

*Alla corte dei Borgia  
Banchetto alla Taverna Medievale del Castello di Gropparello  
14 agosto 2025*



*Menu*

*Olla putrida*

*Insalata misticanza di erbe aromatiche di Biofilia, con crostino di patè di fegato toscano  
Primo calice Boccadirosa, Malvasia aromatica di Candia ferma di Cantina Luretta*

*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  
Boccadirosa, Malvasia aromatica di Candia ferma di Cantina Luretta*

*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  
Secondo calice Ala di Drago, gutturnio superiore di Cantina Luretta*

*Tortiglioni ripieni*

*Brioche ricca rivolta in forma di scorza di lumaca, farcita con uva di Corino,  
dattoli e Zibibbo e servita con gelato fiorentino  
Ricetta di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto del Papa*

*Bevanda delle Americhe in tazzina*