



MEDIOEVO
NELLA TERRA DEGLI
CHALLANT
ISSOGNE

Venerdì 18 luglio
Gran banchetto medievale in piazza

0 nobili invitati, siate i benvenuti a questa mensa imbandita secondo l'antico costume.

Sotto il benigno auspicio della buona stagione, vi sono offerte vivande e pietanze degne di ogni palato gentile, preparate con arte e maestria, onde rallegrare li cuori e saziare li corpi.

Primo servizio

Torta salata d'erbette novelle et lardo di porco, cotta in crosta fragrante.

Ova sode, ripiene di cacio fresco, uva passa, herbe odorifere et diverse spetiarie, secondo l'uso antico.

Seras, cioè ricotta ben condita con sale et herbe del giardino et spetie.

Secondo servizio

Minestra di castagne, cotta a lungo in brodo chiaro, come si conviene alle mense di buon conto.

Terzo servizio

Stufato di carne di porco con prugne nere, servito con lenticchie, il tutto ben condito et cotto a fuoco lento.

Issue de table

Torta rustica di farina integrale, con mele, burro fresco et uva passa, cotta ad arte secondo l'antica tradizione delle cucine signorili.

Frutta fresca

Obolo per il banchetto: €25 (prenotazione entro lunedì 14 luglio ad Annamaria 333 237 4095)

per gustar le delizie che allietavan le tavole dei Signori di Challant, con vivande e bevande comprese.