



**I piatti possono cambiare o evolversi
a secondo l'estro dello chef
e la reperibilità dei prodotti.**

V piatto vegetariano

VVR versione vegetariana su richiesta

ANTIPASTI

**Il grande tagliere di salumi artigianali
e formaggi delle aziende agricole della Valtellina**



**Carpaccio di manzo e piccola battuta di carne.
Rucola / scaglie di casera 084, olive / pomodorini**



**Bresaola del nostro macellaio, insalata di grano saraceno biologico,
carciofini sott'olio **VVR****



**Degustazione di mozzarelle e buratta fatte in Valtellina eccetto
quella di bufala. Olio EVO Laura dello chef Cristiano Tomei **V****

Baccalà / hummus di ceci alla mediterranea VVR



Polpo cotto nella sua acqua, patate agli aromi



Paté di pesce sciabola e cozze impepate

PRIMI

**Risotto carnaroli Acquerello (invecchiato 1 anno)
alle erbe gourmet della “fattoria delle erbe” V**



Lasagna al ragù toscano



Lasagna ispirata allo street food (indecente)



Maccheroni Martelli all'amatriciana



Maccheroni Martelli alla genovese



Canederli speck artigianale e zafferano biologico VVR



Ravioli Abruzzesi con brasato e salsiccia piccante



Ravioli al grano saraceno con bitto e bresaola



**Taroz Valtellinese gratinato al casera dop 084
della Fiorida a Mantello. Tagliere di salame VVR**



Risotto carnaroli Acquerello alla pescatora

Risotto al pesce persico come sul lago di Como
Burro, limone, timo e salvia

•

Calamarata Verrigni trafilata in ORO calamari / sugo giallo

•

Ravioli di baccalà mantecato, salsa Pil Pil

•

Maccheroni Martelli, polpettine di manzo salsa puttanesca

Alcuni funghi possono essere, freschi, congelati e/o essiccati.

SECONDI

Carni comprate dai nostri
macellai di fiducia in Valtellina.

Bombetta pugliese ripiena

•

Rotolo di pollo ruspante, salsa di scampi oppure ai funghi

•

Saltimbocca alla romana

•

Mondeghili milanesi, ketchup di pomodoro all'aglio nero

•

Coniglio in porchetta, salsa al fieno

Il pesce pescato o di allevamento di qualità è comprato freschissimo
dal nostro pescivendolo di fiducia ed è servito senza lisce.

Filetto di orata grigliato salsa puttanesca



Salmone all'inferno della Valtellina



Moscardini alla Luciana



Sarde a beccafico



Tortino di acciughe e patate

**I PIATTI SARANNO ADATTI ALLA STAGIONE IN CORSO,
IN PARTICOLARE LE VERDURE.**

DOLCI

**Torta di compleanno su richiesta. + 3,50 € a persona
(minimum 6 persone).**

Torta caprese a scelta: al cioccolato o al limone



Babà al rum pasticceria Berti, panna montata alla bacca di vaniglia



Chupito di rum / arancia caramellata alle spezie



Tiramisù al caffè della cuccumella



Cannolo scomposto alla ricotta di capra



Mousse al cioccolato fondente artigianale 75% Crema al caffè

**Prezzo del menù a partire da 48 € per un menù di 4
portate a scelta calcolato su una base di minimo 8
persona. Se siete meno persone chiedeteci**

Un preventivo senza impegno

**Non esiti a creare la tua configurazione
personalizzata e chiederci un preventivo.**

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

IL PREZZO NON INCLUDE

Eventuale trasferta, Addobbo floreale per la tavola su richiesta

Vino su richiesta, Acqua e bibite su richiesta

Al vostro servizio,

Johann Desnoues

**Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30
informazioni@lacenaperfetta.com**