



De Symposium Naturis

Menù per una cena posteatrale



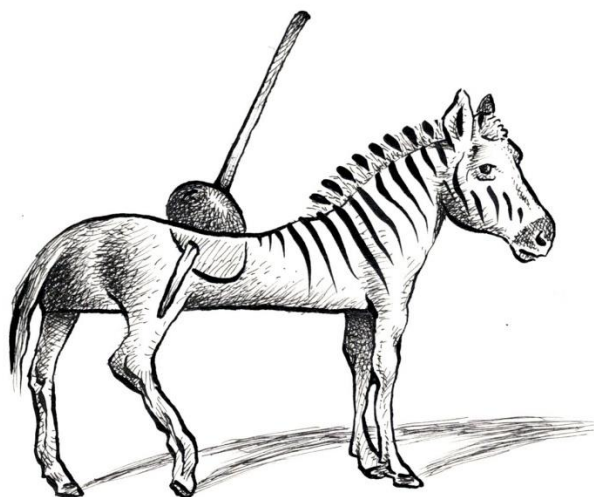
Concluso l'ultimo, applauditissimo spettacolo della stagione, cantanti, musicisti, nobili d'ogni rango e primedonne d'ogni posizione raggiunsero il ristorante per la cena finale, organizzata dal direttore del Teatro per festeggiare i grandi successi di quell'anno.

La grande tavolata risuonò per ore di canti e arie del Maestro, del tintinnio di posateria elegante, cristalli di champagne e brillanti risate delle signore.

Il Menù, che presentiamo qui e che fu annunciato dai migliori attori del momento, è tutto ciò che oggi rimane di quella leggendaria cena: la cena "del Symposium", come fu chiamata e come la ricordiamo ancora ai nostri giorni, tanto fu alto il valore della cucina e delle parole del tutto inconsapevoli che furono declamate.

MENÙ

Aperitivi



Lacrime di Tancredi e Caviale

Cotechino di Quagga

Pinzimonio con Silfio e Sandalo del Cile

Briciole d'Ameles di Santa Marina

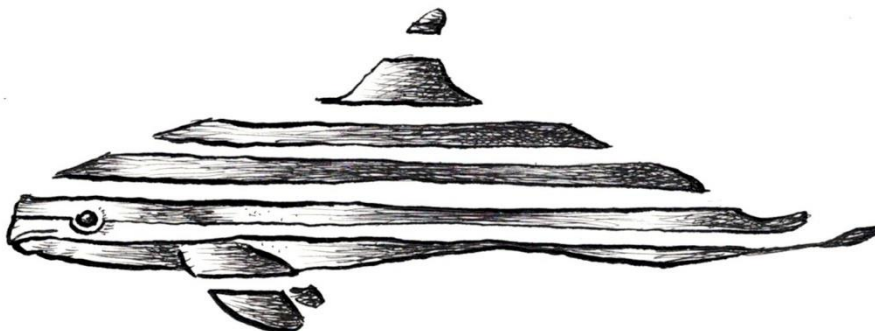
Panierino di Parmigiano e Ribes di Sardegna seccato

Vini

Pericone Champenois

Bucciano Bianco Mosso

Primi

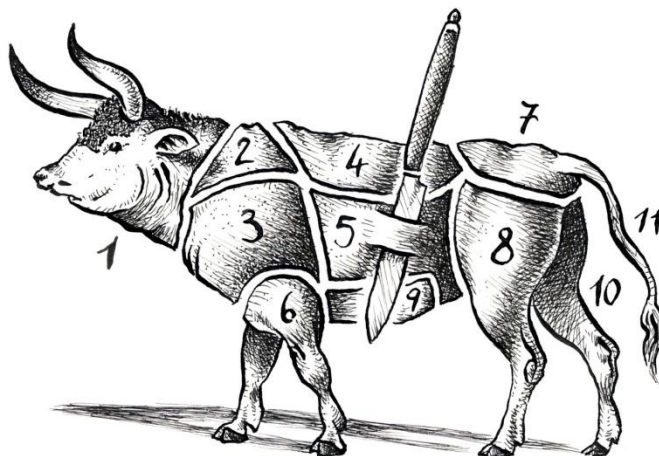


Pasta all' Armida
Risotto ai funghi Nebrodi
Maccheroni al ragù di filetto di Vaquita
Minestra di Ceci d'Acqua
Spaghetti Bianchi all'olio di Sant'Elena

Vini

Rosso di Oseleta DOP
Bucciano Rosso USO

Secondi

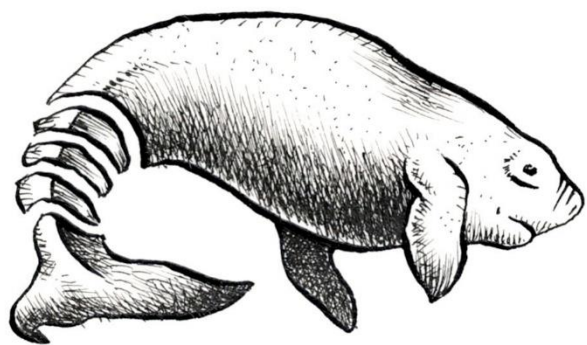


Pasticcio di Dusicione in umido
Stufato di Uro
Pernice Bianca alla Cacciatore
Lombata di Daino Persiano
Petti di Anatra Marmorizzata con piselli al burro

Vino

Duro del Trentino DOC
Amarone di Donna del Lago

Secondi di Mare

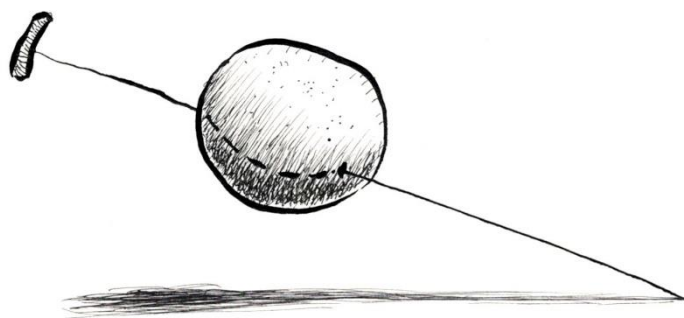


*Lampreda d'Andrea al cartoccio
Ritina di Steller affumicata
su un letto di Limonio Strettissimo*

Vino

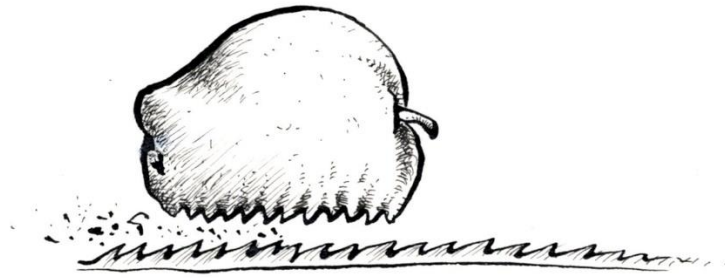
Pericone Champenois

Formaggio



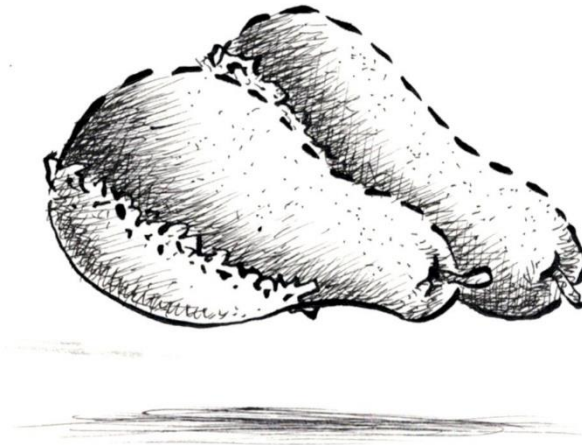
Branza di Burduf

Frutta



Pere di Bukhara
Mele grattugiate di Sievoers

Dessert



Torta di Albicocche Selvatiche
Sorbetto di Pere alla Pélissier
Crema al cioccolato 2031

Caffè Marron

(Possibilità di *Cat-Bag*)