



Palio del Baradello

Associazione Cavalieri Palio del Baradello

CENA A CONSPECTO DE LA GRAN CORTE DE FREDERIGO IMPERATOR

SU LO DESCO ALLA RICCHEZZA DE NOCI, UVE ET MICHE DE FARRO ET SPELTA, VERRANNO SERVITI :

al tavolo, guarnito di frutta fresca e secca e di pani di grani antichi integrali, verranno serviti:

- LO CROSTOLO LARDELLATO ET COVERTO DE MEL D'API

- crostino di lardo e miele

- LO CAPRIN CACIO MADURO A LO SALSAME DE FICHI ET PERE A LO AROMA DE SENAPA BRASSICA.

- Caprino stagionato con salsa di fichi e pere al profumo di senape

- LO SALUME COCINATO MISTO ET ALTRO DE FEGATO A LO MYRTO

- salame cotto e mortadella di fegato

- LI MALTAGLIATI DE SFOLIA DE MACCARONE ET OVO, UNITI A LO TRITO DE LARIDO STUFATO, SAFRANO ET CACIO.

- triti (maltagliati) di sfoglia all'uovo in condimento di lardo, formaggio e zafferano

- LO GAMBONE DE PORCELLO IN GUAZIO DE CASTANEE D'ALPE ET LENTICULE

- cosciotto di maialino in salsina di castagne e lenticchie.

- LA SIIACCIATA TONDA ET DOLCE E COME SE FACE A LO CENOPIO ET EZIANDIO LE OFFELLE DE LA MADRE SUPERIORA

- torta della superiora e biscotti dei frati

- DA LE CARAFE SICCOME PIOVA SGORGHERANNO LO VIN ROSSO SCHIETTO O VERO LO IPPOCRASSO, LO BIANCO SPEZIATO O VERO LIMPIDO DE BOTTE, INSIEME A L'AQUA DE FONTE ET ALTRA DE SORGIVA BUSCIARELLA.

- Vini speziati rosso o ippocrasso e bianco , acqua liscia o gasata,

- i piatti di reale ispirazione medievale sono curati da:

CIMADORO CATERING Fino Mornasco

