



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

MENU' VEGANO

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, 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 e olio al basilico;
- Orecchiette in pesto di pistacchio;
- Pacchero verace in crema al limone.

TRIONFO DI SECONDI:

a scelta tra:

- Melanzana parmigiana (pomodoro e pane gratinato);
- Peperone dolce ripieno al pane gratinato;
- Gratin di zucchine e semi di sesamo (in latte di soia);
- Gratin di finocchio e mandorla bianca (in latte di soia);
- Tartare di barbabietola all'olio piccantino;
- Burger vegani alla brace.

ARMONIE DI DOLCI:

- Frutta fresca di stagione (in macedonia e gelato).

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