



MENÙ VEGETARIANO 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 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) AVOCADO VERSIONE “FOOD PORN” + € 1,50.-

*Il guacamole messicano con salsa vergine e dip**

•

(2) FAGIOLI CANNELLINI

L'hummus con fagiolini, pomodoro confettato, olive, feta

•

(3) CECI & ASPARAGO

Gustosissimo hummus ceci/carote con pappadums
Asparago mimosa, sesamo, paprica, limone bio, prezzemolo*

•

(4) FORMAGGIO GRECO

*Tzatziki & dip**

•

(5) GAZPACHO ANDALUSO

Zuppa cruda di pomodoro e verdure crude

•

(6) MINISTRONE RINFRESCANTE

Uova barzotto, scaglie di grana padano

•

(7) PANZANELLA VEGETARIANA

A modo mio

PRIMI

(8) GNOCCHI DI PATATE

Al pesto dello chef, briciole di pizza

•

(9) GNOCCHI DI RICOTTA (senza patate)

*Salsa di pomodoro e pomodorini confit**

•

(10) LASAGNA

Tante verdure di stagione, delicata crema di peperoni rossi

Pesto di stagione a modo mio

•

(11) MACCHERONI MARTELLI TOSCANA

Alla Norma: Melanzane fritte, ricotta salata e basilico

•

(12) RAVIOLI AGLI ASPARAGI

Ravanelli, more e OEVO Ligure*

•

(13) RISOTTO CARNAROLI

Curry / cocco / lemongrass. Verdurine e frutta esotica

SECONDI

(14) CURRY-COCCO

Patate, carote, cavolfiore, funghi champignon

•

(15) MELANZANE ALLA NORMA

Melanzane fritte e grigliate, ricotta salata e basilico

•

(16) PEPERONATA CON PATATE

Olive taggiasche, origano e basilico

•

(17) POMODORI ALLA PROVENZALE

Pomodori al forno ripiene con pane grattugiato, prezzemolo, aglio, OEVO

•

(18) RATATOUILLE & CAPRA

Brick croccante di formaggio di capra al miele di acacia
su ratatouille tiepida*

•

(19) SPINACI & FUNGHI

Crocchette di spinaci, funghi pleurotus trifolati e mandorle dorate

•

(20) ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA

Burrata e melone

FORMAGGI X BUONGUSTAI

Servito per un minimo di 4 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) BANANA & BROWNIE

Banana caramellata al rum, salsa brownie

•

(25) CAFFÈ

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

•

(26) CIOCCOLATO FONDENTE

Il tortino alla bacca del Sichuan e frutti di bosco all'aceto balsamico

•

(27) LIMONE & PESTO AL BASILICO

Crema cotta al limone biologico, meringa e fragole

•

(28) MELE AL MIELE DI ACACIA

*La torta rovesciata delle sorelle Tatin alle mele caramellate
Salsa butterscotch* al fiore di sale*

•

(29) SACHER-TORTE

La versione mini a modo mio

**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