Perlamora
Centro Culturale Storico Agricolo

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

€ 80,00

REMINISCENZE ANTICHE

MENU' DI FINE ANNO

BELL'ACCOGLIENZA:

- APERITIVI DI BENVENUTO, STUZZICHINI E VERDURINE PASTELLATE CALDE;

CAROSELLO DI ANTIPASTI:

- GRAN PROSCIUTTO E COCCOLI IN MOUSSE DI FRESCHI CREMOSI;
- CROCCANTE DI PANE CON RADICCHIO ROSSO AGRODOLCE E MOUSSE DI GORGONZOLA DELICATO;
- ANELLO MORBIDO DI POLENTA SU BRASATO DI CINGHIALE TOSCANO;
- TERRINA DI INVOLTINI DI MELANZANA GRATINATA IN RIPIENO DI MANZO E PECORINO;
- LA GIARDINIERA PERLAMORA.

VARIETA' DI PRIMI:

- SFOGLIE DI PASTA FRESCA, GUANCIALE, PACHINO E FIOCCHI DI STRACCIATELLA DI BURRATA;
- PICI VERACI AL RAGU CLASSICO.

TRIONFO DI SECONDI:

- GRAN COSCIOTTO IN BELLAVISTA;
- TAGLIATA DI FILETTO SU OLIO FRANTOIANO E FIOCCHI DI SALE MALDON;
- COTECHINI E LENTICCHIE FORTUNATE;
- PATATINE ROSOLATE.

ARMONIE DI DOLCI:

- DOLCI DELLA TRADIZIONE IN SOFFICI PANNE DI MIELI;
- CREMOSO FIOR DI LATTE CON CARAMELLO AL SALE E CROCCANTE DI MANDORLA BIANCA;
- GRAPPOLI PROFUMATI IN UVA BIANCA E NERA.

CAFFE'.

Tutti i piatti sono accompagnati dai vini prodotti dalla fattoria, suddivisi per tipologie in abbinamenti mirati.

VINI E BEVANDE INCLUSE

Per la serata è prevista musica dal vivo e ballo

RESTIAMO A COMPLETA DISPOSIZIONE,PER QUALSIASI MODIFICA, CHIARIMENTO O ADEGUAMENTO A VOSTRE SPECIFICHE ESIGENZE.

TELEFONARE A: PERLAMORA Centro Culturale Storico Agricolo,
Cell. 333-1807447 oppure Tel. 055-951904 e-mail: info@perlamora.it Web: www.perlamora.it

Ringraziando per la Vostra cortese attenzione,
Porgiamo distinti saluti_

PERLAMORA STAFF.