

Palio del Baradello



Sabbato 3 die de Settembre a le hore 20

Cena in lo Porticato de lo Broletto con la Corte de Barbarossa Imperatore

-0-

-Gran Mensale de Uve et Fichi de la Tabernula et Nuci de la Columniola-

Lo Scalco parerà li serviti :

-Cynarum Carciofolo come se serve a li Romani-

-Fricatella de herbe odorose-

-Crostin brusco a lo mel de api et lardello-

-Ova bazzotte a lo salsamento de pistachio-

-Lucanica de villa a la Semenza de Finocchiona-

-Lucanica de Verro Cinghialo-

-0-

Lo viatico de lo Peregrino

-Zuppa de Cigollotte entro lo Gran Pan Bianco de Grano Durello-

-0-

-Lo rostuto de sostanza-

-Porchetta de Maialotto Lattonzolo-

- Carottole a lo Cumino Romano et Lenticule a la Mentuccia-

-0-

-Lo Complimento de lo Convento a lo Rege-

-Crustulona Zuccherosa a lo secreto de la madre Abbadessa-

-

-lo vin Bianco Mulso et rosso lo Ippocrasso-
Aqua de fonte d'Alpe et de sorgiva busciarella .

allo prezzo de 37 solidi denari de l'imperio

Le ricette originali del XII secolo sono curate da :

