

CUCINA DI STAGIONE PIATTI ESTIVI
SERVIZIO CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

CUCINA DI STAGIONE

PIATTI ESTIVI



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

**LO CHEF A DOMICILIO PROFESSIONALE E REFERENZIATO
CHE CUCINA DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA
O LOCATION DAL 2007 IN LOMBARDIA
ORGANIZZAZIONE: EVENTI, BUFFET, PRANZI, CENE
PER PRIVATI E AZIENDE**

**SERVIZIO CHEF A DOMICILIO
PERSONAL CHEF 7/7 365/365
Milano Como Monza Brianza Lecco Valtellina
Valchiavenna Bergamo Lago Maggiore Lago d'Orta**

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 le ricette alle vostre esigenze.**

Se desiderate abbinare uno o più vini al vostro menù, chiedeteci.

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

Non cuciniamo animali non adulti. (vitello, agnello, galletto, ecc) e animali da allevamenti intensivi.

Il pesce selvatico o allevamento biologico è comprato dal nostro pescivendolo ed è servito senza lische.

Elenco dei nostri fornitori disponibile sul nostro sito.

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

Il prezzo indicato non comprende un eventuale trasferta.

Il supplemento prezzo (esempio + € 3) indicato a persona che segue il nome di alcuni piatti è da aggiungere al prezzo indicativo delle configurazioni, ma non è automatico, dipende dal menù.

Chiedeteci un preventivo senza impegno.

**IL SERVIZIO DI CHEF A DOMICILIO
NON PUÒ ESSERE IMPROVVISATO.
PRENOTATECI CON ANTICIPO E AVRETE
TUTTE LE CONDIZIONI PER USUFRUIRE
DI UN SERVIZIO DI QUALITÀ
AD UN PREZZO SPECIALE!**

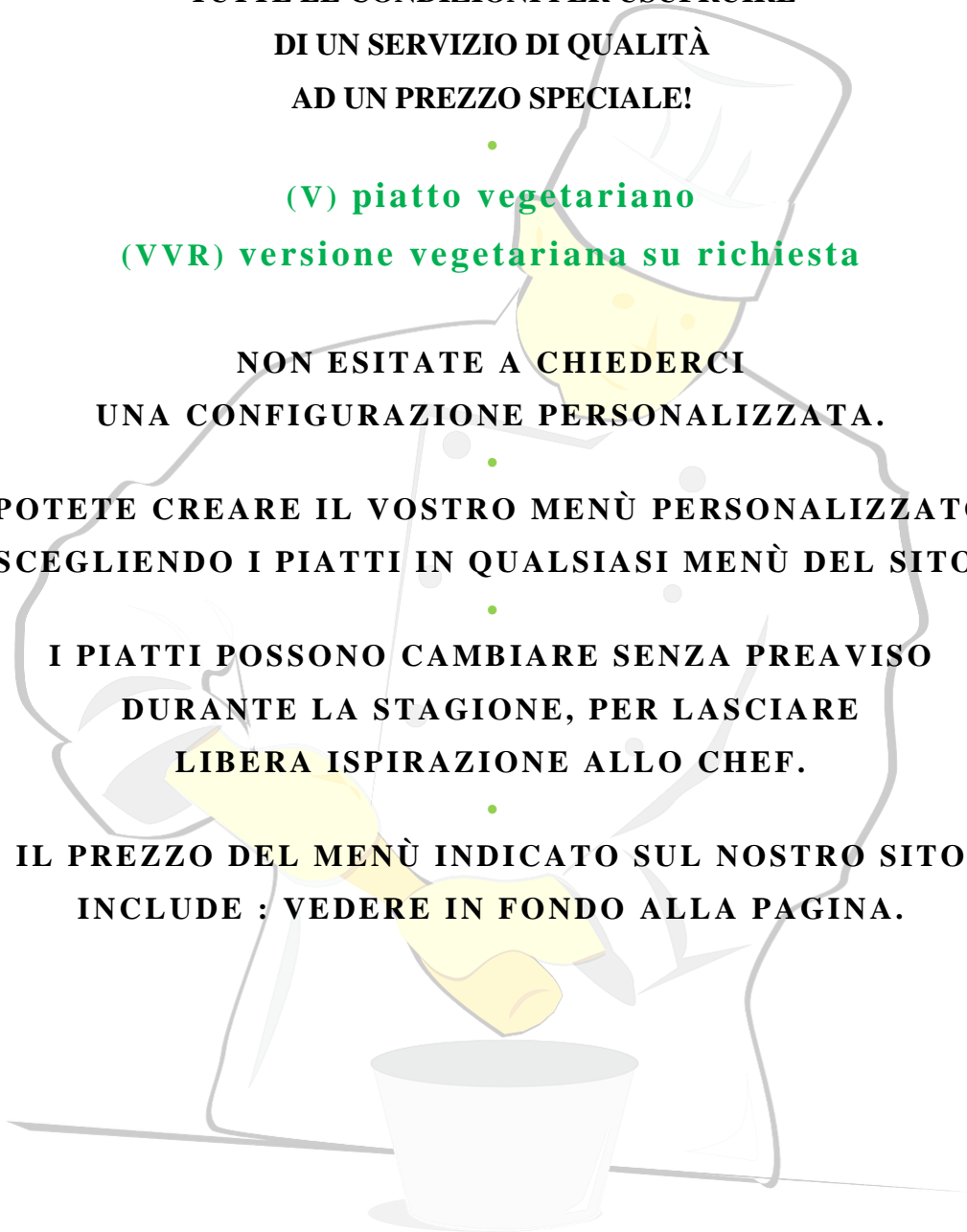
**(V) piatto vegetariano
(VVR) versione vegetariana su richiesta**

**NON ESITATE A CHIEDERCI
UNA CONFIGURAZIONE PERSONALIZZATA.**

**POTETE CREARE IL VOSTRO MENÙ PERSONALIZZATO
SCEGLIENDO I PIATTI IN QUALSIASI MENÙ DEL SITO.**

**I PIATTI POSSONO CAMBIARE SENZA PREAVISO
DURANTE LA STAGIONE, PER LASCIARE
LIBERA ISPIRAZIONE ALLO CHEF.**

**IL PREZZO DEL MENÙ INDICATO SUL NOSTRO SITO
INCLUDE : VEDERE IN FONDO ALLA PAGINA.**



ANTIPASTI

TERRA, MARE E VEGETARIANO

ANATRA, ANGURIA & POP CORN IN VERSIONE TAKE AWAY

BRESAOLA & SCIMUDIN

*Carpaccio di bresaola del nostro macellaio. Brick croccante al scimudin
Salsa chutney albicocchi e cipolla (VVR)*

L'INSALATA IN BUSTA: LA CAESAR SALAD

*Insalata romana, uova di quaglie, pollo, crostini
Pancetta affumicata, parmigiano reggiano. Salsa speciale Cesare Cardini (VVR)*

DELIVERY DEL GIORNO: CARPACCIO DI MANZO

Verdure alla griglia. Maionese di chimichurri

CONIGLIO

Insalata di coniglio. Hummus di fagioli cannellini. Ciliegie e mandorle

POLLO

*Rollè di pollo ai calamari e pomodori essiccati
Vinaigrette lamponi/bacon + € 2,50*

SALUMI & FORMAGGI

ANCHE A BUFFET

*Il nostro famoso tagliere delle aziende agricole locali
Miele, marmellate, giardiniera + € 2,50*

TACCHINO TONNATO & ASPARAGI (ricetta elaborata per buongustai)

TARTARA DI MANZO "ANDATA & RITORNO" ALLA FRANCESE O ALL'ITALIANA

ACCIUGHE & SARDE MARINATE

Su confit di patate & pomodoro all'origano di Sicilia (VVR)

BURATTA ALPINA DI VACCHE BRUNE

(azienda agrituristica la Fiorida. Mantello)

Pomodorini confit, acciughe del mare Cantabrico. Crostini di pane di segale (VVR)

CALAMARO RIPIENO

L'insalata fresca e colorata

GAMBERI & CECI

Hummus di ceci alla Mediterranea. Gamberi selvatici e salsiccia piccante (VVR)

INSALATA IN BUSTA: LA NIZZARDA

Tonno, acciughe e tanti altri ingredienti accuratamente selezionati (VVR)

PATÉ DI TROTA

In foglia verde, zenzero, arachidi

Pesce del lago affumicato artigianalmente. Dressing al Gewurztraminer

PESCE SPADA

Pesce spada croccante. Caviale di melanzane Salsa vergine + € 2

POLPO & TONNATA

Insalata di patate e polpo. Salsa tonnata + € 2,50

SALMONE ALLA PARIGINA

Macedonia di verdure di stagione in salsa verde e condimenti (VVR)

SGOMBRO & RATATOUILLE

Farinata di ceci, ratatouille fredda. Sgombro grigliato

Vinaigrette all'aglio nero (VVR)

PRIMI PIATTI

Terra e mare

GNOCCHI DI PATATE

Ragù di coniglio ai mirtili

GNOCCHI DI RICOTTA

All' Amatriciana

LASAGNA

Manzo/acciuغه

LA MIA LASAGNA INDECENTE

100% manzo, doppio ragù, ma se fosse indecente solo per questo...

MACCHERONI MARTELLI • TOSCANA

Mix di Melanzane grigliate, pomodoro, stracciatella, pizza al forno a legna (V)

RAVIOLI AL PROSCIUTTO COTTO

Melanzane alla Norma

Salsiccia al peperoncino

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO®

RISO INVECCHIATO 7 ANNI (possibilmente)

Risotto capriccioso : Pomodori, mozzarella

Funghi, carciofini, olive, Prosciutto cotto (VVR)

GNOCCHI DI RICOTTA

Salsa di pomodoro. Bottarga di tonno & taralli

GNOCCHI DI PATATE

Branzino, mortadella e zucchine

LASAGNA ALLA LIGURE

Pesto al basilico, sarde, fagiolini, patate, pinoli, pecorino (VVR)

MACCHERONI MARTELLI TOSCANA

Al ricco ragù di mare + € 2,50

RAVIOLI SPINACI E RICOTTA

Trota fresca e affumicata, mandorle e beurre blanc alla liquirizia (VVR)

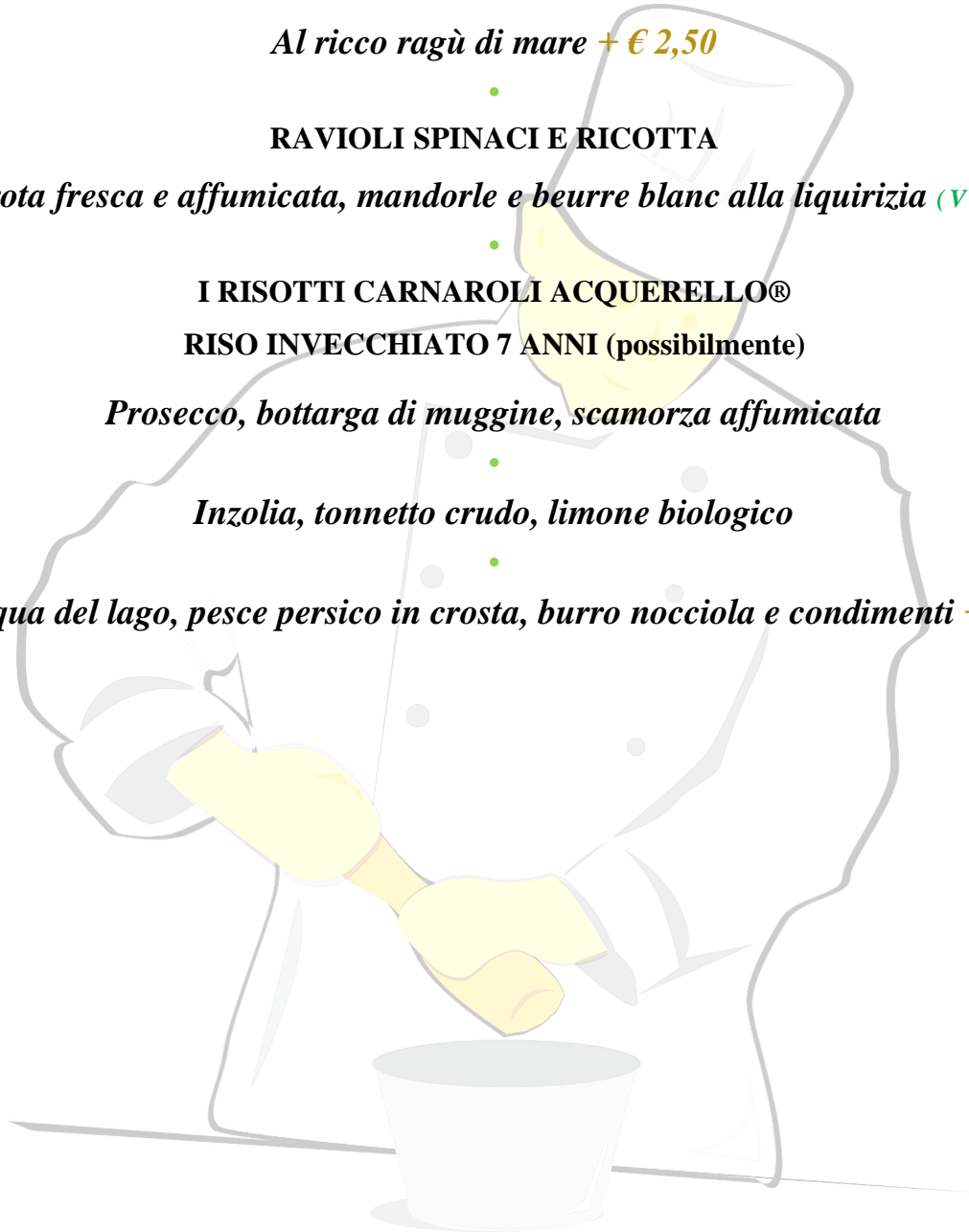
I RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

RISO INVECCHIATO 7 ANNI (possibilmente)

Prosecco, bottarga di muggine, scamorza affumicata

Inzolia, tonnetto crudo, limone biologico

Acqua del lago, pesce persico in crosta, burro nocciola e condimenti + € 3



SECONDI PIATTI

Terra e mare

ANATRA

In cocotte di ghisa. Marsala, olive, timo e pinoli

ANATRA

La coscia, cottura al cucchiaio. Salsa gastrique ai mirtili

CONIGLIO IN PORCHETTA

Arrosto di coniglio, carote al miele. Pesto di misticanza + € 2,50

CONIGLIO ALLA LIGURE

Olive taggiasche, cipolla, pinoli

MAIALE IN VERSIONE COMFORT FOOD

*Polpette e pancetta fresca al pesto
Taroz di cannellini e cavolfiore al matusc*

MAIALE

Bombette pugliese, succo bruno, ciliegie e rucola

MANZO

*Il famoso Tzigoiner sullo spiedino in abete
con manzo marinato alle erbe e pancetta + € 3*

MONDEGHILI MILANESI QUELLI VERI!

(pollo, manzo, salamella, ecc)

Verdure e frutta alla griglia. Salsa BBQ

POLLO & PESCHE

In cocotte di ghisa, con timo e pesche tabacchiere

BRANZINO

Il filetto grigliato. Insalata : kiwi, ananas, avocado. Pesto di rucola + € 2

ORATA

Salsa puttanesca + € 2

PESCE SPADA

*Salsa salmoriglio
(olio, aceto, aglio, limone, origano, peperoncino, prezzemolo) + € 2*

SALMONE & MELANZANE

Cotto nel court-bouillon. Salsa baba Ganoush

SGOMBRO

Sgombro grigliato. Bulgur allo zafferano, rucola, uvetta e pinoli

TONNO PRIMA SCELTA

Appena scottato, pak choi e alghe. Salsa diavola + € 4



TAGLIERI DI FORMAGGI & SPECIALITÀ

Per minimo 4 persone.

Selezioniamo solo formaggi di montagna al latte crudo e/o artigianali.

Servito con miele e marmellate artigianale o chutney.

PIATTO DI FORMAGGI DELLO CHEF

Selezionati alla Fiorida di Mantello + € 3

TAGLIERE DI FORMAGGI DI MONTAGNA

Diverse aziende agricole valtellinesi

Mucca & capra, secondo la fabbricazione e disponibilità + € 4

TAGLIERE DI FORMAGGI AFFINATI

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

Capra, mista capra/mucca, mucca, erborinato + € 5

Tutte le specialità : + € 3 a persona

Palline di formaggio fresco (N°3) (caprino) di mucca e capra

Al pesteda, erba cipollina, mandorle

Pera cotta al vin brulè, panna montata allo stilton

Sciatt al bitto e cicoria (N°3)

Scamorza bianca e affumicata

(produzione locale Valtellina)

Alla piastra, miele di rododendro, pistacchi e radicchio

DOLCI

ALBICOCCHI ARROSTITI

Amaretti, gelato alla fragola, chutney fragola/balsamico

BURATTA DI BRUNA ALPINA (la Fiorida)

Mirtilli della Valtellina

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 75%

Susine, banana caramellata alla bacca di Sichuan Gelato al latte*

COPPA MELBA*

Pesche & lamponi

FRUTTI DI BOSCO

in uno sciroppo di vino della Valtellina e mix di spezie del mondo

LA CHARLOTTE DI GLORIA ALLE PESCHE

LINGOTTO ALLE MANDORLE

Tortino Financier alle mandorle, melone e amarene

MELE CARAMELLATE

La torta rovesciata delle sorelle Tatin

Servita tiepida con gelato alla vaniglia e panna montata "Chantilly"

MERINGA ALLE FRAGOLE

Mascarpone Km0, basilico, Olio EVO fruttato intenso

MOZZARELLA KM0 IN CARROZZA

Ciliegie confite, gelato al cioccolato al latte + € 3

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO

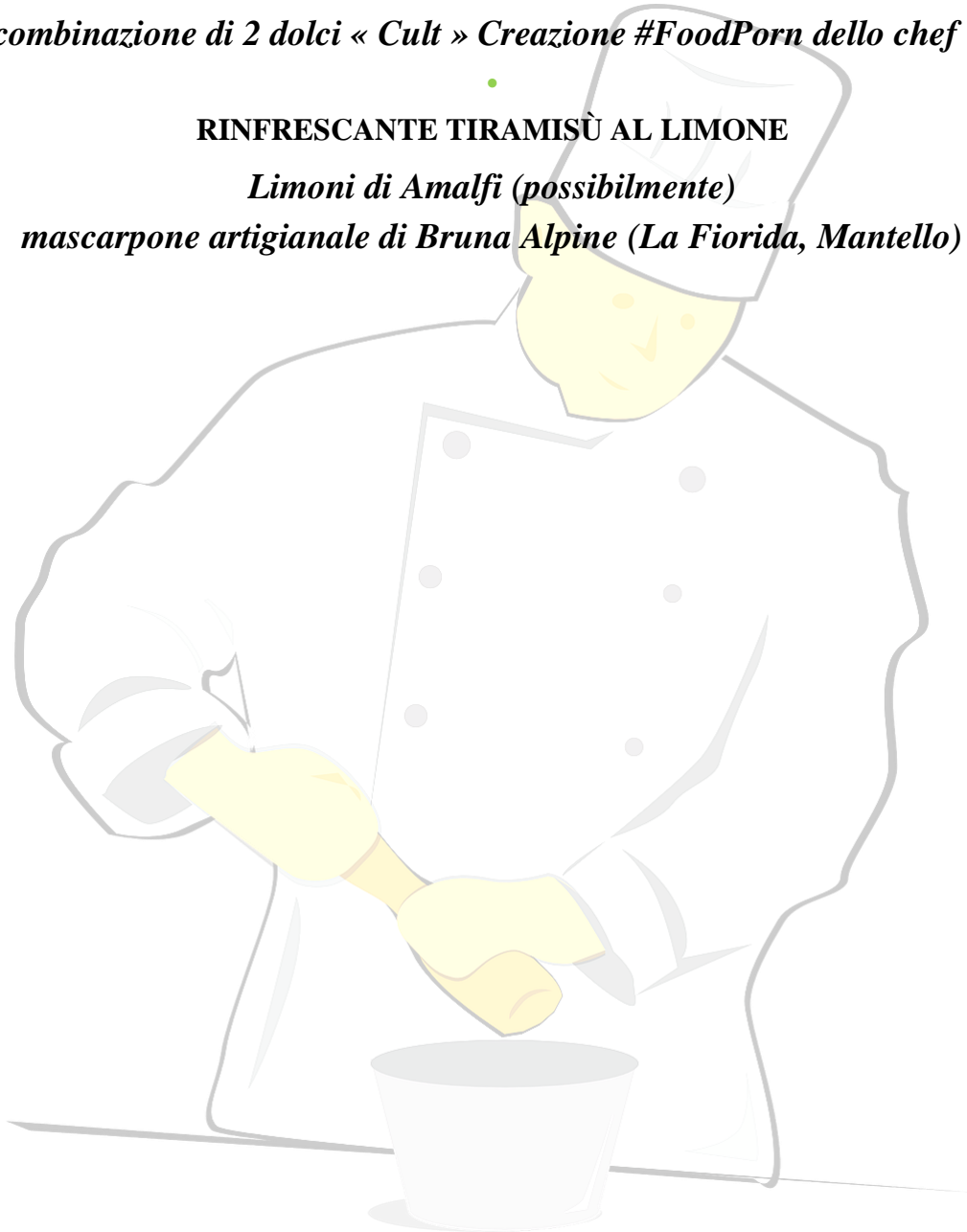
Briciole di biscotti di Prosto, coulis di maracuja

TIRA-FOGLIE

La combinazione di 2 dolci « Cult » Creazione #FoodPorn dello chef + € 3

RINFRESCANTE TIRAMISÙ AL LIMONE

*Limoni di Amalfi (possibilmente)
mascarpone artigianale di Bruna Alpine (La Fiorida, Mantello)*



IL PREZZO INCLUDE

Spesa per la preparazione dei piatti
Prestazione dello chef - Riordino e pulizia della cucina
Il servizio fino ad un certo numero di persone
(chiedeteci un preventivo senza impegno).

FORNIAMO GRATUITAMENTE

(Fino ad un certo numero di persone, chiedeteci).

Piatti, Bicchieri, Tovaglia, Tovaglioli, Posate, Menù personalizzato, Pane

IL PREZZO NON INCLUDE

Eventuale trasferta
Abbinamento vino su richiesta
Acqua e Bibite : su richiesta
Caffè e cioccolatini artigianali “ChocoAlpi” su richiesta. + € 2 pp
Addobbo floreale per la tavola su richiesta

Al vostro servizio,

Johann Desnoues

Telefono/WhatsApp +39 347.54.60.930

M informazioni@lacenaperfetta.com