



# Perlamura

Centro Culturale  
Storico Agricolo



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

€ 68,00

REMINISCENZE 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;
- VELLUTATA DI POLENTA IN RAGU' DI CINGHIALE;
- SFORMATINO DI CAVOLFIORE, PECORINO, MANDORLA E PANCETTA CROCCANTE;
- ZUPPETTA DI CECI ROSA E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA;
- PEPOSO VERACE E CROSTONI ABBRUSTOLITI.

### VARIETA' DI PRIMI:

- LASAGNA IN CANDORI DI PORRO, SPECK E FONTINA FILANTE;
- PACCHERO VERACE AL RAGU' DI CHIANTINA.

### TRIONFO DI SECONDI:

- GRAN COSCIOTTO IN BELLAVISTA;
- FILETTONI DI TAGLIATA SULLE BRACI ALL'OLIO FRANTOIANO;
- LENTICCHIE FORTUNATE E COTECHINI.

---

PATATE ROSOLATE AL ROSMARINO  
MISTICANZA D'INSALATINI VERDI

### ARMONIE DI DOLCI:

- I DOLCI DELLA TRADIZIONE IN SOFFICI PANNE DI MIELI.

---

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

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,

Porgiamo distinti saluti\_

PERLAMORA STAFF.