

Aspettando la

Scaïià 2026

SABATO 6 GIUGNO

DALLE ORE 18.00

PIAZZA SANT'ILARIO - MARNATE (VA)

Cena Medievale

ORE 19.30 - CON INTRATTENIMENTO A TEMA

MENU FISSO SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO IL 31/5

347/2358457 - 347/0092345

ORE 21.30

SPETTACOLO DI FUOCO

Si Può Fare Band

ORE 22.00

CONCERTO MUSICALE

*Officina dei Sapori
del Borgo*

A CURA DELLA PROLOCO

RISTORO APERTO TUTTA SERA

Scopri il Menu



MENU FISSO SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO IL 31/05

347/2358457 - 347/0092345

MENU DEL BORGO ANTICO 15€

ZUPPA DEI VIANDANTI

(Trippa fumante cotta lentamente secondo usanza antica)

TAGLIERE DEL CASARO E DEI MERCANTI

(Formaggi del contado accompagnati da ortaggi in agro dei mastri conservieri)

PANE DEL FORNO A LEGNA DEL VILLAGGIO

(Pane rustico fragrante, come sfornato all'alba nelle corti rurali)

**DOLCE DELLE MELE DEL FRUTTETO DEL
SIGNORE**

(Torta di mele semplice e sincera, come nelle cucine di un tempo)

ACQUA DI FONTE

MENU DEL CAVALIERE 15€

STINCO ARROSTO DEL CAVALIERE

(Succulenta carne arrostita a fuoco lento, degna della tavola dei guerrieri)

PATATE DEL CAMPO DEL CONTADINO

(Umili tuberi dorati, arrostiti secondo uso del villaggio)

PANE DEL FORNO A LEGNA DEL VILLAGGIO

(Pane rustico fragrante, come sfornato all'alba nelle corti rurali)

**DOLCE DELLE MELE DEL FRUTTETO DEL
SIGNORE**

(Torta di mele semplice e sincera, come nelle cucine di un tempo)

ACQUA DI FONTE

BANCHETTO DEI GIOVANI SCUDIERI 10€

PASTA AL SUGO DELLA CUCINA DEL BORGO

(Pasta fumante con salsa rossa, semplice e gradita a ogni giovane palato)

BOCCONI DORATI DELLO SCUDIERO

(Crocchette di pollo croccanti, amate dai più giovani del castello)

POZIONE DOLCE DELLA TAVERNA

(Bibita rinfrescante per ristorare gli scudieri e le loro imprese)

GRIGLIA SEMPRE DISPONIBILE SENZA PRENOTAZIONE

SALSICCIA DEL BORGO ALLA GRIGLIA

(Salamella arrostita, a scelta con cipolle stufate e peperoni del mercato)

SALSICCOTTO DEL NORD CON CAVOLI IN AGRO

(Wurstel caldo accompagnato da crauti, secondo usanze delle terre lontane)

TOMINI FUSI DEL PASTORE

(Formaggio rovente alla brace, dal cuore morbido e saporito)

LINGOTTI DORATI DEL CUOCO

(Umili tuberi dorati, fritti nell'oro liquido)