



Perlamora

Centro Culturale &
Storico Agricolo



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

€ 45,00

REMINISCENZE E 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;
- 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:

- QUADRUCCI DI CARNE IN BRODO DI CAPPONE;
- CANNOLO IN CANDORI DI PORRO, SPECK E FONTINA FILANTE;
- PACCHERI TOSCANI IN RAGU' VERACE DI CHIANINA E ROSMARINO.

TRIONFO DI SECONDI:

- GRAN COSCIOTTO IN BELLA VISTA;
- FILETTONI DI TAGLIATA SULLE BRACI ALL'OLIO FRANTOIANO;
- PATATINE ROSOLATE E MISTICANZA D'INSALATINI.

ARMONIE DI DOLCI:

- 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@perlamora.it Web: www.perlamora.it

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,

Porgiamo distinti saluti_

PERLAMORA STAFF.