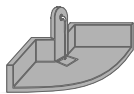


Associazione



"La Fontana"  
Rustignè

&



## FESTA DELLA VENDEMMIA 2009

DOMENICA 20 SETTEMBRE

### Menu' della Cena Romana

#### *Antipasti:*

- SVCVLA ROMANA ( porchetta romana ),
- CEPAE, OLEAE, CAPPARI ( cipolle, olive e capperi ),
- SARDINAE CVM CEPA ( sardine con cipolla ).

*Accompagnati da: vino Rosatum*

#### *Primo piatto:*

- FARRIS IVSCVLVM ( zuppa di farro ).

*Accompagnato da: Prinè 2006*

#### *Secondi piatti:*

- PARVAE AGNI COSTAE ( costine d'agnello ),
- FRVSTA CARNIS ASSAE IN PRVNA ( arrosticini alla brace ),
- BOTVLVS ( budello ripieno di carne ).

*Accompagnati da : Raboso Fiore, Refosco Paladin 2008 e Refosco Roggio dei Roveri 2004*

#### *Contorni:*

- OLERA FRICTA ( verdure fritte ),
- SALVIA FRICTA ( salvia fritta ),
- SUMMI ASPARAGI FRICTI ( punte di asparagi fritte ).

#### *Dolce:*

- DVLCIA SIMILAE ( dolce fior di semola )

*Accompagnati da: Soandre e Agricanto*



*Caupona, in latino, era il ritrovo ove trovar diletto del cibo e del vino, un luogo ove mangiare senza fretta, gustando le singole pietanze con l'attenzione che merita il cibo, ricordando che " diventiamo quello che mangiamo" .*