



# 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;
- BRUSCHETTA SCOMPOSTA IN MOZZARELLA MARINATA E OLIVONI VERDI;
- ASPARAĞI PANATI IN GRANELLA DI NOCCIOLA E BALSAMICO;
- VOL-AU-VENTS ROYAL IN MOUSSE DI MELANZANA E PARMIGIANO CROCCANTE;
- SFORMATINI MILLEGUSTI.

### VARIETA' DI PRIMI:

- QUADRUCCI DELLA TRADIZIONE IN BRODO DI CAPPONE;
- 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;

### ARMONIE DI DOLCI:

- I TRADIZIONALI: PANETTONI E PANDORI IN MOUSSE DELICATE;
- DELIZIA DI NOCCIOLA IN GRANELLA PRALINATA;
- 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](http://www.perlamora.it)

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,  
Porgiamo distinti saluti\_

PERLAMORA STAFF.



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

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,

Porgiamo distinti saluti\_

PERLAMORA STAFF.