



Perlamora

Centro Culturale &
Storico Agricolo



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

€ 58,00

RIMINISCENZE 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;
- BRUSCHETTA SCOMPOSTA IN MOZZARELLA MARINATA E OLIVONI VERDI;
- ASPARAGI PANATI IN GRANELLA DI NOCCIOLA E BALSAMICO;
- VOL-AU-VENTS ROYAL IN MOUSSE DI MELANZANA E PARMIGIANO CROCCANTE;
- ZUPPETTA DI CECI VERACI, CIPOLLOTTO FRESCO E SALSICCIA SALTATA.

VARIETA' DI PRIMI:

- LASAGNETTA CUORE DI PORRO, SPECK E FONTINA FILANTE;
- PACCHERO RAQU' CHIANINA E ROSMARINO.

TRIONFO DI SECONDI:

- GRAN COSCIOTTO IN BELLAVISTA;
- FILETTONI DI TAGLIATA SCALOPPATI IN RUCOLA E GRANA;
- PATATINE ROSOLATE E MISTICANZA D'INSALATINI
- LENTICCHIE FORTUNATE E COTECHINO DI FATTORIA.

ARMONIE DI DOLCI:

- I TRADIZIONALI: PANETTONI E PANDORI IN MOUSSE DELICATE;
- DELIZIA DI NOCCIOLA IN GRANELLA PRALINATA;
- GRAPPOLINI DI UVA DELLA TRADIZIONE.

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

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.