

Per info e prenotazioni :

Tel. 055/951904

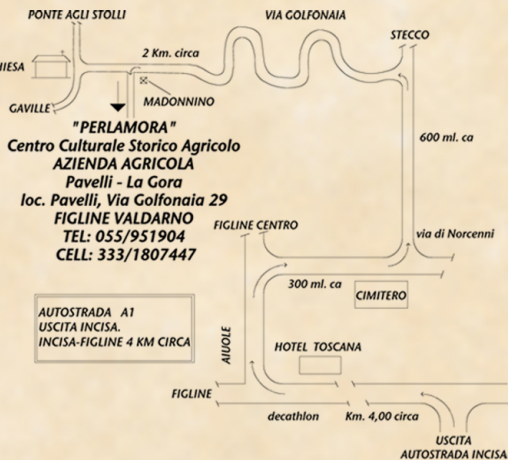
Cell. 333/1807447 - 335/6915954

E-mail: info@perlamora.it

Web: www.perlamora.it

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

Perlamo
Centro Culturale
Storico Agricolo



Pasqua 2019

Bell'accoglienza :

Aperitivi di benvenuto, stuzzichini e verdurine pastellate calde.

Carosello di Antipasti :

Gran prosciutto di fattoria e coccoli in mousse di freschi cremosi, Finocchiona sbriciolata su letto di rucola e ravanello frizzante, Tartine profumate pecorino crudo e fragola, Mimose di bruschetta in pan brioshe mousse fresca e battuta di taggiasche, Bigné pisellino primavera in granella di pancetta croccante, Anellini morbidi in crema di mais e anatra saltata allo champagne, "Uovo Benedetto"

Varietà di Primi :

Stracciatella della tradizione in brodo di cappone, Lasagnetta zucchini, speck e grana filante, Paccheri rustici ragu' antico e rosmarino.

Trionfo di Secondi :

Gran cosciotto in bella vista, Filetoni di tagliata scaloppati in rucola e grana, Frittura dorata cotolette d'agnello e cuori di carciofo, Patatine rosolate e misticanza d'insalatini.

Armonie di Dolci :

Le Colombe della tradizione in mousse cremose e fondenti,
Semifreddo lampone in salsa di fragola.

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