



Perlamora

Centro Culturale &
Storico Agricolo



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

€ 40,00

RIMINISCENZE ANTICHE

GIOIA DI NATALE CON NOI...

BELL'ACCOGLIENZA:

- APERITIVI DI BENVENUTO, STUZZICHINI E VERDURINE PASTELLATE CALDE;

CAROSSELLO DI ANTIPASTI:

- PROSCIUTTO E COCCOLI IN MOUSSE DI FRESCHI CREMOSI;
- CROSTINI MISTI (funghi trifolati, mousse delicate, ribes e granella di nocciola);
- ANELLI DI POLENTA E BATTUTA DI CAPRIOLO;
- INSALATINE CUORE CALDO, VERDURINE CROCCANTI E PANCETTA;
- SFORMATINI MILLEGUSTI.

VARIETA' DI PRIMI:

- QUADRUCCI DELLA TRADIZIONE IN BRODO DI CAPPONE;
- LASAGNA VERACE IN SFOGLIAVELO DI PORRO E SALSICCIA ARTIGIANALE;
- PACCHERO CASERECCIO QUANCIALE PACHINO FRESCO E PECORINO DI ROCCA.

TRIONFO DI SECONDI:

- GRAN COSCIOTTO IN BELLAVISTA;
- FILETTONI DI TAGLIATA ALL'OLIO FRANTOIANO;
- PATATINE ROSOLATE E MISTICANZA D'INSALATINI;

ARMONIE DI DOLCI:

- QUADRUCCI DI CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI;
- PANETTONI E PANDORI IN LEGGEREZZE DI MOUSSE;
- VIN DOLCE, CAFFE', LIMONCELLO, GRAPPA.

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

- 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 Web: www.perlamora.it

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,
Porgiamo distinti saluti_

PERLAMORA STAFF.