

Cenone di Capodanno *Il medioevo in tavola*

Primo servizio de credenza

Vino Chiaretto, frutta fresca, frictata de herbe r.
Brodetto di zucca, crostini al paté di fegatini r.25

Primo servizio de cucina

Ravioli di carne in brodo alle erbe aromatiche r.7

Intermezzo

Torta bolognese al formaggio r.81

Secondo servizio de cucina

Agnello partico

Carbonata di maiale con prezzemolo

Purè di lenticchie r.24

Bietole e spinaci agli odori r.19

Secondo servizio di credenza

Scaglie di cacio con marmellata di pere

Terzo servizio di credenza

Budino senese r.95 e pane certosino, Vino ippocrasso e Zenzero confettato

Ricette tratte da "A Tavola nel Medioevo"
150 ricette tra Italia e Francia