

all'interno dell'evento europeo
"La notte dei Musei"



A cena con gli Italici

*L'arte della cucina antica
tra storia e rielaborazione*

*Viaggio gastronomico al tempo degli Italici,
per conoscere le specialità che rievocano
la Corfinium Capitale della Lega Italica.*

Ristorante La Fenice - Corfinio

19 maggio 2012 - ore 20,30

Menù

A cena con gli Italici



GVSTATICIVM (*Antipasti*)

APHRODISIAC DIAM (*Salsa di fegatini*)

MORETVM (*Pasticcio di formaggio e aglio*)

EPITYRVM (*Gramolato di olive*)

CIBARIVS - LIBVM - BVCELLATVM (*Pani*)

PVLS (*Polenta di farro*)

CASEVM ET MELLE (*Formaggio e miele*)

FERCVLA PRIMA (*Primi*)

FABAM VITELLIANAM

(*Crema di fave alla Vitellio*)

LAGANA CICERO

(*Lasagna di Cicerone*)

FERCVLA CARNIS (*Secondi*)

MINVTAL DVLCCE EX CITRIIS

(*Minuta di maiale al cedro*)

PVLMENTARIA (*Contorni*)

LACTVCA CVM CEPIS

(*Lattuga saltata al vino in salsa di cipolle*)

MENSA SECVNDA (*Dolci*)

PATINA DE PIRIS

(*Torta di Pere al cumino*)

DELICIIS HANNIBAL

(*Datteri, noci e formaggio*)

VINVM (*Vino secco ed aromatico*)

Prenotazioni entro il 16 maggio. Costo della cena 30 €.

Tel. 339.8894658 - info@lafenicecorfinio.it

Strada provinciale Fanesina (di fronte ai mausolei), 67030 Corfinio (AQ)

a cura di: Cuore dei confini - Associazione culturale, Corfinio
www.cuoredeiconfini.org - info@cuoredeiconfini.org

