



Perlamora

Centro Culturale
Storico Agricolo



.....assaporiamo insieme,sensibili alle essenze,
ai profumi.....,agli assaggi gustosi tipici dei
nostri prodotti aziendali.....

€ 75,00

REMINISCENZE ANTICHE

MENU' DI FINE ANNO

BELL'ACCOGLIENZA:

- APERITIVI DI BENVENUTO, STUZZICHINI E VERDURINE PASTELLATE CALDE;

CAROSSELLO DI ANTIPASTI:

- GRAN PROSCIUTTO E COCCOLI IN MOUSSE DI FRESCHI CREMOSI;
- MILLEFOGLIE DI PATATA GRATINATA SU BURRO ALLA SALVIA E SESAMO;
- CROCCANTE DI PANE IN MOUSSE DI GORGONZOLA E NOCI TOSTATE;
- ZUPPETTA DI CECI ROSA E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA;
- PEPOSO VERACE E CROSTONI ABBRUSTOLITI.

VARIETA' DI PRIMI:

- SFOGLIE DI PASTA FRESCA PORRO, RIGATINO TOSCANO e PECORINO;
- MEZZE MANICHE SALSICCIA SALTATA E PACHINO.

TRIONFO DI SECONDI:

- FILETTO DI CINTA SENESE IN RIDUZIONE AL CHIANTI CLASSICO E FONDENTE DI LARDO DI COLONNATA;
- FILETTONI DI TAGLIATA SULLE BRACI ALL'OLIO FRANTOIANO RUCOLA E GRANA;
- COTECHINI E LENTICCHIE FORTUNATE;
- PATATINE ROSOLATE E MISTICANZA D'INSALATINI.

ARMONIE DI DOLCI:

- DOLCI DELLA TRADIZIONE IN SOFFICI PANNE DI MIELI;
- CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO.

SPUMANTE, VIN DOLCE, CAFFE', LIMONCELLO E GRAPPA.

Tutti i piatti sono accompagnati dai vini prodotti dalla fattoria, suddivisi per tipologie in abbinamenti mirati.

VINI E BEVANDE INCLUSE

Per la serata è prevista musica dal vivo e ballo

RESTIAMO A COMPLETA DISPOSIZIONE, PER QUALSIASI MODIFICA, CHIARIMENTO O ADEGUAMENTO A VOSTRE SPECIFICHE ESIGENZE.

TELEFONARE A: PERLAMORA Centro Culturale Storico Agricolo,

Cell. 333-1807447 oppure Tel. 055-951904 e-mail: info@perlamora.it Web: www.perlamora.it

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,

Porgiamo distinti saluti_

PERLAMORA STAFF.