

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

CUCINA DI STAGIONE

PIATTI PRIMAVERILI



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!**

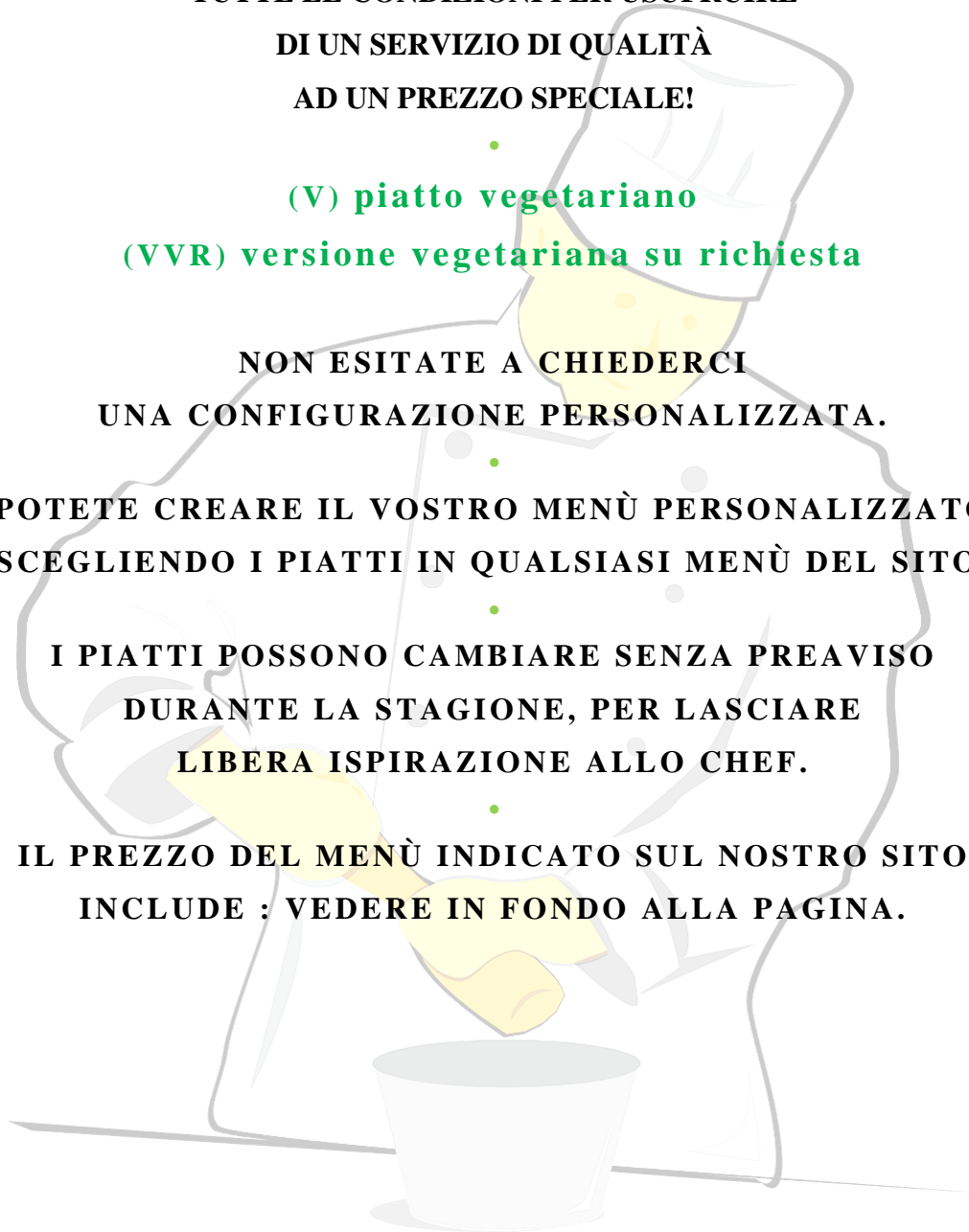
**(V) piatto vegetariano
(VVR) versione vegetariana su richiesta**

**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

Il petto in carpaccio all'arancia. Dressing "Pop Corn"

BRESAOLA & SCIMUDIN

Carpaccio di bresaola del nostro macellaio. Brick croccante al scimudin

Salsa chutney fragola e aceto balsamico (VVR)

CAESAR SALAD RIVISITATA

Insalata romana, uova di quaglie, pollo, crostini

Pancetta affumicata, parmigiano reggiano Salsa speciale Cesare Cardini (VVR)

CARPACCIO DI MANZO

Verdure alla griglia. Maionese di chimichurri

CONIGLIO & CALAMARI

Insalata primaverile + € 2,50

COPPA DI MAIALE

Il salame crudo e scottato. Hummus di cannellini al rosmarino

Friggitelli grigliati alla curcuma (VVR)

L'UOVO MIMOSA

Di galline valtellinese rilevato con una punta di peperoncino (V)

SALUMI & FORMAGGI

ANCHE A BUFFET

Il nostro famoso tagliere delle aziende agricole locali

Miele, marmellate, giardiniera

TACCHINO TONNATO & ASPARAGI

ACCIUGHE & SARDE

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 + € 3

CAESAR SALAD

Al pesce fresco, affumicato e marinato

GAMBERI & CECI

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

INSALATA ALLA NIZZARDA

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

PESCE SPADA & AVOCADO

Pesce spada croccante alla menta. Guacamole. Pancetta affumicata

Dressing al maracuja + € 2,50 (VVR)

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 (VVR)

Farinata di ceci, ratatouille fredda. Sgombro grigliato. Vinaigrette all'aglio nero

PRIMI PIATTI

Terra e mare

GNOCCHI DI PATATE

3 formaggi, 3 prosciutti. Papavero blu & basilico (VVR)

GNOCCHI DI RICOTTA

All' Amatriciana

LASAGNA ALLA LIGURE

Pesto al basilico, fagiolini, patate, pinoli, pecorino (V)

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

Scarola alla napoletana

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO®

RISO INVECCHIATO 7 ANNI (possibilmente)

Risotto alle bacche di goji, asparagi e curcuma (V)

RISOTTO CAPRICCIOSO

Pomodori, mozzarella, funghi, carciofini, olive, prosciutto cotto (VVR)

GNOCCHI DI PATATE

Gamberi selvatici, prosciutto di Parma

Succo bruno al profumo di tartufo, fonduta di parmigiano reggiano (VVR)

GNOCCHI DI RICOTTA

Salsa di pomodoro. Bottarga di tonno & taralli

LASAGNA "OLD SCHOOL"

Salmone fresco e affumicato, piselli, zafferano, vodka (VVR)

MACCHERONI MARTELLI TOSCANA

Al ricco ragù di mare + € 2,50

RAVIOLI SPINACI / RICOTTA

Pesce spada

Crema di pomodori alla provenzale

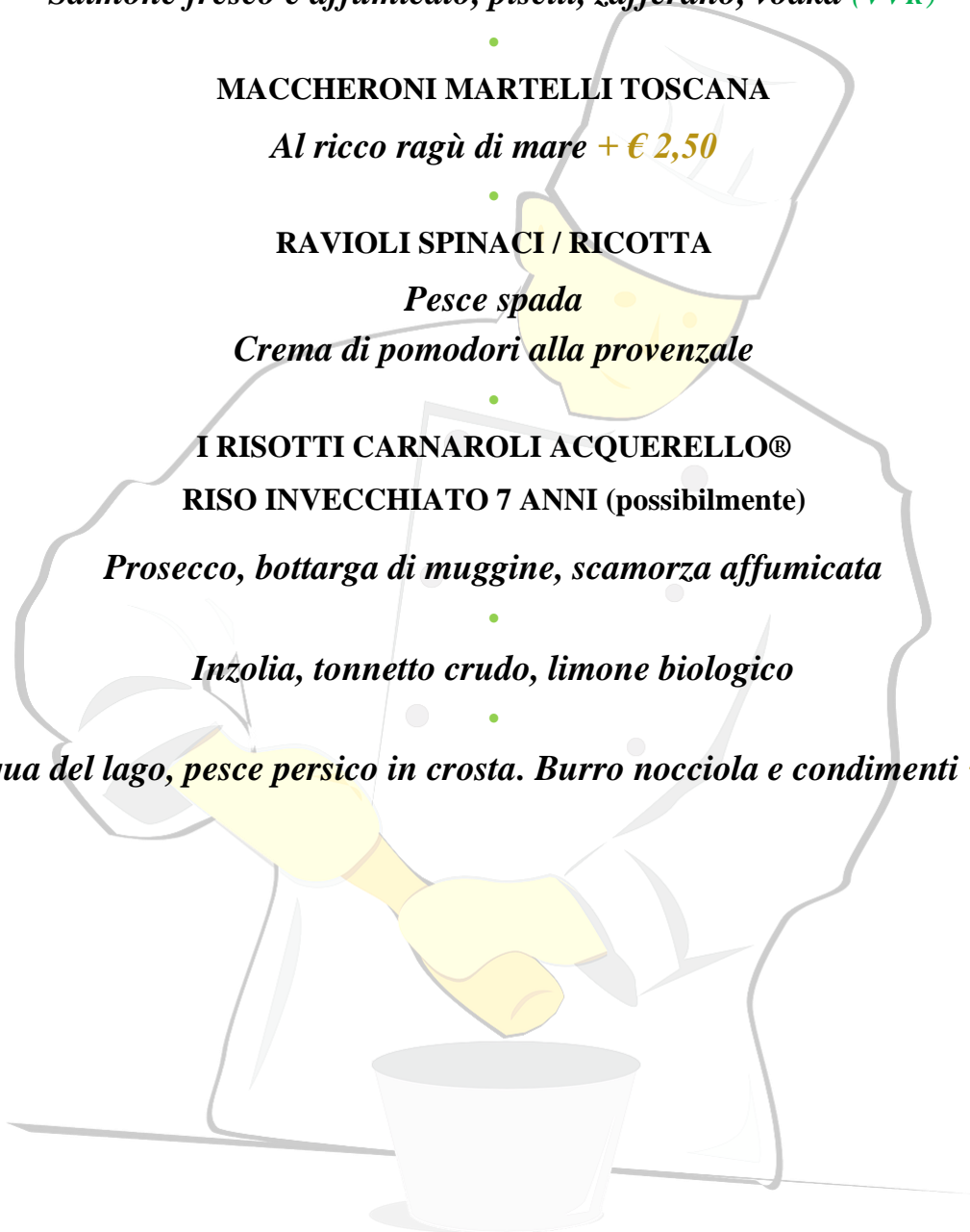
I RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

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

Il petto all'arancia biologica & bacche di goji

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

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

MANZO

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

MANZO

*Straccetti di filetto di manzo con una vera
e delicata salsa all'aceto balsamico di Modena*

MONDEGHILI MILANESI QUELLI VERI!

(pollo, manzo, salamella, ecc)

Salsa gribiche alla senape in grani. Verdure alla griglia

POLLO RUSPANTE

In cocotte di ghisa. Salsa al mascarpone artigianale al prosecco e dragoncello

POLLO RUSPANTE

La coscia ripiena agli asparagi. Vellutata di scampi alle spezie Tandoori + € 3

BACCALÀ

Brick di baccalà e patate su ragù di peperoni e salamella

BRANZINO

Scarole stufata alla napoletana. Intingolo al pepe

ORATA

Salsa puttanesca + € 2

SALMONE & MELANZANE

Cotto nel court-bouillon. Salsa baba Ganoush (VVR)

SGOMBRO

Sgombro grigliato. Burghul zafferano e rucola. Uvetta e pinoli (VVR)

TONNO PRIMA SCELTA

Appena scottato. Gulash rinfrescante di verdure di stagione + € 3 (VVR)



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 brulé, 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

BURATTA DI BRUNA ALPINA (la Fiorida)

Fragole al caramello di aceto balsamico di Modena

CIOCCOLATO BIANCO

La mousse al Coulis di maracuja. Briciole di biscotti

CIOCCOLATO FONDENTE & BANANA

*Mousse alla bacca di Sichuan. Banana caramellata
Gelato fior di latte e profumo di cocco*

FRAGOLE

Marinate in uno sciroppo di vino e spezie

LIMONE & PESTO AL BASILICO

Crema cotta al limone biologico. Meringa e fragole

LINGOTTO ALLE MANDORLE

Tortino Financier alle mandorle. Melone e amarene

MELE CAMELLATE

*La torta rovesciata delle sorelle Tatin. Salsa butterscotch al gomasio
Composta al miele di rododendro (Valtellina). Succo di Pink Lady*

MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA

Lamponi schiacciate all'amaretto. Gelato al cioccolato + € 2

TIRA-FOGLIE

La combinazione di 2 dolci « Cult » Creazione FoodPorn dello chef

TIRAMISÙ AL LIMONCELLO

*Savoardi al farro. Limone biologico e frutta secca
Mascarpone di Bruna Alpine (La Fiorida)*

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