CASTELLO DI GROPPARELLO

Taverna Medievale

# MENU DELLA CENA DEI BORGIA

## OLLA PUTRIDA

Insalata misticanza di erbe aromatiche di Biofilia,
con crostone di pan brioche con composta di mele
e mousse di formaggi

---

## BRODETTO ANTI VELENO

Uovo nato quel giorno, delle galline felici di Biofilia, cotto a 63 gradi
e servito su crema di topinambur e menta nepitella

---

## SCHIENA DI VITELLA

in brasuole, cotte a gratella con oglio toscano e servite in addobbo
di salsa d'angiove, accompagnate da zucchine in scapece

Ricetta del cuoco *Bartolomeo Stefani*

---

## TORTIGLIONI RIPIENI

Brioche ricca rivolta in forma di scorza di lumaca, farcita con uva di Corinto,
dattoli e Zibibbo e servita con gelato fiorentino

Ricetta di *Bartolomeo Scappi,*
cuoco segreto del Papa