Servizio di Credenza Iniziale

Terrina d'Orzo candito con Gengevro e altre Frutte
(Insalata d'orzo con pere,sedano fresco,noci,uvetta,formaggio,zenzero fresco)

Ghiaccia di Cacio Fiore
(Crema di Cacio Fiore lavorata con erbe aromatiche)

Girandole Antiche di Cinto Accondite
(Rotolini di pane integrale con stracchino e ciavuscolo)

Suppetta di Prugnoli
(Pane di campagna in salsa di funghi e spinaci)

Pane alle Olive **Pane alle Noci**

I Servizio di Cucina

Torcelli Poveri alla Rosa di Chioggia
(Pasta di grano duro con radicchio e speck)

Menestra della Serenissima
(Zuppa di farro con lenticchie, fagioli, piselli)

I I Servizio di Cucina

Peposo Fruttato dei Fornacini dell'Impruneta
(Bocconcini di manzo in salsa di chianti, pepe nero e polpa di pere Abate)

Ovo in Trippa
(Uovo, zucchine, guanciale, pecorino, menta)

Pomi Sdegnosi in Melarancia
(Melenzane in salsa d'arancia)

Servizio di Credenza Finale

Bono Zabaglione di Mastro Martino da Como
(Bavarese di zabaglione con sorprese di frutta)

Intrecci Ubriachi

Rosso di Toscana **Ippocrasso**

Leonessa

Il Comune e la Pro Loco di Leonessa
presentano

L'ESTATE DELLA REGIONE LAZIO

Desinar ai Tempi de lo Palio

XIV Edizione

Cena Rinascimentale nel Chiostro di San Francesco

12 Agosto 2017- Ore 20:30

Infoline 0746/923380

www.leonessa.org