

Portate calde di cucina e fredde di credenza

ammannite et cocte de la insigne Ristorante "La Taverna della Rocca"

Prima portata fredda di credenza

selezione di salumi toscani con pecorino senese,
caciotta e velata di miele

crostini di pane di segale con solfini aromatizzati alla salvia
farina di mais al sidro di mele



Prima portata calda di cucina

maccheroni con macinata di carni bianche
con scaglie di ricotta di pecora tostata



Seconda portata calda di cucina

Vellutata di legumi con crostoni di pane



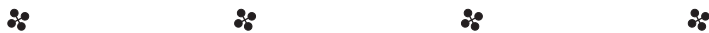
Terza portata calda di cucina

Bocconcini di tacchino arrotolato con fagiolini e pancetta



Quarta portata calda di cucina

Medaglioni di lombo di porco impanati con lardo
e ratatuaia di ortaggi



Quinta portata dolce di cucina

Focaccina farcita di ricotta e pera e velata di miele,
pera cotta al profumo di menta



Vino rosso de lo contado et aqua de la fonte di Cicignano

La cena sarà allietata da musiche rinascimentali oltre a spettacoli
di giocolieri, saltimbanchi, arte del fuoco e giullari

La cena è curata e servita secondo la tradizione dell'epoca dal noto ristorante "La Taverna della Rocca"
Quota di partecipazione € 28,00 (da 0 a 3 anni gratis, da 3 a 10 anni € 15,00). Si raccomanda la puntualità

Il costo della cena dovrà essere pagato al momento della prenotazione, la ricevuta darà diritto all'ingresso

LE PRENOTAZIONI SI RICEVONO FINO AL 23 GIUGNO 2015 - POSTI LIMITATI