



# Perlamora

Centro Culturale &  
Storico Agricolo



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

€ 53,00

REMINISCENZE ANTICHE

**GIOIA DI NATALE CON NOI...**

## 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:

- QUADRUCCI DI CARNE IN BRODO DI CAPPONE;
- SFOGLIE DI PASTA FRESCA PORRO E SALSICCIA VERACE IN FONDUTA 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;
- 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.

*SPUMANTE, VIN DOLCE, CAFFE'.*

*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](mailto:info@perlamora.it) Web: [www.perlamora.it](http://www.perlamora.it)

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,

Porgiamo distinti saluti\_

PERLAMORA STAFF.