



MENÙ DI PESCE 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.

•

Il pesce è comprato dal nostro pescivendolo di fiducia ed è servito senza lische.

•

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 (esempio + € 3.-) 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

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

ANTIPASTI

(1) ACCIUGHE & SARDE

Su confit di patate e pomodoro all'origano di Sicilia*

•

(2) AVOCADO GOLOSO

*L'avocado come un guacamole, merluzzo, gamberi, gamberetti
Salmone affumicato artigianalmente dal nostro pescivendolo
Salsa cocktail* con agrumi + € 3,50. (VVR)*

•

(3) GAMBERI & AVOCADO

*Gamberi selvatici croccante in foglia di menta e pancetta affumicata
Guacamole in versione food porn. Dressing* al maracuja + € 3.-*

•

(4) GAMBERI & HUMMUS

*Gamberi selvatici arrostiti su hummus di ceci/carote
Salsiccia piccante e pappadums* + € 3.-*

•

(5) INSALATA ALLA NIZZARDA

Tonno, acciughe e tanti altri ingredienti accuratamente selezionati

•

(6) POLPO & TONNATA

Insalata di patate e polpo. Salsa tonnata + € 3.-

•

(7) SALMONE ALLA PARIGINA

Macedonia di verdure fresche di stagione in salsa verde e condimenti

PRIMI

(8) GNOCCHI DI PATATE

Pasta di acciughe, olive, pinoli, basilico. Crema di peperoni rossi

•

(9) MACCHERONI MARTELLI TOSCANA

Al ricco ragù di mare + € 2.-

•

I RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

(10) *Prosecco, scamorza affumicata e bottarga di muggine*

(11) *Ortrugo, limone naturale, tonnetto crudo*

•

(12) RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO® INVECCHIATO 7 ANNI

Come una paella: zafferano, pollo, seppia, fagiolini, peperoni, piselli

Cipolla, aglio, curcuma, paprika + € 3.-

SECONDI

(13) BACCALÀ BRANZINO COZZE

AIOLI ALLA PROVENZALE

*Farandola di verdure: cavolfiore, patate, carote, fagiolini, zucchine
Carciofi, finocchio. Uova, salsa maionese all'aglio (aioli). + € 5.-*

•

(14) BRANZINO ALLA LIGURE

*Filetto grigliato o cotto al forno. Insalatina di zucchine grigliate
Salsa vergine all'OEVO dei fratelli Pozzo, Liguria + € 3.-*

•

(15) SGOMBRO & COZZE

Il sottoscritto è grigliato e servito su una vellutata di cozze allo zafferano

•

(16) ORATA COME IN PROVENZA

Il filetto in salsa bouillabaisse e aumônière* di ratatouille + € 3.-*

•

(17) SALMONE & AVOCADO

*In porchetta. Guacamole al lime in versione food porn**

•

(18) SALMONE & MELANZANE

Cotto nel court-bouillon, salsa baba Ganoush**

•

(19) TONNO PRIMA SCELTA

Appena scottato, gulash rinfrescante di verdure estive + € 3.-*

•

(20) TROTA ALLA MUGNAIA

(allevata in Trentino in acqua pura e fresca di montagne)

Cotta nel burro di montagna, limone bio, prezzemolo e mandorle dorate

FORMAGGI X BUONGUSTAI

Facoltativo, in supplemento al prezzo del menù.
Servito per un minimo di 6 persone.

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

(21) PIATTO DI FORMAGGI DELLO CHEF

Mucca, capra, erborinato

+ € 4.-

(22) TAGLIERE DI FORMAGGI DI MONTAGNA

Diverse aziende agricole valtellinesi

Mucca & capra , secondo la fabbricazione e disponibilità

+ € 5.-

(23) TAGLIERE DI FORMAGGI AFFINATI

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

Capra, mista capra/mucca, mucca, erborinato

+ € 6.-

DESSERTS

(24) CAFFÈ

*Pausa caffè dell'avvocato Rossi: panna cotta al caffè e Madeleine**

Piccolo spiedino di frutta al rosmarino

•

(25) LIMONE & PESTO AL BASILICO

Crema cotta al limone naturale, meringa e fragole

•

(26) MELE AL MIELE DI ACACIA

La torta rovesciata delle sorelle Tatin alle mele caramellate

Salsa butterscotch al fiore di sale e pinoli dorati*

•

(27) MANDORLE & PANCETTA

Tortino "financier" ricoperto di "cioccolato bianco" e pancetta affumicata*

•

(28) MANDORLE & POMPELMO

Torta sbrisolona, stracciatella di mozzarella alle amarene

Riduzione di pompelmo grigliato

•

(29) PESCHE TABACCHIERE & LAMPONI

Coppa Melba (estate)*

•

(30) TIRAMI-SU & AMARETTI

Al Disaronno® & amaretti di Saronno, lamponi

MENÙ DI PESCE PRIMAVERA ESTATE
SERVIZIO CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

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