

Aperitivo di benvenuto :

Cocktails, Stuzzichini e verdure pastellate calde.

Carosello di Antipasti :

Prosciutto di fattoria e coccoli in mousse di freschi cremosi,

Francesina di Perlamora al Chianti,

Bruschette tostate su fettine di brie e radicchio in agrodolce al finocchietto.

Fantasia di Primi :

Girasole in stracciatella di burrata e pomodorini, basilico e spuma di parmigiano,

Pici caserecci ragù verace.

Trionfo di Secondo :

Gran coppa di cinta senese cotta in bassa temperatura con crumble di fichi secchi e noci,

Patatine rosolate al rosmarino.

Armonie di Dolci :

Tortino cioccolato cuore caldo quenelle di gelato fiordilatte e nocciole pralinate.

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

San Valentino

Per info e prenotazioni:

Tel. 055/951904

Cell. 333/1807447 - 335/6915954

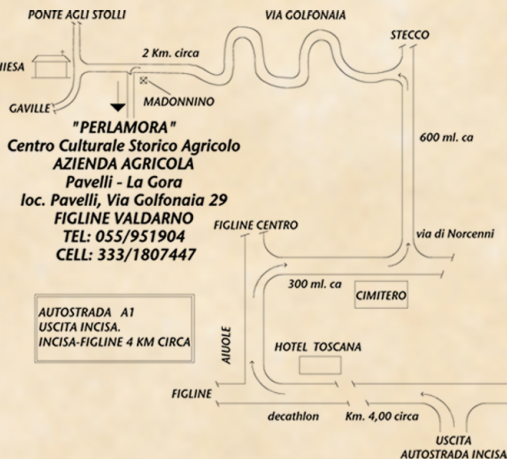
E-mail: info@perlamora.it

Web: www.perlamora.it

Via Golfonaia n° 29, Loc. Pavelli

FIGLINE VALDARNO (FI)

Perlamo
Centro Culturale
Storico Agricolo



San Valentino
la cena degli innamorati