



A TAVOLA CON LA STORIA I TEMPLARI

MERCOLEDÌ 25 FEBBRAIO 2009

RISTORANTE "AL BATTIBECCO"

CENA A TEMA STORICO

RICETTE RIVISITATE DALLO CHEF CIRO DIMINO TRATTE DAL LIBRO

TACUINUM TEMPLARE. A TAVOLA CON I MONACI GUERRIERI

DI ALEX REVELLI SORINI E SUSANNA CUTINI (ALI&NO EDITRICE)

LA SEQUENZA E LA PREPARAZIONE DEI PIATTI RISPETTANO LA TRADIZIONE STORICA
DELLE FONTI E UTILIZZANO SOLO PRODOTTI LOCALI.

LETTURE E ANIMAZIONE A CURA DI GRAZIANO VINI
RICERCA A CURA DELL'ACCADEMIA ITALIANA GASTRONOMIA STORICA
VINI OFFERTI DALL'AZIENDA DUCA DELLA CORGNA

Menù

Tris di antipasti

Zucca alle mandorle, Friccata templare, Lenticchie al porco

Zuppa d'Occidente

Finocchi e porri allo zafferano

Minestra asciutta d'Oriente

Itryya di Terrasanta

Secondo d'Oriente

Capretto arrosto in sapore, verdure speziate

Tris di dolci

Mousse di pere, Ravioli bianchi, Fricelle di vento

Vini Duca della Corgna

EURO 39,00 BEVANDE INCLUSE

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Ristorante "Al Battibecco"

Str. Trasimeno Ovest - Ellera di Corciano

Tel. 075 5170328 - 334 6842142