

Perlamora

Centro Culturale
Storico Agricolo

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

MENU' CELIACO

all inclusive

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

- APERITIVI DI BENVENUTO, VINO BIANCO DI FATTORIA, COCKTAIL ALCOLICO /
ANALCOLICO, STUZZICHINI.

CAROSSELLO DI ANTIPASTI:

- Antipasto dedicato comprendente verdure grigliate, formaggi pecorini, polenta;
- Salumi del borgo;
- Bouquet di verdure di stagione in giardiniera Perlamora.

VARIETA' DI PRIMI:

due primi a scelta tra:

- Pasta dedicata, melanzana alla norma, olio al basilico e fiocchi di burrata;
- Lasagna classica gluten free ragù in besciamella e grana;
- Cannolo ricotta e spinacino gluten free in besciamella e grana.

TRIONFO DI SECONDI:

Le carni saranno cotte in assenza di pane, farine e contaminazioni varie.

ARMONIE DI DOLCI:

a scelta tra:

- Tiramisù gluten free;
- Tortino in crema di cocco e cioccolato.

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

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

PERLAMORA STAFF