



Rocca dei Rossi di San Secondo

Sabato 2 giugno

Rubeo Convivio

*...e la contessa Bianca venne verso gli Sposi
e il gran zio Giovanni, fuor delle prime porte,
in mezzo a bella et onorata corte.*


*Ella li raccolse in signoril sembiante e tanto onore e tante
riverenze fur fatte alla Rubea coppia et al guerriero forte.
Poscia, andar cantando al sontuoso e succulento desco,
con teatranti, musici, pulzelle, giocolier, scalchi e trincianti,
per augurar loro sì lunga e buona sorte
da divenir lunghe le notti e le giornate corte.*

*Ristorante Mezzadri
Chef Cristiano Ghiretti*

La cena è servita alle 22.00

Euro 50,00

Prenotazione obbligatoria.



All'arrivo

Trionfo di frutta fresca e nettare d'uva

Primo Servizio di Credenza

I crudi stagionati e gli insaccati di corte

Secondo Servizio di Credenza

I crostoni del pellegrino con lardo e miele

Uova ripiene al miele d'acacia

Primo Servizio di Cucina

I ravioli di polenta e formaggio tenero
al profumo di maggiorana

Secondo Servizio di Cucina

Il risotto antico alle ortiche e prosciutto

Terzo Servizio di Cucina

Spalla Regina di San Secondo
con le salse di corte

Quarto Servizio di Cucina

Lo stinco di vitello rostito in salsa
al vino rosso e agrodolce di verdure

Terzo Servizio di Credenza

Torta Rubeo Convivio

Distillati di corte

Vin speziato

Vini

Vivace Malvasia gentilizia D.O.C.
dei Colli di Parma

Brusco Rosso I.G.T. del Conte Pier Maria

Rubea Fortana I.G.T. del Feudo

