

MENÙ PIATTI D'AUTORE
SERVIZIO PERSONAL CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



**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

*** Presidio Slow Food**

ANTIPASTI

Battuta di carne fassona piemontese & hamburger di kaiserwagyu cotto su pietra ollare. Lamine di patate fritte, vinaigrette tartufata, uovo marinato



Paté di piccione “dalla testa ai piedi”. Terra di cracker e caffè arabica, lamine di barbabietola fritte, crauti fermentati



Fagioli Zolfini* cremosi e arrostiti. Coda di bue sfilacciata, peperoncino di Espelette, salsa gribiche con cime di ortica raccolte da noi in montagna



Impepata di cozze in gelatine naturale di fumetto di granchio reale e pepe pregiato. Concassé di pomodoro in conserva, perlage di acciughe



SpaghetTORO Verrigni affumicato, tartara di gambero rosso di Mazara del Vallo. Olio EVO Laura dello chef Cristiano Tomei. Burrata km0 / fiori essiccate. polvere di testa di gambero



Rillette di pesce spatola e vongole alle alghe. Caviale del povero in gelatina di mela verde. Oliva sferificata / uova di salmone



Uova di quaglie mimosa, missoltino sfilacciato, anguilla affumicata. Foglia di riso croccante, polvere di capperi di Pantelleria.

Coniglio e calamari su hummus di fave di Ustica*
Gocce di olio EVO Laura dello chef Cristiano Tomei



**Hummus di ceci di Cicerale* gamberi selvatici grigliati,
salame piccante, scorza di limone biologico, pistacchi e ceci tostati**

PRIMI

Calamarata e soquadro trafilati in ORO (Verrigni)
Ricco ragù di pesce all'anice stellato e zafferano



Risotto carnaroli Acquerello (Riso invecchiato 1 anno)
ai fiori eduli di stagione "Fattoria delle Erbe"



Risotto carnaroli Acquerello (Riso invecchiato 1 anno)
**Franciacorta / bottarga di tonno, scorza e albedo di limone
biologico, ricotta affumicata calabra**



Riso in cagnone, nuggets mix trota e cosce di rane.
Burro nocciola / salvia, limone biologico



**Orzotto / birra di pane recuperato, capra erborinato, salamella,
sentore di pino mugo e polvere di alloro**



**Ravioli al baccalà mantecato, trippa di baccalà,
salsa pil pil al peperoncino di Espelette**

SECONDI

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

Straccetti di diaframma di manzo su pietra ollare. Agro elicriso, petali di pomodorini, perlage di tartufo nero pregiato. Scaglie di casera Dop 084 stagionatura oltre i 300 giorni, rucola



Porchetta di coniglio cotto nel fieno in cocotte di ghisa. Salsa al fieno. Pane brioche ai funghi, bucce di patate fritte, carote al miele della Valtellina, polvere di funghi finferli



Animella di vitello caramellata allo zucchero di datteri, ketchup all'aglio nero, carciofini sott'olio



Petto di anatra grasso delle Landes, crema di mais, foie gras in padella, terra di oliva e pizza



Hamburger di vacca vecchia alla Rossini su crostino di focaccia. Misticanza e fiori



Bombetta pugliese ripiena, fermento olive intosso, farro al succo bruno, briciole di taralli integrali e mandorle dorate



Spalla, guancia e coda di bue in cocotte di ghisa al nebbiolo delle Alpi Retiche

**Anguilla in salsa verde & lumache al succo bruno,
soffritto contadino al guanciaie, quinoa croccante**



**Trancio di branzino pescato e grigliato, salsa puttanesca.
Muscoli in scapece leggermente piccante.
Mortadella di Bologna come un condimento**



**Tagliata di pesce spada bello morbido e saporito (tagliato spesso)
Salsa salmoriglio al peperoncino di Espelette
e sale rosso delle Hawaii**



**Tagliata di tonno rosso bello morbido e saporito (tagliato spesso)
Fagioli zolfini* all'uccelletto, peperoncino di Espelette.
Polvere di capperi di Pantelleria**

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

DOLCI

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

**Mousse al cioccolato bianco, cioccolato croccante,
ananas poché ai petali di rose rosse e coulis di maracuja**



**Torta rovesciata delle sorelle Tatin alle mele pink lady caramellate
alla vaniglia e sale Maldon. Panna montata al Calvados**



**Tiramisù al caffè della cuccumella, mascarpone km0 artigianale
della Fiorida di Mantello**



**Tortino al cioccolato fondente 72 %, noce dell'Amazonia,
grué di cacao. Caramello ai fiocchi di sale di Maldon
e peperoncino di Espelette**



Panzanella dolce, preparato secondo la stagione



**Mini foresta nera al cioccolato artigianale 72%.
Polvere di funghi porcini e bretzel**



**Profiterole gianduja / panna montata, cioccolato croccante,
salsa ciocco/caffè**



**Baba al rum "Saida" in vasocottura, panna montata alla bacca
di vaniglia, chupito di rum / arancia caramellata alle spezie**

**Prezzo del menù a partire da 88 € 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**