

# *CENA MEDIEVALE*

## *MENU*

### *ANTIPASTO*

#### *La Tredura*

*Pane ammollato nell'acqua, lardo, porri, uova e zafferano, all'epoca aggiunto per il colore giallo, simbolo dell'oro, in segno di ricchezza e potere.*

*Oppure*

#### *Frittata con gli erbi*

*Uova e erbe recuperate dal campo: cicerbite, asparagine, tarassaco, rosolacci, dolciati, pratoline, salvie selvatiche, crescellore, cicorie e cavoli.*

### *PRIMO PIATTO*

#### *Pasta rustica en sabor di porco*

*Pasta corta a pietra con spezie, verdure, prugne e lardo.*

### *SECONDO PIATTO*

#### *Persico dorato*

*Filetti di persico, lardo, aglio, salvia, zafferano.*

*Oppure*

#### *Manzo all'idromele*

*Bocconcini di manzo stufati all'idromele.*

### *BEVANDE*

*Vino speziato, Acqua aromatizzata alla frutta, Acqua minerale*

### *DOLCE*

#### *Frittelle di mela e uvetta*

*Ricetta originale medioevale*



*Tutta la cena è  
accompagnata  
da musiche e letture  
medievali*

