

Bell'accoglienza :

Aperitivi di benvenuto, stuzzichini e verdurine pastellate calde.

Carosello di Antipasti :

Gran prosciutto di fattoria e coccoli in mousse di freschi cremosi, Cipolline borrettane ubriache, Bocconcino di latte, guanciale toscano e rucola fresca, Sfoglia croccante con montata di ricotta su zucchine marinate alla menta prosciutto affumicato, Pane in crosta, insalatina, sbriciolona olive leccine. "Uovo Benedetto" della tradizione.

Varietà di Primi :

Stracciatella in brodo di carne, Sfoglia di pasta fresca, asparagi, pecorino e mandorle tostate, Paccheri ragù di salsiccia e olive leccine con fiocchi di parmigiano.

Trionfo di Secondi :

Gran cosciotto cotto in bassa temperatura e mele caramellate, Tagliata di filetto al pepe rosa e fiocchi di sale Maldon, Cotolette di agnello dorate e cuori di carciofo in pastella leggera, Patate rosolate al forno.

Armonie di Dolci :

Le Colombe della tradizione,
Sponge Cake alla nocciola con mousse al cioccolato e panna alla vaniglia.

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

Per info e prenotazioni :

Tel. 055/951904

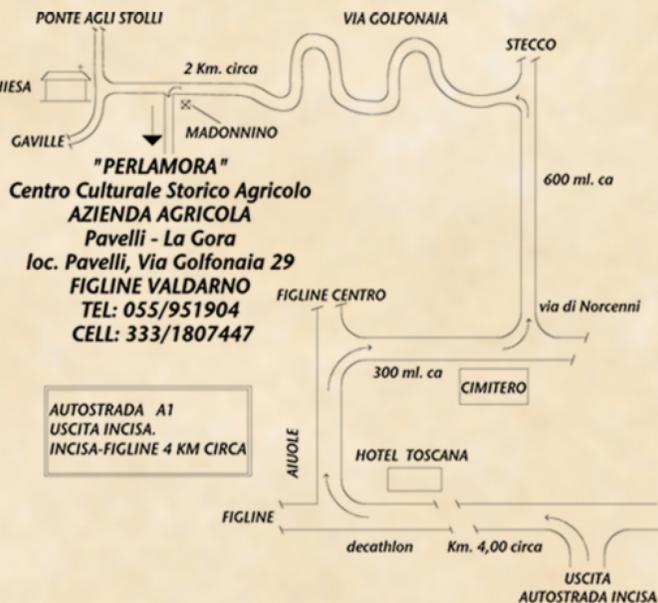
Cell. 333/1807447 - 335/6915954

E-mail: info@perlamora.it

Web: www.perlamora.it

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

Perlamo
Centro Culturale
Storico Agricolo



Pasqua 2025