

«CENA CON GUSTO AI PIEDI DELLA ROCCA»

BANCHETTO E SPETTACOLO MEDIEVALE

venerdì 11 settembre 2026 dalle ore 20.00

Piazza Mazzini, Monselice (Padova)

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Beneficiari familiari*		Altri Beneficiari
	Importo INSERITO nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	€ 40,00	€ 20,00	€ 40,00

*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente, al netto del contributo spettante. Una volta che l'iniziativa sarà confermata, non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione.

La quota comprende

- cena servita al tavolo con menù dettagliato come segue, non modificabile essendo menù tipico dell'epoca
- Intrattenimenti come da programma

La quota NON comprende

- il trasporto
- Esperienza «Immersione totale»: noleggio abiti dell'epoca (es. dama, cavaliere o popolano) al costo di € 20,00 ad abito da saldare in loco
- quanto non espressamente indicato alla voce «La quota comprende»

Programma della serata

Ore 19,45 arrivo con mezzi propri e ritrovo al parcheggio Campo della Fiera, a cinque minuti da Piazza Mazzini, Monselice. L'orario di ritrovo per i soci interessati al noleggio dei costumi medievali, è previsto alle ore 19.00

Ore 20.00 L'Araldo accoglierà gli Ospiti e sancirà l'inizio delle celebrazioni e dei giochi

Giullari e Spadaccini: Intratterranno il pubblico tra una portata e l'altra con duelli cortesi, comicità e storiche acrobazie

Durante la cena si terrà il momento ufficiale dell'estrazione della Gara dei Tamburi per definire l'ordine di esibizione della sfida e della tenzone dei tamburi delle 9 Contrade

Un finale emozionante, magnetico e coreografico che illuminerà la notte: Spettacolo di Fuoco

Il Menù Medievale

- Antipasto: Il Tagliere del Pellegrino con polpetta ai fiori di sambuco, fagottino di pollo al profumo d'arancia e frittella di bietola
- Prima portata: Gnocchi di crema
- Seconda portata: Cormary (arista di maiale al vino rosso con erbe agliate)
- Terza portata: Dolcetti medievali serviti con Idromele
- Bevande: Acqua naturale in brocca e vino in bottiglia