



MENÙ STAGIONALE PRIMAVERA

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.

•

La carne è comprata dal nostro macellaio o aziende agricole locali in Valtellina.

•

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.

•

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

•

(2) AVOCADO GOLOSO

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

•

(3) BRESAOLA & YOGURT

Bresaola carpacciata, salsa allo yogurt di Chiuro e chutney carote/fichi

•

(4) SGOMBRO DEL MEDITERRANEO

*Sgombro fresco e marinato alla maggiorana
Patate e pomodori confit* in cocotte di ghisa*

•

(5) UOVO & SALMONE

*Sfogliata all'uovo strapazzato rigorosamente a bagnomaria
Dadini di salmone marinato Gravlax*, asparago cotto e crudo + € 2.-*

•

(6) ZUCCHINE & ASPARAGI/

*La panna cotta di zucchine e asparagi
Concassé* di pomodoro, melone e prosciutto crudo (V)*

PRIMI

(7) GNOCCHI DI PATATE

*Delicata crema di peperoni rossi
Olive & pasta di acciughe ai pinoli e basilico (VVR)*

•

(8) GNOCCHI DI RICOTTA

Crema di zucchine, pomodorini confit
Stracciatella pugliese e basilico (V)*

•

(9) LASAGNA GOLOSA X BUONGUSTAIO*

Pollo, manzo, salamella, soffritto

•

(10) FUSILLI DI PISA. MARTELLI. TOSCANA

*Mix di Melanzane grigliate, salsa di pomodoro timo/origano
Feta greca biologica DOP e briciole di pizza al forno a legna (V)*

•

(11) RAVIOLI DI MELANZANE

alla Norma (V)

•

(12) RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO® TENUTA COLOMBARA

All'Amatriciana e piselli

SECONDI

(13) BACCALÀ PRIMA SCELTA

Sciatt di baccalà con salsa tartara gamberetti/avocado

•

(14) SALMONE & MELANZANE

Cotto nel court-bouillon, salsa baba Ganoush**

•

(15) ANATRA PER BUONGUSTAI

Il petto cotto nel suo grasso

Salsa gastrique ai mirtili, parmentier* di coscia + € 2.-*

•

(16) CONIGLIO IN PORCHETTA

Arrosto di coniglio, carote al miele e pesto a modo mio + € 3.-

•

(17) MAIALE ALL'ORIENTALE

Pancia e polpette laccate con miele millefiori e soia.

Frutta e verdure rinfrescante

•

(18) MONDEGHILI MILANESI QUELLI VERI!

(pollo, manzo, salamella, mortadella di fegato)

Verdure alla griglia. Salsa gribiche alla senape in grani*

•

(19) POLLO ALLA PARMIGIANA

In crosta di parmigiano reggiano 30 mesi, salsa pizzaiola

FORMAGGI X BUONGUSTAI

Servito per un minimo di 4 persone.

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

(20) PIATTO DI FORMAGGI DELLO CHEF

Mucca, capra, erborinato

+ € 4.-

(21) TAGLIERE DI FORMAGGI DI MONTAGNA

Diverse aziende agricole valtellinesi

Mucca & capra , secondo la fabbricazione e disponibilità

+ € 5.-

(22) TAGLIERE DI FORMAGGI AFFINATI

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

Capra, mista capra/mucca, mucca, erborinato

+ € 6.-

DESSERTS

(23) CAFFÈ “BENEDETTO”

Pausa caffè dell'avvocato Rossi: panna cotta al caffè e Madeleine (NO VEG)*

•

(24) MANDORLE & PANCETTA

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

•

(25) CIOCCOLATO & BANANA

Mousse alla bacca di Sichuan. Banana caramellata
Briciole di rocher* al cocco*

•

(26) LIMONE & PESTO AL BASILICO

Crema cotta al limone naturale, meringa e fragole

•

(27) MELE DELLA VALTELLINA

*La torta rovesciata delle sorelle Tatin alle mele caramellate
al miele millefiori biologico della Valtellina
Salsa butterscotch* al fiore di sale*

•

(28) PANNA COTTA ALLO ZENZERO

Ananas alla menta. Pomodori alla vaniglia

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

Al vostro servizio

Johann Desnoues