



SOCIETÀ DI
STUDI ASTESI



CENA DEL GIUBILEO

A Roma nel 1300 con Guglielmo Ventura

- Crostoni di pane del pellegrino (segale, farro, castagne) con olio d'oliva, battuto di lardo, schegge di formaggio e miele di acacia
- Frittelle di erbe spontanee con leggera crema di cavolfiore
- Zuppa del Monastero con legumi e olio d'oliva al profumo di timo, maggiorana e salvia
- Bocconcini di maiale arrosto con rape glassate e verze stufate con mele
- Dolce del viandante: timballo di mele cotogne al profumo di cannella con purea di frutti rossi e croccantino alle noci
- Calice di ippocrasso (vino cotto aromatizzato con cannella, zenzero, chiodi di garofano)
- Acqua e vino *bonum, purum et nitidus*

Venerdì 24 ottobre 2025, ore 19.30

Salone della Scuola Alberghiera (via Asinari, 5)

€ 35 a persona

Prenotazione obbligatoria entro domenica sera 19 ottobre
telefonando ai nn. 347.890.1879 o 338.205.4575