



Perlamora

Centro Culturale
Storico Agricolo



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

€ 78,00

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;
- RUSTICI DI SFOGLIA IN PROSCIUTTO DI PRAGA E FONTINA FILANTE;
- CORNETTI SALATI IN MOUSSE DI CECI E SPECK;
- BOCCONCINI FIOR DI LATTE E MELANZANA GRIGLIATA IN CREMA DI PEPERONE ROSSO;
- ANELLO MORBIDO DI POLENTA E BRASATO DI CINGHIALE.

VARIETA' DI PRIMI:

- SFOGLIE DI PASTA FRESCA PORRO E SALSICCIA VERACE IN FONDATA DI PARMIGIANO;
- PACCHERI RUSTICI AL RAGU' DI CHIANINA.

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;
- MORBIDEZZE DI TORTA PARADISO CHANTILLY E FRUTTI ROSSI;
- GRAPPOLI PROFUMATI IN UVA BIANCA E NERA.

SPUMANTE, VIN DOLCE, CAFFE'.

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.