



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

**RcT:** RACCOMANDATO con TARTUFO

**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.**



**Per saperne di più sul nostro servizio di tartufo italiano, vedere la fine del Pdf.**



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

**SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIA**

## ANTIPASTI

### INSALATE

#### INSALATA DI CONIGLIO E CALAMARI

Farro con verdure  
di stagione

VsR

#### INSALATA DI GRANO SARACENO

4 stagioni

VsR

#### INSALATA CESARE CARDINI

Uova, scaglie di  
parmigiano, crostini,  
pollo e pancetta

VsR

## I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER INTENDITORI

Servito con frutta secca e fresca, chutney, marmellate e miele locale

#### TAGLIERE

Formaggi e salumi super  
selezionati nelle aziende  
agricole e da nostri  
macellai di fiducia  
in Valtellina

CONTA COME  
DUE ANTIPASTI

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Bio e al latte crudo  
delle migliore aziende  
agricole della  
Valtellina

Non cumulabile con  
Il tagliere di salumi

V

#### TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI

Super selezionati  
da nostri macellai  
di fiducia e migliori  
aziende agricole  
della Valtellina

Non cumulabile con  
Il tagliere di formaggi

## ANTIPASTI DI CARNE E DI FORMAGGIO

#### TARTARA DI MANZO ALLA FRANCESE

SCIATT  
AL CASERA 084  
(La Fiorida, Mantello)  
su letto di cicoria

V

#### DADOLATA DI VITELLO TONNATO

Versione dello chef

+ 5 € a persona

Mozzarella biologica  
(La Taiada)  
e burrata (la Fiorida)  
con verdure alla griglia

+ 5 € a persona

V

#### MINI QUICHE LORRAINE

Pancetta, gruviera

VsR

## ANTIPASTI DI PESCE

**HUMMUS DI CECI**  
alla mediterranea,

V

**INSALATA PANTESCA**  
allo sgombro

VsR

**INSALATA**  
**CAPRICCIOSISSIMA**  
con salmone fresco  
e affumicato  
artigianalmente  
dal nostro pescivendolo

VsR

**TROTA**  
**ALLA PARIGINA**  
Macedonia di verdure  
in salsa verde

**INSALATA DI POLPO**  
Patate, alghe  
e salsa tonnata  
**+ 5 € a persona**

## PASTA AND CO

**GNOCCHI DI PATATE**  
**ALLA SORRENTINA**

V SGsR

**GNOCCHI**  
**ALLA ROMANA**

V SG

**LASAGNA DELLA**  
**NONNA**

SGsR

**LASAGNA ALLE**  
**VERDURE di stagione**

SGsR V

## PASTA DEL PASTIFICIO MARTELLI. PISA

**MACCHERONI**  
Alla Genovese

SGsR

**MACCHERONI**  
All'amatriciana

SGsR

**FUSILLI**  
Alla Norma

V SGsR

**PENNE RIGATE**  
Al pesto di basilico,  
pomodoro crudo  
e burrata Km0

V SGsR

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

**RcT:** RACCOMANDATO con TARTUFO

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

## RAVIOLI & RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

**RAVIOLI  
DI ARROSTO**

**RcT**

**RAVIOLI  
AI CARCIOFI**

**RcT**

**RAVIOLI  
AL FORMAGGIO**

**RcT**

**RISOTTO  
AL FRANCIACORTA**  
Mix di Erbe Gourmet  
“la Fattoria delle Erbe”

**V SGsR RcT**

**RISOTTO ALLA BIRRA  
VALTELLINESE**  
(birrificio Legnone)  
Ragù di salsiccia,  
soffritto contadino  
e rucola

**VsR SGsR RcT**

**RISOTTO TIPICO  
DEL LAGO DI COMO**  
Filettini di pesce persico  
(con leggera impanatura)  
Burro e salvia

**SGsR**

**+ 4 € a persona**

## SECONDI DI PESCE & VEGETARIANI

**Il pesce è servito senza lisce ed è comprato dal mio pescivendolo di fiducia  
Delle verdure di stagione accompagnano il pesce.**

**SALMONE  
AL FRANCIACORTA**

**BRANZINO  
ALLA LIGURE**

**a modo mio**

**con olio EVO ligure**

**+ 4 € a persona**

**TROTA DEL TRENINO  
ALLA MUGNAIA**

**e mandorle**

**SGsR**

**PEPERONATA  
e patate arrostiti**

**SG**

**PARMIGIANA  
DI MELANZANE**

**con scamorza  
affumicata  
artigianalmente**

**SG**

## 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.

**BRASATO  
AL CHIANTI**  
“Brasato-Stracotto”  
(spalla, guancia, coda)  
funghi, carote,  
pancetta affumicata  
**RcT**

**TAGLIATA DI FILETTO  
DI MANZO**  
**RcT**  
**+ 5 € a persona**

**DIAFRAMMA  
DI MANZO**  
Salsa cacciatora:  
funghi, pancetta,  
pomodoro, cipolla

**RcT**

**Oppure**

Salsa pizzaiola:  
pomodoro, origano,  
capperi, olive

**FRICASSEA  
DI POLLO**  
Brandy, funghi,  
panna fresca  
**RcT**

**POLLO AL LIMONE  
E ALLE OLIVE**

**CONIGLIO  
ALLA LIGURE**

**SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIA**

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

**RcT:** RACCOMANDATO con TARTUFO

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

## DOLCI

**TIRAMI-SÙ  
AL CIOCCOLATO**

**SGsR**

**TIRAMI-SÙ AL  
LIMONCELLO E  
CIOCCOLATO BIANCO**

**SGsR**

**TIRAMI-SÙ  
NUTELLA E GINSENG  
con nocciole  
del Piemonte**

**SGsR**

**MOUSSE AL  
CIOCCOLATO BIANCO**

**frutta di stagione,  
coulis maracuja,  
Brutti ma Buoni**

**SGsR**

**PANNA COTTA  
CAPPUCCINO**

**e cioccolato  
con baci di Alassio**

**TARTE DELLE  
SORELLE TATIN  
alle mele caramellate**

**SGsR**

**ZUPPA INLESE**

**SGsR**

**INSALATA  
di frutta di stagione  
menta e zenzero**

## IN COLLABORAZIONE CON

**WWW.URBANITARTUFI.IT**

**Non esitate a chiederci di aggiungere tartufi italiani di stagione  
ai vostri piatti o di realizzare un menu interamente dedicato al tartufo.**

**Servizio di tartufi freschi di stagione senza costi aggiuntivi,  
pagherete il prezzo del fornitore.**

**Il prezzo del tartufo può variare ogni giorno.**

**Il prezzo calcolato sarà quello indicato dal nostro fornitore  
il giorno dell'ordine.**

**Menu completo con tartufo**

**Quantità consigliata: 10/15 grammi a persona per piatto.**



**Menu con due piatti al tartufo**

**Quantità consigliata: 10/15 grammi a persona per ogni piatto.**



**Menu con un solo piatto al tartufo**

**Quantità consigliata: 20/25 grammi a persona.**

**Rimaniamo alla vostra intera disposizione  
per qualsiasi domanda o richiesta**

*Johann e Anna*

**informazioni@lacenaperfetta.com**