



HOTEL ★ ★ ★ ★ S

Antica Dimora di Trulli

Hotel

Banqueting

Wellness



I love Relax...

C.da Cupa, 161 / 70010

Locorotondo (Ba) – Italy

Tel. +39 080 4383404

Fax +39 080 4383397

Mobile +39 392 9468863

www.ifalmento.com

commerciale@ifalmento.com

ristorante@ifalmento.com



il Palmento
HOTEL ★★★★★





The Symbol of the Apulian Culture is enclosed in an impressive cones of stone dipped in a green olive's nature. Twenty-four trulli are the right place to enjoy unique moments.

Il Simbolo della Cultura Pugliese è racchiuso in imponenti coni di pietre immerse nel verde oliva della natura. Ben ventiquattro Trulli raccontano storie di luoghi affascinanti e raffinati in cui trascorrere momenti unici.





Capienza e descrizione degli spazi :

L'Antica dimora mette disposizione i suoi spazi raffinati e pieni di fascino per rendere unico e indimenticabile il vostro ricevimento di nozze.

Atmosfere fuori dal tempo per emozionare e risvegliare nuove romantiche sensazioni. L'idea è quella di stupire, sorprendere, far sognare e divertire gli ospiti in tutti i momenti della giornata godendo di ambienti all'aperto incorniciati dai coloratissimi giardini e di ambienti coperti quale la Sala Ristorante capace di ospitare fino a 120 persone.

Pernottamento all'interno della location:

*Vi omaggiamo del soggiorno in uno dei 12 Trulli Suite Storici dotati di tutti i comforts: asciugacapelli, tv satellitare, telefono, aria condizionata, minibar, amenities...
...perchè la vostra notte di Nozze lasci un segno nel tempo...*



Servizi aggiuntivi:

- Open bar.
- Aperitivi & Buffet a Bordo Piscina.
- Musica.
- Foto.
- Decorazioni floreali.
- Automobile per gli sposi.
- Illuminazione.
- Calesse con cavallo.



Capacity and Description:

The old mansion has facilities full of charm and refined to make unique and unforgettable the wedding reception.

Atmosphere out of time excite and awaken new romantic sensations. The idea is to surprise, to dream and entertain guests at all times of the day enjoying outdoor spaces framed by colorful gardens and indoor environments such as the dining room that can seat up to 120 people.

Overnight: We can accomodate you in one of the 24

*Historical Trulli Suite equipped with all the amenities: hair dryer, satellite TV, telephone, air conditioning, minibar, amenities ...
... because your wedding night leaves a good memories ...*



Other services:

- *Open bar*
- *Appetizers & Buffet By the pool*
 - *Music*
 - *Photos*
- *Floral decorations*
- *Car for the wedding*
 - *Lightin*
- *Gig with horse.*

Proposta Menù Banchetto

Banchetto "Negramaro"

**Aperitivo con Servizio a Buffet
in Giardino, Terrazza Panoramica o Bordo Piscina con:**



*Servizio accoglienza curato dal ns. Personale
Prosecco di Valdobbiadene, Cocktails Analcolici,
Tartare di Tonno allo Zenzero, Indivia al Profumo di Agrumi, Tortino di Polpo,
Seppioline e Patate con Fagiolini all'Agro,
Gamberi lardellati con Coriandoli di Melone alla Menta Selvatica,
Tortino di Parmigiano con Veli di Capocollo di Martina su Cicoria Campestre,
Millefoglie di Verdure e Porchetta di Maialino Murgese,
Pepite di Salsiccia in Cesto di Patate e Crema Gorgonzola
Focaccia di Patate e Rosmarino, Crostini con Pomodoro Marinato e Basilico,
Crostini alle Verdure*

Antipasti

*Calamaro Farcito ai Frutti di Mare con Involtino di Salmone al Formaggio e
Rucola su Crema di Carciofi
Filetto di Tacchino Affumicato al Miele con Caciottina di Primo Sale e
Rucola alla Salsa d'Astice su Letto di Funghi e Patate Croccanti*

Primi

*Agnolotti ripieni di Carciofi e Ricotta con Pomodorini Passiti e Basilico
Fricelli allo Speck con Pomodorini Mantecati e Scamorza Affumicata*

Secondo

Portafoglio di Maialino alle Erbe Aromatiche

Contorni

*Patate Rosolate & Piselli al Prosciutto
Bouquet di Frutta di Stagione ed Esotica
Torta Nuziale in Giardino*

*Vini Regionali D.O.C., Acqua Minerale, Bevande a Richiesta, Open Bar
Stampa Cartoncini Menù.*

Inclusi: *Disposizione su Tavoli Tondi; Menù per
Bambini; Addobbi Floreali a Centro tavola.
Opzionabili:* *Doppio secondo; Tovagliato Dedicato.*



Antica Dimora di Trulli



Banquet Menu Proposal

Banquet "Negramaro"

Aperitif with buffet service

In the Garden, Panoramic Terrace or around the pool:

Prosecco di Valdobbiadene, non alcoholic

Cocktails,

Tuna tartare with ginger, endive citrus scented, octopus tart, cuttlefish with potatoes and green beans,

Shrimp larded with Melon and Wild Mint, Parmesan tart with Capocollo on chicory, yarrow of Vegetables and Pork,

Sausage Nuggets in potatoes's basket and Gorgonzola Cream

Potato and Rosemary Focaccia, Croutons with marinated tomatoes and basil, croutons with vegetables

Appetizers

Squid Stuffed with Seafood and roulade of Salmon with Cheese

Rocket on Artichokes cream

Honey Smoked Turkey fillet with salt and Caciottina, Rocket, Sauce of Lobster on a bed of mushrooms and crispy potatoes

Main course

Agnolotti stuffed with Ricotta and Artichokes with Tomatoes and Basil

Fricelli with Speck and with creamed tomatoes and smoked

Scamorza

Second course

Pork with herbs and

Potatoes & Peas with Prosciutto

Seasonal Fruit Bouquet

Wedding cake in the Garden

Regional DOC wines, mineral water, beverages on Demand, Open Bar

Print of the Menu Cards

Included: Round tables; meal for Children; Floral Decorations on the tables.

Options: Second course; Tablecloth



Antica Dimora di Trulli



Banchetto "Malvasia"



Aperitivo con Servizio a Buffet in Giardino, Terrazza Panoramica o Bordo

Piscina con:

*Servizio accoglienza curato dal ns. Personale
Prosecco di Valdobbiadene, Cocktails Analcolici,
Tartare di Tonno allo Zenzero, Indivia al Profumo di Agrumi, Tortino di Polpo
Seppioline e Patate con Fagiolini all'Agro,
Gamberi lardellati con Coriandoli di Melone alla Menta Selvatica,
Tortino di Parmigiano con Veli di Capocollo di Martina su Cicoria Campestre,
Millefoglie di Verdure e Porchetta di Maialino Murgese,
Pepite di Salsiccia in Cesto di Patate e Crema Gorgonzola
Focaccia di Patate e Rosmarino, Crostini con Pomodoro Marinato e Basilico,
Crostini alle Verdure,*

Antipasti

*Calamaro Farcito ai Frutti di Mare con Involtino di Salmone al Formaggio e
Rucola su Crema di Carciofi*

*Filetto di Tacchino Affumicato al Miele con Caciottina di Primo Sale e
Rucola alla Salsa d'Astice su Letto di Funghi e Patate Croccanti*

Primi

*Risotto ai Porri e Straccetti di Manzo con Fiori di Zucca Fritti
Nidi di Rondine agli Spinaci e Salsa di Porcini*

Secondo

*Orata al Cartoccio in Aroma di Frutta Esotica e Zenzero
Costolette di Agnello Panate con Salsa alla Misticanza ai Funghi*

Contorni

Patate Prezzemolo al Burro & Melanzane con Scamorza e Pomodorino

Gran Buffet di Frutta

Torta Nuziale in Giardino

*Vini Regionali D.O.C., Acqua Minerale, Bevande a Richiesta, Open Bar
Stampa Cartoncini Menù.*

***Inclusi:** Disposizione su Tavoli Tondi; Menù per
Bambini; Addobbi Floreali a Centro tavola.*

***Opzionabili:** Tovagliato Dedicato.*





Banchetto "Malvasia"



Aperitif buffet in the garden or Panoramic Terrace or around the pool:

Prosecco di Valdobbiadene, non alcoholic

Cocktails,

Tuna tartare with ginger, endive citrus scented, octopus tart, cuttlefish with potatoes and green beans,

Shrimp larded with Melon and Wild Mint, Parmesan tart with Capocollo on chicory, yarrow of Vegetables and Pork,

Sausage Nuggets in potatoes's basket and Gorgonzola Cream

Potato and Rosemary Focaccia, Croutons with marinated tomatoes and basil, croutons with vegetables,

Appetizer

Squid Stuffed with Seafood and roulade of Salmon with Cheese

Rocket on Artichokes cream

Honey Smoked Turkey fillet with salt and Caciottina, Rocket, Sauce of Lobster on a bed of mushrooms and crispy potatoes.

Main course

Risotto with Leeks and Sliced Beef with Fried Zucchini Flowers

Swallow nests with Spinach and Porcini Sauce

Second course

Baked Sea Bream with exotic fruits aromas of and ginger

breaded Lamb Chops with Mushroom Sauce

Parsley Buttered Potatoes with Eggplan, Tomato and Scamorza

Fruit Grand Buffet

Wedding cake in the Garden

Regional DOC wines, mineral water, beverages on Demand, Open Bar

Print of the Menu Cards

Included: Round tables; meal for Children; Floral Decorations on the tables.

Options: Second course; Tablecloth



Banchetto "Primitivo"



Aperitivo con Servizio a Buffet in Giardino, Terrazza Panoramica o Bordo Piscina con:

*Servizio accoglienza curato dal ns. Personale
Prosecco di Valdobbiadene, Cocktails Analcolici,
Tartare di Tonno allo Zenzero, Indivia al Profumo di Agrumi, Tortino di Polpo
Seppioline e Patate con Fagiolini all'Agro,
Gamberi lardellati con Coriandoli di Melone alla Menta Selvatica,
Tortino di Parmigiano con Veli di Capocollo di Martina su Cicoria Campestre,
Millefoglie di Verdure e Porchetta di Maialino Murgese,
Pepite di Salsiccia in Cesto di Patate e Crema Gorgonzola
Focaccia di Patate e Rosmarino, Crostini con Pomodoro Marinato e Basilico,
Crostini alle Verdure,*

Antipasti

*Calamaro Farcito ai Frutti di Mare con Involtino di Salmone al Formaggio e
Rucola su Crema di Carciofi*

*Filetto di Tacchino Affumicato al Miele con Caciottina di Primo Sale e
Rucola alla Salsa d'Astice su Letto di Funghi e Patate Croccanti*

Primi

*Risotto ai Porri e Straccetti di Manzo con Fiori di Zucca Fritti
Nidi di Rondine agli Spinaci e Salsa di Porcini*

Secondo

*Caramella di Pesce Spada agli Agrumi ed Erbe Aromatiche
Lombatina ai Porri Stufati e Noci Itriane*

Contorni

*Patate Prezzemolo al Burro & Melanzane con Scamorza e Pomodorino
Gran Buffet di Frutta e Dolci*

Torta Nuziale in Giardino

*Vini Regionali D.O.C., Acqua Minerale, Bevande a Richiesta, Open Bar
Stampa Cartoncini Menù.*

Inclusi: *Disposizione su Tavoli Tondi; Menù per
Bambini; Addobbi Floreali a Centro tavola.*

Opzionabili: *Tovagliato Dedicato.*





Banchetto "Primitivo"

*Aperitif buffet in the garden or Panoramic Terrace or
around the pool:*

*Prosecco di Valdobbiadene, non alcoholic
Cocktails,*

*Tuna tartare with ginger, endive citrus scented, octopus tart, cuttlefish with
potatoes and green beans,
Shrimp larded with Melon and Wild Mint, Parmesan tart with Capocollo on
chicory, yarrow of Vegetables and Pork,
Sausage Nuggets in potatoes's basket and Gorgonzola Cream
Potato and Rosemary Focaccia, Croutons with marinated tomatoes and basil,
croutons with vegetables,*

Appetizer

*Squid Stuffed with Seafood and roulade of Salmon with Cheese
Rocket on Artichokes cream
Honey Smoked Turkey fillet with salt and Caciottina, Rocket, Sauce of Lobster on
a bed of mushrooms and crispy potatoes.*

Main course

*Risotto with Leeks and Sliced Beef with Fried Zuc-
chini Flowers
Swallow nests with Spinach and Porcini Sauce*

Second course

*Swordfish with Citrus and herbs
Loin with stewed leeks and wa nuts
Parsley Buttered Potatoes with Eggplan, Tomato and Scamorza*

Fruit & Sweets Grand Buffet

Wedding cake in the Garden

*Regional DOC wines, mineral water, beverages on Demand, Open Bar
Print of the Menu Cards*

*Included: Round tables; meal for Children; Floral
Decorations on the tables.*

Options: Second course; Tablecloth





I love Relax...