

IL MAIALE MARINO

CREATURA MITOLOGICA CELEBRE PER LA DELIZIA DELLE SUE CARNI, TANTO SAPORITE QUANTO DELICATE, SI NARRA PASCOLASSE MOLLEMENTE SIA SULLA TERRA FERMA CHE IN MARE, CIBANDOSI DI RADICI E VEGETAZIONE FOGLIARE MA ANCHE DI PESCI DI PICCOLA TAGLIA, CROSTACEI E ALGHE. SECONDO ALCUNI STUDIOSI CLASSICI, LA SUA SCOMPARSA VIENE ATTRIBUITA ALLE MALSANE ABITUDINI ALIMENTARI DI UNA REMOTA SATRAPIA DEL MARE DI LEVANTE DOVE UNO DEI SUOI GOVERNATORI COMMISE LO SBAGLIO DI FARNE IL PIATTO NAZIONALE. LA FAMIGERATA INGORDIGIA DEI SUOI SUDDITI, INCLINI ALLO SCIOVINISMO E AI FESTEGGIAMENTI, NE PROVOCÒ L'IMMEDIATA ESTINZIONE.

MENÙ

BOCCONCINO DI TONNO FRESCO AL PROSCIUTTO CRUDO
TOSCANO CON CIPOLLE ROSSE GRIGLIATE, MAGGIORANA E
ACETO BALSAMICO CAMELLATO
TOTANO SUPPOSTATO DI SOPPRESSA CALABRA CON MIX DI
PEPERONI ARROSTITI ALLA MENTUCCIA
GAMBERONE BENDATO AL LARDO D'ARNAD E SEMI DI
FINOCCHIO, FIAMMEGGIATO AL PERNOD CON INSALATA DI
FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE
LUCANICHE DI MAIALE AL FINOCCHIETTO E PICCANTE,
SERVITE CON BAGNA CAODA D'ACCIUGHE

TUTTI I CIBI HANNO UN COSTO DI € 2,5

AL FINE DI CELEBRARE IL MAIALE MARINO ALL'APICE DELLA SUA FAMA GASTRONOMICA, È CONSIGLIABILE ADOTTARE I SOPRACITATI MALSANI USI E COSTUMI DEL REMOTO PASSATO DELLE SATRAPIE:

- SI NECESSITA L'USO DELLE MANI, MENTRE L'USO DI QUALSIVOGLIA POSATA È STRETTAMENTE INTERDETTO
- LE DITA VANNO POI CIUCCIATE RIPETUTAMENTE CON FORTI SCHIOCCHI DI LINGUA E GRUFOLII DI APPREZZAMENTO
- SI LASCIA ALLA DISCREZIONE DEGLI OSPITI L'EMISSIONE, PIÙ O MENO FRAGOROSA, DI GAS INTESTINALI DI VARIA NATURA
- AI FINI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY È INFINE SEVERAMENTE VIETATO CIUCCIARE DITA ALTRUI, SEBBENE L'EVENTUALE CONSENSO DI QUESTI