

CENA ROMANA

24 maggio 2023

40€ a persona
non rimborsabili



Programma

- Ore 14-16:** possibilità di avere gratuitamente un'acconciatura romana a cura delle nostre allieve (su prenotazione – 18 posti disponibili)
- Ore 18.15-19:** conferenza del prof. Intagliata nel salone polivalente sulla cucina romana
- Ore 19.15:** inaugurazione della cena con aperitivo nel parco
- Ore 19.30:** cena romana nel ristorante didattico

Prenotazione obbligatoria entro **VENERDÌ 19 MAGGIO**
info@cfpcemon.it | 0174 42135 | Sede di Mondovì

FESTA ROMANA "FORTUNAE PUBLICAE" FESTA DELLA PUBBLICA FORTUNA

PROPOMA

Aperitivo

Epityrum cum cepa

Pasta di olive con cipollino
Ricetta attribuita a Plauto III-II secolo a.C.

Minutal ex praecoquiis

Polpette di maiale tritato, cotte al vino tritato, pepe, menta, aneto, miele, sugo di cottura, albicocche e pasta sbriciolata
Ricetta di Apicio I secolo a. C.

Perna frixa

Prosciutto in pastella frita
Ricetta di Plinio il Giovane II secolo d.C.

Moretum cum caseo et fabis

Focaccia con formaggio fresco e fave lesse
Focaccia di Cesare I sec. a.C.

GUSTA

Antipasti

Pullus farsilis et betae cum vino

Filetto di pollo farcito con erbe, zucchine e fiori di zucca
Ricetta di Apicio I secolo a.C.
Bietole cotte al vino rosso
Ricetta di Catone I secolo a.C.

Minutal Matianum

Minutal di Maziano: mele con dadini di maiale, pepe, miele, cumino, menta, aceto, pasta sbriciolata
ricetta di Maziano IIII sec. d.C.

CAPUT CENAE

Primo

Far cum fumosis tructis

Farro con trote affumicate
Ricetta di Plinio Il Vecchio I secolo d.C.

MENSA SECUNDA

Pietanza con contorno

Sus Troianus

Maialino ripieno
Ricetta di Macrobio V secolo d.C.

Carotae Elixae Cum Lardo

Carote lesse con lardo
Ricetta di Columella I secolo d.C.

DULCIA

Dessert

Melca cum melle, mentha, caryotis

Bavarese allo yogurt con menta, miele e fichi
Ricetta attribuita a Svetonio I-II secolo d.C.

Tormentum

Confettura di frutta, ruta, ricotta, cannella, pasta tipo pastella cotta al miele
Ricetta di Scipione l'Africano 202 a.C.

Mala cidonia cum melle et musto cocto

Mele cotogne con miele e mosto cotto
Ricetta di Apicio I secolo a.C.

Vinum Album (vino bianco) **Vinum Atrum** (vino rosso)