



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

MENU' TOSCANO DEL CASALE

all inclusive

- APERITIVI DI BENVENUTO, VINO BIANCO DI FATTORIA, COCKTAIL ALCOLICO / ANALCOLICO,
STUZZICHINI E VERDURINE PASTELLATE CALDE.

CAROSSELLO DI ANTIPASTI:

- PROSCIUTTO DI FATTORIA E COCCOLI IN MOUSSE DI FRESCHI CREMOSI;
 - I CROSTINI DEL CONTADO;
 - BOCCONCINI DI POLENTA DORATA;
 - PANZANELLA TOSCANA;
- VERDURE GRIGLIATE ALL'OLIO PICCANTINO.

VARIETA' DI PRIMI:

- LASAGNA CLASSICA DI FATTORIA IN CREMA DI RAGU';
- ORECCHIETTE POMODORINO FRESCO E OLIVE LECCINE.

TRIONFO DI SECONDI:

- GRIGLIATA DI ARROSTO MISTO (pollo, salsiccia, fegatello...) E ROSTICCIANA VERACE.
PATATINE ROSOLATE E MISTICANZA D'INSALATINI

DOLCE:

- MILLEFOGLIE DELLA CASA.

Tutti i piatti saranno accompagnati dai vini della fattoria in abbinamenti mirati. Acqua e caffè.

Euro 35,00 a persona per gli adulti e la metà per i bambini sotto i 10 anni.

Opzioni di variazione menù

- ☐ *Se agli antipasti viene aggiunto il salame Toscano e la finocchiona sbriciolona il prezzo del menù viene portato ad Euro 38,00;*
- ☐ *Se ai secondi piatti viene aggiunta la tagliata fiorentina all'olio frantoiano al prezzo del menù verrà aggiunto il costo della tagliata a peso;*

***** Potranno esserci lievi variazioni dovute alla stagionalità..

Per altre info e/o chiarimenti,
può contattare la Sig.ra Perla al 3331807447

PERLAMORA STAFF

PERLAMORA Centro Culturale Storico Agricolo, **Cell.** 333-1807447 oppure **Tel.** 055-951904 **Web:**
www.perlamora.it