



Perlamo

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;
- VARIETA' DI CROSTINI DI FATTORIA;
- SPIEDINI MIGNON PRUGNE VERACI IN PANCETTA CROCCANTE;
- VOL-AU-VENTS ROYAL IN MOUSSE DI MELANZANA E PARMIGIANO CROCCANTE;
- GRAN PEPOSO DI FATTORIA E CROSTONI ALL'AGLIO DOLCE.

VARIETA' DI PRIMI:

- LASAGNETTA CUORE DI PORRO, SPECK E FONTINA FILANTE;
- TORTELLI DI PATATE SU BATTUTA DI CINGHIALE E NEPITELLA PROFUMATA.

TRIONFO DI SECONDI:

- GRAN COSCIOTTO IN BELLAVISTA;
- FILETTONI DI TAGLIATA ALL'OLIO FRANTOIANO;
- PATATINE ROSOLATE E MISTICANZA D'INSALATINI
- LENTICCHIE FORTUNATE E COTECHINO DI FATTORIA.

ARMONIE DI DOLCI:

- I TRADIZIONALI: PANETTONI E PANDORI IN MOUSSE DELICATE;
- QUADRUCCI DI CHEESECAKE DELLA CASA AL FONDENTE NERO;
- CANTUCCINI, GRAPPOLINI DI UVA.

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@perlamo.it Web: www.perlamora.it

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,

Porgiamo distinti saluti_

PERLAMORA STAFF.