



## MENÙ DI CARNE PRIMAVERA/ESTATE

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

•

Carni comprate dal nostro macellaio di fiducia e/o aziende agricole locali in Valtellina.

•

Tutti i secondi sono serviti con verdure di stagione e/o patate, riso direttamente nel piatto o su vassoio di portate.

•

Il supplemento prezzo che segue il nome del piatto è da aggiungere al prezzo indicativo delle configurazioni.

•

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

[informazioni@lacenaperfetta.com](mailto:informazioni@lacenaperfetta.com)

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

## ANTIPASTI

### (1) TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI

*Il nostro famoso tagliere con salumi artigianali & formaggi locali (VVR)  
al latte crudo. Servito con miele, marmellata e giardiniera + € 3.-*

•

### (2) ANATRA & CAPONATA

*Aiguillette\* di anatra, piccola caponata, dressing\* "Pop Corn" (VVR)*

•

### (3) ANIMELLE & RATATOUILLE

*Tartellette di ratatouille froide al basilico e animelle di vitello dorate (VVR)*

•

### (4) BRESAOLA & SCIMUDIN

*Carpaccio di bresaola del nostro macellaio, brick\* croccante al scimudin\*  
Yogurt di Chiuro e ketchup di more (VVR)*

•

### (5) CAESAR SALAD RIVISITATA

*Insalata romana, uova di quaglie, pollo, pancetta affumicata  
parmigiano reggiano, crostini di pane, salsa speciale Cesare Cardini\* (VVR)*

•

### (6) SPECK & CAPRINO

*Rotoli di speck ripieni di caprino fresco (Az. Agricola locale)  
Polpa di melanzana arrostita al timo all'olio di N'duja (VVR)*

### (V) piatto vegetariano

**(VVR) versione vegetariana richiesta**

## **PRIMI**

### **(7) GNOCCHI DI PATATE**

*All'amatriciana*

•

### **(8) LASAGNA ALLA LIGURE (V)**

*Pesto al basilico, fagiolini, patate, pinoli e pecorino*

•

### **(9) MACCHERONI MARTELLI TOSCANA**

*Pollo e zucchine dorate, frutta secca e spezie tajine\**

•

### **(10) POLENTA ROSSA VALTELLINESE**

Farina di granoturco speciale a produzione limitata macinata a pietra.

Leggermente amarognola

*Coppa di testa, verdure di stagione, succo bruno*

•

### **(11) RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO® TENUTA COLOMBARA**

*Zafferano, midollo di bue, prosciutto crudo, verdure di stagione (VVR)*

## SECONDI

### (12) CONIGLIO ALLA LIGURE

*Olive taggiasche, cipolla, pinoli*

•

### (13) \*GALLETTO AL VIN SANTO + € 3.-

*Panna e funghi*

•

### (14) MAIALE ALL'ORIENTALE

*Polpette e pancia laccata al miele e soia  
Insalatina orientale rinfrescante con fagioli mung\* e mango*

•

### (15) MANZO LOCALE

*Biancostato "cottura morbida" vinaigrette estive, condimenti e alchechengi\**

•

### (16) MONDEGHILI MILANESI QUELLI VERI!

*Quelli veri! (pollo, manzo, salsiccia, mortadella di fegato)  
Verdure grigliate, salsa tartara alla senape in grani*

•

### (17) POLLO RUSPANTE

*in crosta di parmigiano reggiano 30 mesi, salsa pizzaiola*

•

### (18) IL VITELLO E LE SUE ANIMELLE

*Piccata alla milanese, prosciutto crudo e mozzarella.  
Grillons\* di animelle. Intingolo, limone bio, prezzemolo e capperi*

## **FORMAGGI X BUONGUSTAI**

Facoltativo, in supplemento al prezzo del menù.  
Servito per un minimo di 4 persone.

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

### **(19) PIATTO DI FORMAGGI DELLO CHEF**

*Mucca, capra, erborinato*

+ € 4.-

### **(20) TAGLIERE DI FORMAGGI DI MONTAGNA**

*Diverse aziende agricole valtellinesi*

*Mucca & capra, secondo la fabbricazione e disponibilità*

+ € 5.-

### **(21) TAGLIERE DI FORMAGGI AFFINATI**

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

*Capra, mista capra/mucca, mucca, erborinato*

+ € 6.-

## DESSERTS

### (22) CAFFÈ “BENEDETTO”

*Pausa caffè dell'avvocato Rossi: panna cotta al caffè  
Panna montata al brandy e biscottini*

•

### (23) CIOCCOLATO FONDENTE

*Mousse alla bacca di Sichuan\*  
Frutti di bosco al caramello di aceto balsamico*

•

### (24) FRAGOLE AL VINO

*Marinate in un sciroppo al nebbiolo delle Alpi e spezie*

•

### (25) LIMONE & PESTO AL BASILICO

*Crema cotta al limone naturale, meringa e fragole*

•

### (26) MANDORLE & PANCETTA

*Tortino financier\* ricoperto di cioccolato bianco e pancetta affumicata (VVR)*

•

### (27) MELE & PINOLI

*La torta rovesciata delle sorelle Tatin alle mele caramellate  
al miele di acacia. Salsa butterscotch ai pinoli*

•

### (28) TIRAMISÙ & LAMPONI

*Al Disaronno® & amaretti di Saronno*

**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*