



**V:** VEGETARIANO    **VsR:** VEGETARIANO su RICHIESTA

**RcT:** RACCOMANDATO con TARTUFO    **PR:** PIATTO RACOMANDATO

**SG:** SENZA GLUTINE    **SGsR:** SENZA GLUTINE su RICHIESTA

In caso di persone intollerante o allergiche al glutine, il menu completo potrebbe essere cucinato senza glutine per tutti gli ospiti. Poiché i prodotti senza glutine costano il doppio rispetto a un prodotto "normale", ci sarà un aumento di prezzo.

**SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE**

•

Il consumo di prodotti crudi o poco cotti  
può causare malattie alimentari.

•

Per tutti i menu, alcuni piatti possono  
essere serviti in stile conviviale.

•

**Configurazioni, prezzi, cosa comprende e  
non comprende il prezzo, vedere alla fine del Pdf.**

Pdf cena romantica e menù bambino fino a 10 anni su richiesta.

## ENTRÉES-ANTIPASTI

### Salade niçoise

Insalata alla nizzarda. VsR RcT

•

### Caviar d'aubergine, ris de veau e gambas sauvage

Caviale di melanzane, animelle e gamberi selvatici. VsR PR

•

### Feuilleté au foie gras chaud et fruits rouges

Sfogliatine al fegato grasso spadellato con frutti rossi. RcT SGsR  
(+ 15 euro a persona)

## PLATS DE POISSONS-SECONDI DI PESCE

Il pesce è servito senza lisce ed è comprato dal mio pescivendolo di fiducia. Delle verdure di stagione accompagnano il pesce nel piatto o su piatto di portate. A secondo l'approvvigionamento del nostro fornitore alcuni pesci potrebbero non essere disponibili.

### Grand aioli provençal

Aioli alla provenzale con pesce del giorno, verdure, uova e tanto altro.

VsR PR

•

### Filet de saumon sauce vierge, salade de courgette

Filetto di salmone, salsa di pomodoro crudo all'olio evo e insalata di zucchine

•

### Espadon grillé salsa béarnaise

Pesce spada grigliato con salsa bernese al dragoncello  
(+ 15 euro a persona)

## PLATS DE VIANDES-SECONDI DI CARNE

La carne è comprata dai nostri macellai di fiducia in Valtellina ed è servita senza ossa. Tutti i secondi di carne sono serviti con delle verdure di stagione direttamente nel piatto oppure su piatto di portate.

Tomate farcie au veau et petits légumes d'été

Pomodoro ripieno di vitello e verdure estive. RcT



Magret de canard grillé, sauce gastrique aux cerises

Petto d'anatra grigliato, salsa agro-dolce alle ciliegie. RcT PR



Tartare de bœuf préparé à la française « Aller-Retour »

Tartara di manzo preparato alla francese "Andata e Ritorno". RcT

## DESSERTS-DOLCI

Riz à l'impératrice

Riso all' imperatrice



Pêche Nellie Melba

Pesca Melba. PR



Soupe de fraise au vin de Bourgogne et épices du monde

Zuppa di fragole con vino di Borgogna e spezie del mondo

MENU REPERTORIO CUCINA FRANCESE ESTIVE  
CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI.  
WWW.LACENAPERFETTA.COM

MENÙ  
3 PORTATE

68 €

Minimo  
8 persone

+ eventuale  
trasferta

Meno persone,  
chiedeteci un  
preventivo senza  
impegno.

MENÙ  
4 PORTATE

78 €

Minimo  
8 persone

+ eventuale  
trasferta

Meno persone,  
chiedeteci un  
preventivo senza  
impegno.

PORTATE  
SUPPLEMENTARI

Per l'insieme del  
tavolo e minimo  
6 persone:

ANTIPASTO

15 €

•

SECONDO

DI PESCE

28 €

•

SECONDO

DI CARNE

25 €

•

DOLCE

10 €

**Cosa comprende e non comprende il prezzo, vedere sotto**

Rimaniamo alla vostra intera disposizione  
per qualsiasi domanda o richiesta

Johann e Anna

[informazioni@lacenaperfetta.com](mailto:informazioni@lacenaperfetta.com)

## IL PREZZO INCLUDE

Spese per la preparazione dei piatti

•

Prestazione dello chef

•

Riordino e pulizia della cucina

•

Il servizio fino a un certo numero di persone  
(chiedeteci un preventivo).

## FORNIAMO GRATUITAMENTE

fino a un certo numero di persone

Piatti • Bicchieri • Tovaglia • Tovaglioli • Posate  
Decorazioni per il tavolo • Pane & grissini • Olio evo.  
Menu stampato

## IL PREZZO NON-INCLUDE

Eventuale personale supplementare di sala e di cucina

•

Eventuale trasferimento

•

Vino (facoltativo) su richiesta

•

Acqua e bibite su richiesta