

A CENA CON VALERIO MASSIMO MANFREDI

VILLA SAN CARLO BORROMEO

venerdì 12 dicembre, dalle ore 19.00

Un viaggio attraverso la storia dell'Antica Roma, degustando prodotti modenesi DOC



Venerdì 12 dicembre, dalle ore 19.00, **Valerio Massimo Manfredi** presenterà il suo ultimo libro, *Le idi di marzo*, regalando agli ospiti un memorabile ritratto di Giulio Cesare, pochi giorni prima dell'agguato, sullo sfondo della Roma più bella, ricostruita con vivida nitidezza.

Un evento unico e raffinato in cui attualissime riflessioni sul tema del potere e della democrazia anticipano uno squisito viaggio fra le eccellenze modenesi del gusto, guidato dai direttori dei consorzi e accompagnato dai

cenni storici di Valerio Massimo Manfredi. Lo scrittore e conduttore televisivo, da buon modenese e da storico, darà infatti testimonianza dell'uso dei prodotti tipici modenesi nella civiltà antica.

La serata proseguirà con un aperitivo a base dei prodotti modenesi DOC come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il cosiddetto "oro nero modenese", i tre Lambruschi DOC di Modena, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, il Prosciutto di Modena e il Parmigiano Reggiano, offerti dai rispettivi consorzi di garanzia e tutela.

A conclusione di questo percorso inedito, gli ospiti potranno gustare le specialità proposte dagli chef della Brigata del Ristorante The City che, per l'occasione, hanno esplorato nuove combinazioni fra tradizione e invenzione.

La cena, allestita nelle sale affrescate di Villa San Carlo Borromeo, si concluderà con due dessert nati a Modena, ormai noti in tutto il mondo: la Torta Barozzi e le composte di frutta Villa Bisini Gambetti all'Aceto Balsamico di Modena.



VILLA SAN CARLO BORROMEO

20030 Milano Senago, piazza Borromeo 20 tel. +39 02994741 fax +39 0299474241
info@villaborromeo.com www.hotelvillasancarloborromeo.com
ristorantethecity@villaborromeo.com www.ristorantethecity.com

THE
CITY
RISTORANTE

Il prosciutto di Modena alla morsa

Scaglie di parmigiano con gocce di aceto balsamico extra vecchio, tradizionale di Modena D.o.p.

Degustazione di formaggi con le composte di frutta all'aceto balsamico di Modena D.o.p.

Focaccine

Verdure di stagione in pinzimonio

Sfogliatine calde alle verdure

Mozzarelline croccanti

Olive all'ascolana

Insalatina di gamberi su misticanza di stagione, riduzione di aceto extra vecchio di Modena D.o.p.

Risotto al Lambrusco di Modena e mirtilioni

Filetto di vitello bardato con crudo dolce di Modena, pomodorini ripieni e cubi di patate sauté

Torta Barozzi

brevettata dalla Pasticceria Gollini di Vignola nel 1907

Frutta di stagione

Friandises del Maître Pâtissier

Lambruschi DOC del Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi

Acqua minerale Valverde, naturale e effervescente

L'offerta della serata è di 60 euro

Prenotazioni: tel. 02 994741 info@villaborromeo.com