

FESTA ROMANA DIUS FIDIUS

PROPOMA

Aperitivo

Epityrum siciliense

Pasta di olive con olio, aceto di vino, sale e erbe aromatiche
Ricetta attribuita a Plauto III-II secolo a.C.

Perna cum cichoriis

Fagottino di prosciutto con cicoria
Ricetta di Catone I sec. a.C.

Minutal de piscibus et esiciis

Polpette di pesci e carne tritata
Ricetta di Apicio I secolo a.C.

Moretum herbosum

Focaccia rustica con erbe, aglio, vino, formaggio caprino
Focaccia di Plauto III-II sec. a.C.

Aromatites

Vino aromatico speziato
Ricetta greca citata da Plinio il vecchio I sec. d.C.

GUSTA

Antipasti

Patella tirotarica ex quocunque salso pisce

Torta di formaggio con pesce salato
Apicio I sec. a.C.

Concicia apiciana

Salsiccia a pezzi con prosciutto, vino, polpette di carne, piselli, cipolla secca, ceci, porri, pepe
Ricetta di Apicio I sec. a.C.

CAPUT CENAE

Primo

Hordei Flos

Orzo con pasta di salame e gusti
Ricetta di Catone III-II sec. a.C.

MENSA SECUNDA

Pietanza con contorno

Pollorum legio (legione dei polli)

Pollo ripieno con datteri, aceto, miele, timo, menta, semi di finocchio, fichi secchi
Ricetta attribuita a Svetonio I-II sec. d.C.

Caepa parva cum melle

Cipollino glassato al miele
Ricetta di Plauto III-II sec. a.C.

DULCIA

Dessert

Tyropatinam

(Flan della recluta) Uova, latte e miele
Apicio I sec. a.C.

Crustulum repletum cum melle et uva passa

Crustulum ripieno di ricotta, miele e uva passa, fritto e cosperso di miele
Plinio il Vecchio I sec. d.C.

Conditum Melizonum Viatorium

Bicchierino finale per un buon ritorno
Vino al miele con spezie, pepe tritato, cedro, petali di rose e viole
Ricetta di Apicio I sec. a.C.

Panis ater cum castaneis Pane nero con castagne • **Panis saligineus** Pane bianco di prima qualità

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