



CENANDO CON L'ASSASSINO

A grande richiesta ritorna.... CENANDO CON L'ASSASSINO:

"CLEOPATRA E IL MISTERO DEL NILO" - Venerdì 10

Dicembre 2010 - Ore 20.30

Chi ha ucciso Cleopatra? E' Stato realmente un suicidio per amore?

Qualcuno nutre seri sospetti....

Una pietanza da gustare... un'antica storia da ascoltare... un mistero da risolvere...

CENA CON DELITTO:

Tra una portata e l'altra, i commensali assistono ad una rappresentazione di tipo teatrale che li riporta nell'Antico Egitto nel 30 a.C., ai tempi della Regina Cleopatra, dopo il suicidio di Antonio. La storia racconta che

anche Cleopatra si uccise, forse, per la disperazione di aver perso il suo

grande amore, facendosi mordere da un serpente... ma Giulia, emissaria di Ottaviano, nutre gravi sospetti e crede che Cleopatra sia stata invece assassinata... ma da chi?

Scopriamolo insieme!

Ogni tavolo rappresenterà una squadra investigativa in competizione con tutte le altre per la soluzione del mistero. I partecipanti dovranno mettere alla prova le loro doti investigative, fiutare gli indizi, non lasciarsi ingannare dai depistaggi, analizzare le ipotesi, ricostruire la scena del crimine e infine arrestare il colpevole prima che commetta altri orrendi misfatti... Alla fine della serata ogni squadra investigativa sarà invitata ad indicare il colpevole, il movente e l'arma del delitto, liberando lo "Sherlock Holmes" che si cela in ognuno di noi. Uno speciale omaggio verrà regalato alla squadra che riuscirà ad incastrare il colpevole.

Menù della Serata:

ANTIPASTO DEL FARAONE

Strudel di radicchio con crema di zucca

Ingredienti: farina del grano della dinastia del periodo dell' Antico Regno di Chope anno 2.570 a.c., radicchio della valle dei templi conservato sotto la mummia nel sarcofago di Tutankhamon, crema di zucca ricavata mettendo le zucche sotto le selle dei cammellieri beduini di Hassan

PRIMO PIATTO DELLA SFINGE

Maccheroncini al torchio con ragout

Ingredienti: maccheroncini ricavati arrotolando la pasta intorno alle dita mozzate degli schiavi Eritrei impastati con acqua putrida delle paludi di Pfhesta, ragù di carne di cinghiale conservato negli otri di caprone e portato direttamente dalla Dacia dai mercanti Fenici

SECONDO PIATTO DEL DIO RA

Tagliata di coniglio alle verdure

(Ingredienti: carne di coniglio sacro conservata in erbe speciali e avvolta in pelle di serpente lasciata sepolta sotto la sabbia del deserto per otto settimane, otto ore e otto minuti, spezzettata nel piatto di rame dei sacrifici e pigiata dai pastori dei monti aridi)

Contorni di stagione

Ingredienti: verdure secche e ruminare dalle capre del Faraone condite con olio di fegato di schiavo.

DOLCE SGUARDO

Semifreddo al caffè con crema inglese all'anice

Ingredienti: occhi di ramarro congelati e sbattuti con uova di cammello e zucchero con salsa di anice celestiale

AMMAZZA TUTTO

Caffè

Ingredienti: acqua, cicuta e cianuro

Acqua minerale e vini selezionati della nostra cantina compresi

€ 35.00 per persona bevande incluse - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per info e prenotazioni tel **045 8521900** - [-info@hotelvillamalaspina.com](mailto:info@hotelvillamalaspina.com)