

Perlamora

Centro Culturale
Storico Agricolo

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

MENU' VEGETARIANO

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 E VERDURINE PASTELLATE CALDE.

CAROSSELLO DI ANTIPASTI:

- Antipasto dedicato comprendente verdure grigliate, formaggi pecorini, polenta, pappa al pomodoro;
- Bouquet di verdure di stagione in giardiniera Perlamora.

VARIETA' DI PRIMI:

due primi a scelta tra:

- Mezze maniche, melanzana alla norma, olio al basilico e fiocchi di burrata;
- Orecchiette in pesto di pistacchio;
- Raviolo di patata o di burrata in crema al limone;
- Cannolo ricotta e spinacio in besciamella e grana.

TRIONFO DI SECONDI:

a scelta tra:

- Melanzana parmigiana classica;
- Peperone dolce ripieno al pane gratinato;
- Gratin di zucchine in semi di sesamo;
- Gratin di finocchio e mandorla bianca;
- Tartare di barbabietola in salsa yogurt;
- Burger vegetariani alla brace.

ARMONIE DI DOLCI:

a scelta tra:

- Millefoglie classica chantilly e gocce di cioccolato;
- Tiramisù;
- 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