

## BIRRA MORETTI E CLAUDIO SADLER TI INVITANO A SCOPRIRE UN NUOVO MENÙ AUTUNNALE

Dal 3 all' 8 novembre il Ristorante Sadler di Milano guida i suoi clienti lungo  
un gustoso percorso tra i sapori autunnali proponendo un nuovo menù rigorosamente a base di birra

Milano, 31 ottobre 2008 – Per tutti gli amanti del ben mangiare curiosi di assaporare invitanti e insoliti percorsi attraverso la cucina d'autore, **Claudio Sadler** propone, **dal 3 all'8 novembre** nel suo noto ristorante milanese, un menù speciale in cui i sapori dell'autunno si sposano con le specialità della **Famiglia Birra Moretti**: **Birra Moretti Baffo d'Oro**, 100% di puro malto a bassa fermentazione, **Birra Moretti La Rossa**, prodotta utilizzando una speciale qualità di malto d'orzo, essiccato e torrefatto secondo un processo esclusivo di casa Moretti, **Birra Moretti Doppio Malto**, una chiara ad alta fermentazione dal gusto pieno e dall'inconfondibile color oro.

Per creare le sue ricette, dagli antipasti al dolce, il famoso chef ha utilizzato le tre specialità Birra Moretti, proponendole non solo come bevande di accompagnamento, ma anche come veri e propri "ingredienti speciali" ai cui aromi e colori le pietanze di questo menù si ispirano di volta in volta. Ne risulta una cucina, come sempre, creativa, poliedrica e di alta qualità, attenta alla tradizione e capace di reinventarla, come le specialità Birra Moretti.

L'arte culinaria di Claudio Sadler, uno dei più grandi chef presenti sul panorama culinario italiano, si fa testimone della qualità di Birra Moretti e ancora una volta si fa portavoce del cammino che ha intrapreso per divulgare in Italia una nuova e più moderna cultura della birra stimolandone il consumo durante i pasti, sia in casa che fuori casa. Un modello nuovo e coerente con la tradizione italiana del bere a tavola moderatamente. La birra è infatti in grado di regalare ai piatti 'gustose' sorprese e di suscitare al palato sensazioni inattese.

Per informazioni e prenotazioni: Sadler Ristorante – Via Ascanio Sforza, 77 – Milano - Tel. 02. 5810 4451.

### IL MENÙ AUTUNNALE DI CLAUDIO SADLER & BIRRA MORETTI

Ricci di mare e salmone affumicato con insalata di verza cappuccio marinato e rafano  
Accompagnato da **Birra Moretti Baffo D'Oro**

Sfogliatina di cipolle rosse caramellata con bavarese di Birra Moretti Baffo D'Oro e provolone Del Monaco  
Accompagnato da **Birra Moretti Baffo D'Oro**

Risotto alle erbe aromatiche, ostrica cruda e Birra Moretti Doppio Malto spumeggiante  
Accompagnato da **Birra Moretti Doppio Malto**

Tortino di tonno rosso, patatine fritte e salsa di melanzane ai grani di senape  
Accompagnato da **Birra Moretti Doppio Malto**

Coscia di coniglio farcita alla trentina, salsa di finferli e dragoncello  
Accompagnato da **Birra Moretti La Rossa**

Gelato di pere con zabaione di **Birra Moretti La Rossa** e fiori di camomilla, polvere di liquirizia

**Birra Moretti** nasce nel 1859 a Udine nella "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" fondata da Luigi Moretti. Apprezzata e riconosciuta da subito in tutto il Friuli, diventa in pochi decenni una birra nazionale. Oggi Birra Moretti, oltre a essere tra le birre più conosciute e consumate in Italia, è esportata in oltre 40 Paesi nel mondo fra cui USA, Gran Bretagna, Canada e Giappone. Birra Moretti è oggi disponibile sul canale Modem Trade e Ho.re.ca. nelle versioni Birra Moretti, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti Baffo d'Oro e Birra Moretti Zero.

Tel. 02 27 076 494

[ufficio\\_stampa@heinekenitalia.it](mailto:ufficio_stampa@heinekenitalia.it)