

Sadler

Via Cardinale
Ascanio Sforza, 77
02 58104451

16 Taglio

Via Vigevano, 10
02 36534294

Tano Passami L'Olio

Via Villorese, 16
ang. Via Pastorelli
02 8394139

17 Timè

Via San Marco, 5
02 29061051

Turbigo

Alzaia Naviglio Grande, 8
02 89400407



AL FRESCO

Via Savona, 50 – 02 49533630



 Kokichi
Takahashi

 Maurizio
Tola

Giorno di chiusura Lunedì
Prezzo: 38 € per persona, degustazione birra inclusa

 **Secondo** abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro.
Stinco di agnello piemontese marinato al sale e mirto selvatico
e stufato alla Birra Moretti Baffo d'Oro
Prezzo: 25 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti.
"Carciofo e Birra. Il Dolce." Con Birra Moretti La Rossa
Prezzo: 15 €, birra inclusa



ARMANI / RISTORANTE

Via Manzoni, 31 – 02 88838702/03



 Giandomenico
Melandri

 Massimiliano
Francavilla

Giorno di chiusura nessuno
Prezzo: 90 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro. Paté di fegatini
di galletto, tartufo, polenta croccante e Birra Moretti Baffo d'Oro
Prezzo: 34 €, birra inclusa

 **Secondo** abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Petto e coscia di
piccione in due texture, pino Mugo, barbabietola rossa e Birra Moretti
Grand Cru
Prezzo: 46 €, birra inclusa

Predessert "Da leccarsi i Baffi", Birra Moretti La Rossa, spuma
di birra e amaretto

Dolce abbinato a Birra Moretti Doppio Malto. Boccale coi Baffi
Vaniglia, liquirizia, amaretto e Birra Moretti Doppio Malto
Prezzo: 23 €, birra inclusa



CHIC 'N QUICK

Via Cardinale Ascanio Sforza, 77 – 02 89503222



 Claudio
Sadler

 Ho Tuan Minh

Giorni di chiusura Lunedì a pranzo e Domenica
Prezzo: 55 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti La Rossa. Falsa focaccia di farina
di grano arso, puntarelle, burrata, tonno all'olio e.v.o. e datterini
Prezzo: 15 €, birra inclusa

 **Primo** abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro. Tagliolini di pasta
fresca, ragù di coniglio alla Birra Moretti Baffo d'Oro e verdure
Prezzo: 11 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Lombata di maialino cotta a bassa temperatura con indivia belga
grigliata, patate, barbabietole, salsa di senape e Birra Moretti Grand Cru
Prezzo: 22 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti La Rossa. Meringata alla Birra Moretti
La Rossa, spuma di cioccolato e salsa di mango
Prezzo: 8 €, birra inclusa



DANIEL

Via Castelfidardo 7, ang. Via San Marco – 02 63793837



 Daniele
Canzian

 Simone
Marelli

Giorno di chiusura Domenica
Prezzo: 45 € per persona, degustazione birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti
Moules & Frites versione italiana
Prezzo: 18 €, birra inclusa

 **Secondo** abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Punta di petto alla Birra Moretti Grand Cru, carciofi e cipollotti
Prezzo: 20 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti Doppio Malto
Zabaione Birra Moretti Baffo d'Oro, tegole croccanti
Prezzo: 12 €, birra inclusa





DON CARLOS

Via Manzoni, 29 – 02 72314640



 Mauro
Moia

 Steven
Ferrara

Giorno di chiusura nessuno
Prezzo: 85 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti Doppio Malto. Storione marinato alla Birra Moretti Doppio Malto con carciofi scottati, mistanza e nocciole
Prezzo: 21 €, birra inclusa

Primo abbinato a alla Birra Moretti Baffo d'Oro. Risotto alla Birra Moretti Baffo d'Oro, mela granny smith e salsiccia luganega
Prezzo: 25 €, birra inclusa

 **Secondo** abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Guancia di vitello brasata alla Birra Moretti Grand Cru, topinambur e arancia candita alla Birra Moretti
Prezzo: 35 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti La Rossa. La rossa bunet
Prezzo: 14 €, birra inclusa



IL LIBERTY

Viale Monte Grappa, 6 – 02 29011439



 Andrea
Provenzano

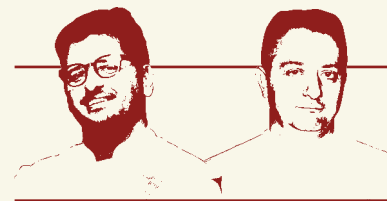
 Anna
Sala

Giorni di chiusura Sabato a pranzo e Domenica
Prezzo: 45 € per persona, degustazione birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Risotto "Pizza Margherita", Pomodorini Confit, origano, stracciatella e olio extravergine di oliva
Prezzo: 15 €, birra inclusa

 **Secondo** abbinato a Birra Moretti La Rossa
Porchetta alla Birra Moretti La Rossa con crauti, mele e speck
Prezzo: 20 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti Zero
Semifreddo al burro salato, Birra Moretti Zero con arachidi e gelatina d'arance
Prezzo: 10 €, birra inclusa



INNOCENTI EVASIONI

Via Privata della Bindellina – 02 33001882



 Tommaso
Arrigoni

 Eros
Picco

Giorno di chiusura Domenica
Prezzo: 60 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro
Carpaccio celtico di Chianina, composta di prugne, porri dorati e soffici alla Birra Moretti Baffo d'Oro
Prezzo: 15 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti La Rossa. Gnocchetti di pane nero mantecati alla crema di Birra Moretti La Rossa con cavolo romanesco, guanciale croccante e scaglie di pecorino
Prezzo: 14 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Guancia di vitello brasata nella Birra Moretti Grand Cru con lenticchie al rosmarino e patate croccanti
Prezzo: 25 €, birra inclusa

 **Dolce** abbinato a Birra Moretti Zero. Tartar di kiwi con chantilly alla Birra Moretti Zero e croccante allo zenzero e miele
Prezzo: 11 €, birra inclusa



LA BRISA

Via Brisa, 15 – 02 86450521



 Antonio
Facciolo

 Domenico
Nocera

Giorni di chiusura Domenica a pranzo e Sabato tutto il giorno
Prezzo: 55 € per persona, degustazione birra inclusa

 **Antipasto** abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro
Carpaccio di fegato di vitello cotto al rosa, cavolo rosso marinato all'arancia, barbabietole e caramello alla Birra Moretti Baffo d'Oro
Prezzo: 16 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Zuppa di cicerchie, cavolo nero, castagne, secreto iberico e Birra Moretti Grand Cru
Prezzo: 14 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Doppio Malto
Guancia di vitello brasata alla Birra Moretti Doppio Malto, cannellini, petto d'anatra affumicato e cipolla rossa
Prezzo: 25 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti La Rossa. Sbrisolona con ricotta di pecora mantecata e frutti rossi alla Birra Moretti La Rossa
Prezzo: 10 €, birra inclusa





LADYBÙ

Via Michelangelo Buonarroti, 11 – 02 39401487



Riccardo Orfino

Giorni di chiusura Domenica sera e Lunedì tutto il giorno
Prezzo: 35 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro
Burrata, carciofo e riduzione di Birra Moretti Baffo d'Oro
Prezzo: 12 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Cavatelli di semola materana con ragù di guancia di vitello,
vino di visciole al ginepro, caciocavallo di bufala e tarallo sbriciolato
Prezzo: 17 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti La Rossa
Crêpes di farina di castagne selezione "mulino marino", caramello
di Birra Moretti La Rossa, ricotta di bufala e sedano candito
Prezzo: 9 €, birra inclusa



MANNA

P.le del Governo Provisorio, 6 – 02 26809153



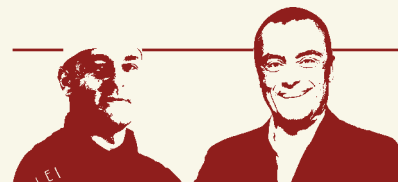
Matteo Fronduti

Giorno di chiusura Domenica
Prezzo: 54 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti La Rossa
Terrina di fegato di vitello, briciole di pane nero e gelatina di Birra
Moretti La Rossa
Prezzo: 17 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti Doppio Malto
Riso mantecato, Birra Moretti Doppio Malto, anatra, mela verde
e zenzero
Prezzo: 18 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Pancia di maiale affumicata, cappasanta cruda e maionese con Birra
Moretti Grand Cru
Prezzo: 26 €, birra inclusa



O LEI RISTORANTE

Via Washington, 20 – 02 4983997



Francesco Pontrelli

Luca Ferrarini

Giorni di chiusura Sabato a pranzo e Domenica tutto il giorno
Prezzo: 55 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti
Polpo grigliato su patata aromatizzata alle olive taggiasche e cipollotti
alla Birra Moretti
Prezzo: 14 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro
Risotto alla Birra Moretti Baffo d'Oro, verza e salsiccia luganega
Prezzo: 15 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti La Rossa
Goulash di cinghiale alla Birra Moretti La Rossa su polentina
morbida di Storo
Prezzo: 25 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti Zero
Tiramisù scomposto alla Birra Moretti Zero
Prezzo: 8 €, birra inclusa



OSTERIA BRUNELLO

Corso Giuseppe Garibaldi, 117 – 02 6592973



Andrea Alfieri

Tunde Pecsvari

Giorno di chiusura nessuno
Prezzo: 50 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti La Rossa
Carpaccio di salmone, pistacchi salati, emulsione di miele e Birra
Moretti La Rossa, puntarelle e burrata
Prezzo: 14 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti Doppio Malto. Risotto con pecorino allo
zafferano, pane al pepe nero, gelatina di Birra Moretti Doppio Malto
Prezzo: 14 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Maialino cotto nella
Birra Moretti Grand Cru, topinambur e cavolo crauto in agrodolce
Prezzo: 20 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro. Zabaione cremoso alla Birra
Moretti Baffo d'Oro e mascarpone, cioccolato bianco e savoiardo al caffè
Prezzo: 12 €, birra inclusa





PANE E ACQUA

Via Matteo Bandello, 14 – 02 48198622



 Francesco
Passalacqua

 Mario
Mirea

Giorni di chiusura Domenica e Lunedì a pranzo
Prezzo: 60 € per persona, degustazione birra inclusa

 **Antipasto** abbinato a Birra Moretti Doppio Malto. Baccalà laccato alla Birra Moretti Doppio Malto, cime di rapa, marmellata di agrumi e crostino di 'nduja del Nero d'Aspromonte
Prezzo: 16 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti La Rossa. Crema di ortaggi invernali alla Birra Moretti La Rossa con raviolini alla senape
Prezzo: 18 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Carrè di Maiale Nero di Parma, arrosto alla Birra Moretti Grand Cru con crema di mandorle e cavolo romano
Prezzo: 23 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro. Cremino di cioccolato bianco e marmellata alla Birra Moretti Baffo d'Oro con croccante al frutto della passione e ricotta di bufala
Prezzo: 10 €, birra inclusa



RATANÀ

Via De Castillia, 28 – 02 87128855



 Cesare
Battisti

 Federica
Fabi

Giorni di chiusura Lunedì e Martedì
Prezzo: 55 € per persona, degustazione birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti Doppio Malto
Crostini alla Birra Moretti La Rossa e dressing alle erbe

Antipasto abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro
Vellutata di cavolfiori con crumble di acciughe alla Birra Moretti Doppio Malto

 **Primo** abbinato a Birra Moretti La Rossa
Tortino di riso allo zafferano in fiore, midollo alla Birra Moretti

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Stinchetto d'agnello alla Birra Moretti Grand Cru, patate e olive taggiasche

Dolce abbinato a Birra Moretti La Rossa
Delizia di mele, tamarindo, biscotto al riso e Birra Moretti Zero



RISTORANTE BERTON

Viale della Liberazione, 13 – 02 67075801



 Andrea
Berton

 Alberto
Tasinato

Giorni di chiusura Domenica, Sabato e Lunedì a pranzo
Prezzo: 95 € per persona, degustazione birra inclusa

 **Antipasto** abbinato a Birra Moretti Zero
Seppia alla Birra Moretti Zero e puntarelle

Primo abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro
Ravioli di ricotta con spinacini, uvetta con Birra Moretti Baffo d'Oro

Secondo abbinato a Birra Moretti La Rossa
Merluzzo nero fritto alla Birra Moretti La Rossa

Secondo abbinato a Birra Moretti Doppio Malto
Petto e coscia di pollo, purea di patate con Birra Moretti Doppio Malto

Dolce abbinato a Birra Moretti Grand Cru
Cachi, caramello e gelato con birra con Birra Moretti Grand Cru



SADLER

Via Cardinale Ascanio Sforza, 77 – 02 58104451



 Claudio
Sadler

 Ho Tuan Minh

Giorno di chiusura Domenica
Prezzo: 110 € per persona, degustazione birra inclusa

 **Antipasto** abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro. Calamari sfrangiati, tempura di stoccafisso al peperoncino, insalata di trevisana tardiva alla griglia, passatina di ceci
Prezzo: 36 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti La Rossa. Bigoli al torchio alla Birra Moretti La Rossa, colatura di gamberi, carpaccio di mazzancolle e rapatura di broccoletti
Prezzo: 25 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Costoletta di agnello al forno profumata al timo, rosti di patate, insalata di spinaci, cipolle al vapore e pioppini ai grani di senape
Prezzo: 38 €, birra inclusa

Dolce abbinato a con Birra Moretti Grand Cru. Sfera di cioccolato e cremoso di zucca, cuore morbido di latte di mandorle e amaretti, sorbetto al mandarino
Prezzo: 18 €, birra inclusa





TAGLIO

Via Vigevano, 10 – 02 36534294



 Domenico
Della Salandra

Giorno di chiusura Domenica sera
Prezzo: 45 € per persona, birra inclusa

Antipasto abbinato a Birra Moretti Baffo d'Oro. Cannoli, cime di rape, infusione di bufala e Moretti Baffo d'Oro, pesto di pomodorini gialli
Prezzo: 12 €, birra inclusa

 **Primo** abbinato a Birra Moretti Doppio Malto. Ravioli di lingua di vitello, crema di borlotti, cipollotto marinato e Birra Moretti Doppio Malto
Prezzo: 15 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti La Rossa. Baccalà marinato, caviale alla Birra Moretti La Rossa, olio al miele, topinambur sia croccante che morbido
Prezzo: 21 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti La Rossa. Cremoso spugna al cacao amaro, cioccolato bianco alla Birra Moretti La Rossa
Prezzo: 10 €, birra inclusa



TANO PASSAMI L'OLIO

Via Villorese, 16, ang. Via Pastorelli – 02 8394139



 Gaetano
Simonato

 Gianina
Nemtanu

Giorno di chiusura Domenica, aperto solo a cena
Prezzo: 110 € per persona, degustazione birra inclusa

 **Antipasto** abbinato a Birra Moretti La Rossa. Filetto Fassone battuto a coltello leggermente condito in fonduta leggera di formaggella e tartufo nero con sorbetto alla Birra Moretti La Rossa
Prezzo: 37 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti Doppio Malto. Riso Carnaroli cotto in brodo vegetale e Birra Moretti Doppio Malto con baccalà mantecato, miele e broccoli
Prezzo: 35 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Baccalà in crosta croccante di basilico in crema di burrata e Birra Moretti Grand Cru con cime di rapa
Prezzo: 47 €, birra inclusa



TIME

Via San Marco, 5 – 02 29061051



 Salvatore
Biondo

 Patrizia
Maraviglia

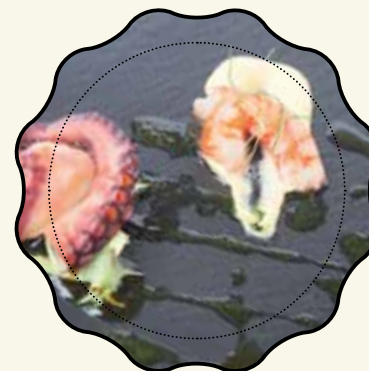
Giorni di chiusura Sabato a pranzo e Domenica tutto il giorno
Prezzo: 56 € per persona, degustazione birra inclusa

 **Antipasto** abbinato a Birra Moretti. Assaggi di pesce (salmone, polpo e gambero rosso) con variazione di Birra Moretti
Prezzo: 15 €, birra inclusa

Primo abbinato a Birra Moretti La Rossa. Risotto con noci di cappesante e salsa del suo corallo alla Birra Moretti La Rossa
Prezzo: 15 €, birra inclusa

Secondo abbinato a Birra Moretti Doppio Malto. Triglia al sesamo tostato con patata schiacciata al finocchietto e fumetto alla Birra Moretti Doppio Malto
Prezzo: 25 €, birra inclusa

Dolce abbinato a Birra Moretti Zero. Panna cotta alla vaniglia con salsa alla Birra Moretti Zero
Prezzo: 8 €, birra inclusa



TURBIGO

Alzaia Naviglio Grande, 8 – 02 89400407



 Raffaele
Lenzi

Giorno di chiusura Lunedì
Prezzo: 27 € per persona, per due piatti, birra inclusa
38 € per persona, per tre piatti, birra inclusa

Piatto Uno abbinato a Birra Moretti Grand Cru. Pollo fritto, caviale di melanzane, omogeneizzato di Birra Moretti Baffo d'Oro

 **Piatto Due** abbinato a Birra Moretti. Seppie alla plancia, patate, porri, aria di Birra Moretti Baffo d'Oro

Piatto Tre abbinato a Birra Moretti. Gambero marinato, rapa rossa, polenta, caramello di Birra Moretti





LE BIRRE

Le sei specialità della famiglia Moretti

Abbinare la birra al buon cibo è facile e divertente. Per farlo ognuno può giocare con il proprio gusto personale, cosa particolarmente stimolante sulle tavole italiane, dove Birra Moretti si trova in compagnia di una varietà unica di piatti tradizionali e creativi.

Lo spettro aromatico delle birre è così ampio che nulla sfugge al loro possibile abbinamento. Non ne esiste uno perfetto, esistono tuttavia regole del gioco, o meglio regole base. Il gusto dolce per esempio attenua l'acido, l'amaro rende più difficile la percezione del salato e il gusto acido a sua volta attenua l'amaro. Generalmente inoltre, negli abbinamenti si segue la regola dell'affinità piuttosto che quella del contrasto, cosa che avviene invece con il vino.



BIRRA MORETTI GRAND CRU

Birra Moretti Grand Cru nasce nel 2009 per celebrare 150 anni di storia di Birra Moretti. Nel prestigioso formato da 75 cl, nasce dall'arte e tradizione dei mastri birrai di casa Moretti. È stata premiata a livello internazionale dal Beverage Tasting Institute, dall'Australian International Beer Awards e dall'International Taste & Quality Institute. Birra Moretti Grand Cru è una birra ambrata rifermentata in bottiglia, ad una prima alta fermentazione segue un processo di affinamento in locali mantenuti ad una temperatura costante, dove avviene la seconda fermentazione che le conferisce il caratteristico bouquet intenso.

La birra si presenta, nel calice, di colore ambrato con riflessi aranciati, candida schiuma compatta e persistente. I profumi sono ampi, intensi e articolati: all'inizio si percepisce l'invitante erbaceo del luppolo ma è il fruttato il carattere dominante (albicocca, agrumi canditi, pesca sciropata), seguito da una punta di speziatura e le note calde del miele d'acacia. Lungo finale con ritorno dei profumi e una piacevole permanenza luppolata.

☛ Per gustare al meglio il prodotto conservare sempre la bottiglia in posizione verticale e servire ad una temperatura di 8 - 10 gradi C in un bicchiere baloon. Contenuto alcolico: 6,8°

Grazie all'aroma ricco e dal corpo ben equilibrato, si accompagna perfettamente ai piatti più strutturati della tradizione italiana e si abbina a ricette elaborate.



BIRRA MORETTI

☛ Birra Moretti è frutto di un processo produttivo rimasto quasi invariato dal 1859. Il processo prevede l'utilizzo di luppoli pregiati che le donano un aroma unico, esaltandone il giusto tono d'amaro. Contenuto alcolico: 4,6°

☛ In cucina si presta particolarmente ad esaltare piatti poco strutturati, come primi alle verdure, carni bollite o alla griglia, secondi di pesce, formaggi e pizze leggere.



BIRRA MORETTI BAFFO D'ORO

☛ Birra Moretti Baffo d'Oro è una birra Premium 100% di puro malto. Per produrla viene impiegato unicamente malto d'orzo, senza l'ausilio di nessun altro cereale.

Contenuto alcolico: 4,8°

☛ Con il suo gusto rotondo e "tipicamente" di malto, si accompagna con diversi piatti della cucina italiana: salumi, secondi di carne al forno, formaggi stagionati, pizze ricche come la capricciosa.



BIRRA MORETTI DOPPIO MALTO

☛ Birra Moretti Doppio Malto è una birra doppio malto ad alta fermentazione.

Contenuto alcolico: 7°

☛ Garantisce una struttura alcolica in grado di equilibrare la succulenza e la struttura della pietanza. Si abbina quindi con fritti, salumi saporiti, secondi di carne alla brace, selvaggina, formaggi importanti.



BIRRA MORETTI LA ROSSA

☛ Birra Moretti La Rossa è una birra doppio malto prodotta utilizzando al 100% un particolare malto d'orzo che le dona il suo gusto di malto caramellato. Altro ingrediente

☛ ☛ È il luppolo che le conferisce un gusto amaro e delicato. Contenuto alcolico: 7,2°
☛ È senza dubbio una delle birre più particolari della famiglia, molto adatta a incontrare primi semplici come spaghetti pomodoro e basilico, secondi di carne in umido, zuppe di pesce, formaggi saporiti, dolci a base di frutta secca e/o cioccolato.



BIRRA MORETTI ZERO

☛ Birra Moretti Zero è la prima birra italiana a 0° alcolici. Una birra chiara a bassa fermentazione. L'eliminazione dell'alcol è ottenuta tramite l'evaporazione sottovuoto, che permette di mantenere il profilo aromatico di una normale birra alcolica.

☛ È la birra giusta per accompagnare piatti leggeri e sfiziosi, come insalate, primi e secondi a base di pesce o carni bianche, formaggi freschi, pizza margherita.

Seguici su  



www.beviresponsabile.it
www.birramoretti.it

IL PIACERE IN ABITO DA SERA

La famiglia Birra Moretti incontra la cucina d'autore dal 24 gennaio al 7 febbraio.

Centro prenotazioni 348 2734525.

AL FRESCO
ARMANI / RISTORANTE
CHIC 'N QUICK
DANIEL
DON CARLOS
IL LIBERTY
INNOCENTI EVASIONI
LA BRISA
LADYBÙ
MANNA

O LEI RISTORANTE
OSTERIA BRUNELLO
PANE E ACQUA
RATANÀ
RISTORANTE BERTON
SADLER
TAGLIO
TANO PASSAMI L'OLIO
TIMÈ
TURBIGO

