



Bell'Accoglienza:

Cocktails di benvenuto, stuzzichini e verdure pastellate calde.

Carosello di Antipasti:

Gran prosciutto e coccoli in mousse di freschi cremosi

I sapori caldi: pappa al pomodoro, ribollita toscana, anelli di polenta e capriolo

Le sfogliatine: pecorino crudo e fragoline julienne, pomodorini piccantini alla paprika dolce,
cuoricini di vol-au-vants in crema di zucca al pepe nero.

Fantasia di Primi:

Lasagnetta cuore di porro, pancetta verace e grana filante,

Tagliolini di pasta fresca in ragù di capriolo.

Trionfo di Secondi:

Gran cosciotto in bellavista, Tagliata fiorentina sulle braci all'olio frantoiano

Patatine rosolate e sformatini millegusti dell'amore.

Armonie di Dolci:

Cuore caldo di cioccolato e coccole rosse.

Tutti i piatti saranno accompagnati dai vini prodotti dalla fattoria,
suddivisi per tipologie in abbinamenti mirati. Caffè, Limoncello e Grappa.

San Valentino

Per info e prenotazioni :

Tel. 055/951904

Cell. 333/1807447 - 335/6915954

E-mail: info@perlamora.it

Web: www.perlamora.it

Via Golfonaia n° 29, Loc. Pavelli
FIGLINE VALDARNO (FI)

Perlamora
Centro Culturale
Storico Agricolo



San Valentino



la cena degli innamorati