
Menù cena medievale

(sabato 24 luglio 2010)

Tomaculumcum castagna

(lardo e castagne al cognac)

Suoli in flos legati

(cipolle ripiene)

Friccata verde

(frittata verde)

Caseatacum miele

(formaggio alle noci e formaggio fresco al miele)

Souper de farro

(zuppa di farro)

Verro rostito

(maiale allo spiedo)

Fritelle de pome

(frittelle di mele)

Vini de pergolata, cervogia et acqua de fonte

(vino e acqua di fonte)

Prezzo:

fr. 60.—

per persona (bibite comprese- a disposizione altri vini a pagamento)

Pagamento IBAN: CH33 0840 1016 2292 7070 7

(il pagamento vale quale riservazione)