

Bell'accoglienza :

Aperitivi di benvenuto, stuzzichini e verdure pastellate calde.

Carosello di Antipasti :

Gran prosciutto di fattoria e coccoli in mousse di freschi cremosi, Bocconcini fior di latte e rigatino toscano in foglie di rucola fresca, Bruschetta con patè di fegatino e riccioli di pane, Croissant delicato in mousse di ricotta fresca, miele di castagno e prosciutto arrosto, La francesina di Perlamora.

“Uovo Benedetto” della tradizione.

Varietà di Primi :

Stracciatella classica in brodo di carne, Sfoglie di pasta fresca carciofi, noci e pecorino toscano, Paccheri ragù chianina.

Trionfo di Secondi :

Coppa di cinta senese cotta in bassa temperatura su riduzione di Chianti classico e fondenti di lardo di Colonnata, Tagliata fiorentina all'olio frantoiano e fiocchi di sale Maldon, Patate rosolate al forno, Cotolette d'agnello dorate e cuori di carciofo.

Armonie di Dolci :

Tortino cioccolato cuore caldo e quenelle di gelato fior di latte su mandorle pralinate,
Le colombe della tradizione.

Tutti i piatti saranno accompagnati dai vini prodotti dalla fattoria, suddivisi per tipologie in abbinamenti mirati. Spumante dolce e brut, Caffè.

Per info e prenotazioni :

Tel. 055/951904

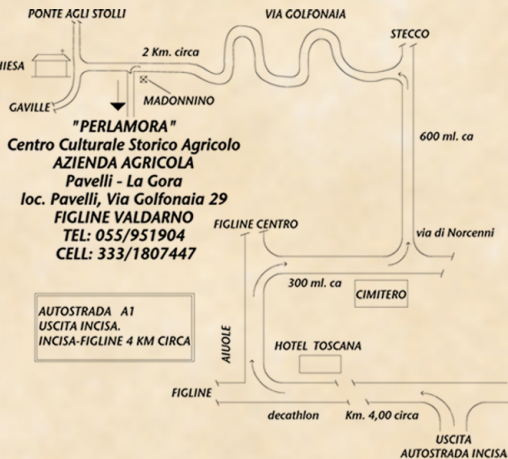
Cell. 333/1807447 - 335/6915954

E-mail: info@perlamora.it

Web: www.perlamora.it

Via Golfonaia n° 29, Loc. Pavelli
FIGLINE VALDARNO (FI)

Perlamo
*Centro Culturale
Storico Agricolo*



Pasqua 2026