



TAGLIERI

IL TAGLIERE DEL VIGNAIOLO € 26,00 (n° 2 pax) € 14,00 (n° 1 pax)

(Crudo Toscano, Pecorino e miele, Ricottina salata e sbriciolona, Bruschetta pomodoro e basilico, Pomodori secchi, Olivoni, Giardiniera Perlamora, Carciofini).

SELEZIONE DI FORMAGGI e CONFETTURE ARTIGIANALI € 15,00

IL TAGLIERE VEGETARIANO € 12,00

(Pecorino e miele, Ricotta, Bruschetta pomodoro e basilico, Pomodori secchi, Olivoni, Giardiniera Perlamora).

I CROSTONI € 9,00

- (Burrata, Crudo, Pomodoro secco);
- (Sbriciolona Gonnelli);
- (Arrostato di coppa e crumble di fichi e noci).

Nel menù non sono incluse le bevande



THE WINEMAKER'S CUTTING BOARD

€ 26,00 (n° 2 pax) € 14,00 (n° 1 pax)

(Tuscan raw ham, Pecorino cheese and honey, Salted ricotta cheese and sbriciolona, "Bruschetta" toasted bread with olive oil tomato and basil, Dried tomatoes, Big olives, Mixed pickled vegetables from Perlamora Farm, Artichoke hearts).

SELECTION OF CHEESE AND ARTISAN JAMS € 15,00

THE VEGETARIAN CHOPPING BOARD € 12,00

(Pecorino cheese and honey, Ricotta cheese, "Bruschetta" toasted bread with olive oil tomato and basil, Dried tomatoes, Big olives, Mixed pickled vegetables from Perlamora Farm).

THE CROSTONI € 9,00

- (Burrata cheese, Raw ham, Dried tomato);
- (Sbriciolona from Gonnelli Farm);
- (Coppa of pork with fig and walnut crumble).

Drinks are not included in the menu



LA BRACE

LA GRIGLIATA MISTA € 24,00

(Bistecca, Galletto, Rigatina, Coppa, Rosticciana e patate, Salsiccia rustica).

LA TAGLIATA € 50,00 al Kg.

(con fiocchi di sale marino Maldon e olio frantoiano).

DOLCI € 6,00 cadauno

- MILLEFOGLIE PERLAMORA;
- I NOSTRI CANTUCCI ARTIGIANALI e VIN SANTO;
- COPPA CHANTILLY e CRUMBLE DI AMARETTO;
- GELATO FIOR DI LATTE;
- GELATO AL CIOCCOLATO.

Nel menù non sono incluse le bevande



THE MIXED GRILL € 24,00

(Steak, Cockerel, Rigatina, Coppa, Rosticciana and potatoes, Rustic sausage).

THE SLICED STEAK € 50,00 al Kg.

(With Maldon sea-salt flakes and olive oil).

DESSERTS € 6,00 each

- PERLAMORA'S MILLEFOGLIE CAKE;
- OUR ARTISANAL CANTUCCI and VIN SANTO;
- CHANTILLY ICE CREAM CUP AND AMARETTO CRUMBLE;
- FIOR DI LATTE ICE CREAM;
- CHOCOLATE ICE CREAM.

Drinks are not included in the menu

Percorso Degustazione

Vigna € 40,00

IL TAGLIERE DEL VIGNAIOLO

(Crudo Toscano, Pecorino e miele, Ricottina salata e sbriciolona, Bruschetta pomodoro e basilico, Pomodori secchi, Olivoni, Giardiniera Perlamora, Carciofini).

LA GRIGLIATA MISTA

(Bistecca, Galletto, Rigatina, Coppa, Rosticciana e patate, Salsiccia rustica).

LA MILLEFOGLIE DI PERLAMORA

(Crema chantilly e gocce fondenti).

Nel menù non sono incluse le bevande



THE WINEMAKER'S CUTTING BOARD

(Tuscan raw ham, Pecorino cheese and honey, Salted ricotta cheese and sbriciolona, "Bruschetta" toasted bread with olive oil tomato and basil, Dried tomatoes, Big olives, Mixed pickled vegetables from Perlamora Farm, Artichoke hearts).

THE MIXED GRILL

(Steak, Cockerel, Rigatina, Coppa, Rosticciana and potatoes, Rustic sausage).

PERLAMORA'S MILLEFOGLIE CAKE

(Chantilly cream and dark chocolate drops).

Drinks are not included in the menu

VINI e BIRRE artigianali dalla nostra selezione.

Drink Alcolici

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda € 6,00 .

CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari, Soda € 6,00 .

HUGO

Prosecco, Sciroppo di sambuco, Soda, Menta fresca € 6,00 .

GIN TONIC

Gin, Tonic
(Gin Mare € 8,00, Gin Malfy € 8,00, Gin Base € 7,00).

GIN LEMON

Gin, Limonata (lemon Juice) € 7,00.

VODKA TONIC

Vodka, Tonic € 7,00 .

VODKA LEMON

Vodka, Limonata (lemon Juice) € 7,00 .

AMERICANO

Campari, Vermouth rosso, Soda € 7,00 .

NEGRONI

Campari, Vermouth rosso, Gin, Soda € 7,00 .

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth rosso, Prosecco € 7,00 .

MOJITO

Rum, Tonic, Lime, Menta, Zucchero di canna € 7,00 .

CUBA LIBRE

Rum, Coca Cola € 7,00 .

CAIPIROSKA

Vodka, Frutta (Fragola e Ananas), Lime, Zucchero di canna € 7,00 .

Drink Analcolici

RED SUNSET

Succo di Ananas / Succo di Arancia / Succo di Pesca,
Menta e Ghiaccio € 5,00.

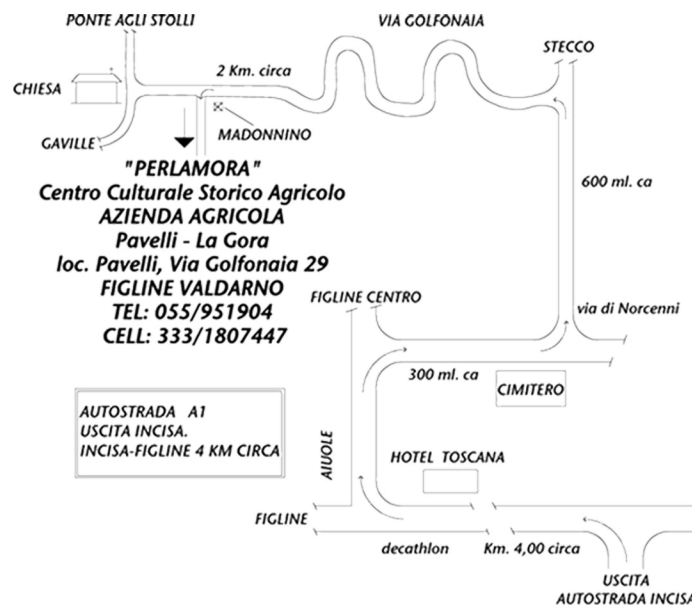
SAN FRANCISCO

Succo di Arancia, Succo di Ananas, Succo di Pompelmo,
Succo di Limone e Sciroppo di Granatina € 5,00.



We are a farm and wine producers since 50 years, in particular we produce in our land, chianti wine, red and white, and olive oil. You can taste our wines in the Perlamora Restaurant experiencing the charming combination with our tasty meals cooked respecting the ancient tuscan receipts handed down from generation to generation. You can enjoy our lunch and dinners in the relaxing and fascinating atmosphere of our land with the breathtaking sightseeing of the tuscan country and our wine grapes.

Come raggiungerci..



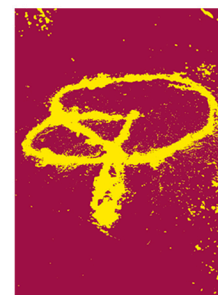
Per info e prenotazioni :

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



Ristorante, Cerimonie ed eventi, Sala convegni
via Golfonaia n° 31, Loc. Pavelli, Figline e Incisa Valdarno
tel. 055/951904 cell. 333/1807447 - 335/6915954
e mail: info@perlamora.it web: www.perlamora.it



**Aperitivo e Cena
nel Vigneto**

"le nostre proposte fra i filari"