



MENÙ VALTELLINA

Il nostro servizio è ubicato in Valtellina, per questa ragione abbiamo il piacere di proporvi questo menù.

•

I formaggi sono tutti selezionati nelle aziende agricole locali.
La carne è comprata da nostro macellaio o aziende agricole locali.
Il pesce selvatico o allevamento biologico è comprato dal nostro Pescivendolo ed è servito **senza lische**.

•

Verdure di stagione o/e patate accompagnano i nostri secondi direttamente nel piatto o su vassoio di portate.

•

Il supplemento prezzo che segue il nome del piatto (esempio + € 3.-) è da aggiungere al prezzo indicativo delle configurazioni.

•

I piatti di questo menù saranno adatti a secondo la stagione in corso.

•

Tutti i menù sono personalizzabili. Se un ingrediente in un piatto non vi piace o se avete **allergie o intolleranze**, non esitate a dircelo adatteremo la ricetta alle vostre esigenze.

Non esitate a chiederci il form da compilare per l'invio veloce (meno di 48 ore) del vostro preventivo.

informazioni@lacenaperfetta.com

Il numero che precede il nome del piatto serve per compilare il form del preventivo.

(V) piatto vegetariano (VVR) versione vegetariana richiesta

ANTIPASTI

(1) TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI

Il nostro famoso tagliere di salumi e formaggi "Speciale aziende agricole"
Servito con miele, marmellata e giardiniera + € 3.- (VVR)

•

(2) BRESAOLA CARPACCIATA

Quella del nostro macellaio o dell'azienda agricola

•

(3) IL PIATTO DI SALUMI & GIARDINIERA

Tutti selezionati all'azienda agricola mucca pazza di Civo

•

(4) MOZZARELLA VALTELLINESE IN PORCHETTA

Verdure alla griglia (VVR)

•

(5) QUAGLIA AL BRAULIO

Paté di quaglia in sfoglia al Braulio. Ketchup di more

•

(6) SCIMUDIN & MANZO

Formaggio scimudin in pasta croccante su carpaccio di manzo (VVR)

•

(7) TAROZ GRATINATO

Purea di patate valtellinese, fagiolini, cipolle
Formaggio dell'azienda agricola. Servito con Salame di cervo e capra (VVR)

PRIMI

(8) CHISCIÖL AL GRANO SARACENO

Al burro di montagna salvia/ginepro (V)

•

(9) MANFRIGOLE GRATINATE

*Crespelle al grano saraceno ripiene di bresaola e formaggio casera DOP
Burro di montagna alla salvia*

•

(10) LASAGNA AL GRANO SARACENO

Con tutti gli ingredienti dei pizzoccheri e gratinata al Livigno stagionato (VVR)

•

(11) POLENTA ROSSA VALTELLINESE

Farina di granoturco speciale a produzione limitata macinata a pietra.
Leggermente amarognola
Ragù di salamella alla cacciatora

•

(12) RAVIOLI AL GRANO SARACENO

Bresaola/casera, salsa al rosso della Valtellina e mirtilli

•

(13) RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO® INVECCHIATO 7 ANNI

*Allo zafferano purissimo in stimi lavorato a mano dell'azienda agricola
"Piccolo Fiore" di Talamona, Valtellina + € 3.- (V)*

(V) piatto vegetariano (VVR) versione vegetariana richiesta

SECONDI

(14) TROTA BIANCA O SALMONATA

*Allevate in acqua pura e fresca di torrente in Valtellina o Trentino
Cotta alla mugnaia nel burro di montagna e condita al pesteda**

•

(15) ANATRA PER BUONGUSTAI

Petto grigliato, gastrique ai mirtili, briciole di bisciola**

•

(16) COTECHINO

*Dell'azienda agricola di Civo o del nostro macellaio
Ragù di lenticchie e funghi (al mese di dicembre)*

•

(17) FILETTO DI MAIALE

*Alla crema di Matusc**

•

(18) GUANCIA DI MANZO

*Brasata in cocotte di ghisa
all'inferno della Valtellina di Nino Negri + € 2.-*

•

(19) SALAMELLA ALLA WELLINGTON*

*Quella dell'azienda agricola di Civo
o del nostro macellaio di fiducia + € 2.-*

•

(20) TRIPPA ALLA VALTELLINESE

*Lardo / pancetta / fagioli / coste / grana
(solo in autunno inverno)*

•

(21) TZIGOINER PER BUONGUSTAI

*Il famoso spiedo di legno di abete
con manzo marinato alle erbe e pancetta + € 3.-*

FORMAGGI X BUONGUSTAI

Servito per un minimo di 4 persone.

Selezioniamo solo formaggi di montagna, al latte crudo e artigianali.
Servito con miele e marmellata artigianale.

(22) PIATTO DI FORMAGGI DELLO CHEF

Mucca, capra, erborinato

+ € 4.-

(23) TAGLIERE DI FORMAGGI DI MONTAGNA

Diverse aziende agricole valtellinesi

Mucca & capra, secondo la fabbricazione e disponibilità

+ € 5.-

(24) TAGLIERE DI FORMAGGI AFFINATI

Selezionati al negozio F.lli Ciapponi. Morbegno (SO)

Capra, mista capra/mucca, mucca, erborinato

+ € 6.-

DESSERTS

(25) BISCIOLA VALTELLINESE*

Frutta di stagione e crema di mascarpone alla bacca di vaniglia

•

(26) CAFFÈ LOCALE

Panna cotta al caffè Gimoka, biscottini ai fichi (NO VEG)

•

(27) CIOCCOLATO & GRAPPA

Salame di cioccolato alla grappa di sforzato

•

(28) MELE DELLA VALTELLINA

Torta Tatin alle mele caramellate

•

(29) POLENTA

La polenta ricca al burro d'alpeggio, cùpeta valtellinese

•

(30) TORTA DI GRANO SARACENO

Marmellate artigianali e locali

•

(31) TORTA DI MORBEGNO

Torta morbida e croccante al cioccolato e mandorle

PENSATE AD OFFRIRE PER UN COMPLEANNO
RINGRAZIARE UNA PERSONA O AD UN AMICO BUONGUSTAIO
IL NOSTRO BUONO REGALO PRANZO O CENA
ROMANTICA A DOMICILIO X 2 PERSONE

Al vostro servizio

Johann Desnoues