



**V:** VEGETARIANO    **VsR:** VEGETARIANO su RICHIESTA  
**RcT:** RACCOMANDATO con TARTUFO    **P+R:** PIATTO + RICHIESTO  
**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.**



**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 e prezzi alla fine del Pdf.**

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

## ANTIPASTI

### INSALATE

#### INSALATA DI CONIGLIO E CALAMARI

Farro con verdure  
di stagione

VsR

+ 4 € a persona

#### INSALATA DI GRANO SARACENO

4 stagioni  
con crostini di pizza

VsR

TRIS PARIGINO  
3 tipici hors d'œuvres  
di stagione nello stile  
bistrot o brasserie  
francese

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

SERVITO COME  
ANTIPASTO UNICO

P+R

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Bio e al latte crudo  
delle migliore aziende  
agricole della  
Valtellina

Non cumulabile con  
Il tagliere di salumi

#### TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI

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

Non cumulabile con  
Il tagliere di formaggi

PDF MENÙ BAMBINO FINO A 10 ANNI SU RICHIESTA

PDF CENA ROMANTICA SU RICHIESTA

## ANTIPASTI DI CARNE E DI FORMAGGIO

### BATTUTA DI MANZO

Al coltello, olio EVO  
del lago di Como,  
uovo bazzotte  
e pesteda di Grosio

**ReT**

### CARPACCIO DI FESA DI MANZO SURF AND TURF

All' olio EVO ligure

oppure

**VERSIONE CLASSICA**

### VITELLO TONNATO

Versione  
non convenzionale  
dello chef

**+ 5 € a persona**

### DEGUSTAZIONE

di burrata (la Fiorida)  
e mozzarella biologica  
(la Taiada) con  
verdure alla griglia

**V P+R**

### SCIATT

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

## ANTIPASTI DI PESCE

### SPECIALITÀ

Hummus di ceci  
alla mediterranea,  
gamberi selvatici  
grigliati e schiacciata  
piccante calabrese

**VsR P+R**

### MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Bruschetta di pane  
di Laterza, olio EVO  
pugliese e aglio

### SPAGHETTI VERRIGNI AFFUMICATI E TRAFILATI IN ORO

(Servito freddo)  
Salsa cremosa  
ai peperoni rossi  
e baccalà

**SERVITO COME  
ANTIPASTO UNICO**

**+ 4 € a persona**

### BACCALÀ

Guacamole di avocado,  
salsa vergine

**VsR**

### INSALATA DI POLPO

Patate, alghe  
e salsa tonnata

**+ 5 € a persona**

### INSALATA CAPRICCIOSISSIMA

con salmone fresco  
e affumicato  
artigianalmente  
dal nostro pescivendolo

**VsR**

## PASTA AND CO

**GNOCCHI DI PATATE  
ALLA SORRENTINA**

**V SGsR**

**CANNELLONI  
al ragù di pesce**

**GNOCCHI  
ALLA ROMANA**

**V SG**

**LASAGNA DELLA  
NONNA**

**SGsR P+R**

**SERVITO COME PRIMO  
PIATTO UNICO**

**Lasagna alle verdure  
di stagione**

**SGsR**

## PASTA VERRIGNI TRAFILATA IN ORO ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DALL'ABRUZZO

**PEPERONE D'ORO  
Alla Genovese**

**SGsR P+R**

**RIGATORO  
AFFUMICATO  
Alla carbonara**

**SGsR**

**PI-QUADRO D'ORO  
All'amatriciana**

**SGsR**

**FUSILLO  
Alla Nerano**

**V SGsR**

**SOQQUADRO ORO  
Alla Norma**

**V SGsR P+R**

**PACCHERO D'ORO  
Al pesto di basilico,  
pomodoro crudo  
e burrata Km0**

**V SGsR**

**CALAMARATA D'ORO  
Salsa cremosa all' astice**

**+ 12 € a persona**

**SGsR**

**CALAMARATA D'ORO  
Al ricco ragù di mare**

**+ 8 € a persona**

**SGsR**

**V: VEGETARIANO V sR: VEGETARIANO su RICHIESTA**  
**RcT: RACCOMANDATO con TARTUFO P+R: PIATTO + RICHIESTO**  
**SG: SENZA GLUTINE SGsR: SENZA GLUTINE su RICHIESTA**

## RAVIOLI

### RAVIOLI DI ARROSTO

Ragù di anatra  
alla Toscana

RcT

+ 5 € a persona

### RAVIOLI AI CARCIOFI

Ragù di agnello  
alla maggiorana

VsR RcT

+ 5 € a persona

## RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

### RISOTTO AL SALTO

ai pistilli di zafferano  
delle Alpes Retiche

VsR SG RcT

+ 5 € a persona

### RISO IN CAGNONE

all'ortica raccolta  
da me in montagna,  
funghi trifolati  
e casera 084

V SG RcT

### RISOTTO TIPICO DEL LAGO DI COMO

Filettini di pesce persico  
(con leggera impanatura)

Burro e salvia

SGsR P+R

+ 4 € a persona

### RISOTTO AL FRANCIACORTA

Mix di Erbe Gourmet  
“la Fattoria delle Erbe”  
e cosce di rane trifolate

VsR SGsR RcT

### RISOTTO ALLA BIRRA VALTELLINESE

(birrificio Legnone)  
Ragù di salsiccia,  
soffritto contadino  
e rucola

VsR SGsR RcT

## 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.

**SALMONE  
AL FRANCIACORTA**

**BRANZINO  
DELL' ATLANTICO  
ALLA LIGURE**  
a modo mio  
con olio EVO ligure

**TONNO  
DELLA SICILIA**  
salsa pizzaiola:  
pomodori, origano,  
capperi, olive

**P+R**

**+ 12 € a persona**

**+ 5 € a persona**

**PESCE SPADA  
DEL MEDITERRANEO  
IN Salmoriglio**  
Olio EVO di Sicilia,  
limone, peperoncino,  
origano di Pantelleria,  
prezzemolo

**RICCIOLA  
ALLA GREMOLADA**  
Olio EVO, prezzemolo,  
aglio, scorza di limone,  
acciughe del mare  
di Sicilia

**TROTA DEL TRENTINO  
ALLA MUGNAIA**  
e mandorle

**SGsR P+R**

**+ 12 € a persona**

**+ 12 € a persona**

## SECONDI VEGETARIANI

**PEPERONATA  
e patate arrostate**

**SG**

**PARMIGIANA  
DI MELANZANE**  
con scamorza affumicata  
artigianalmente

**SG P+R**

## 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.

### BRASATO AL NEBBIOLO DELLE ALPI

“Brasato-Stracotto”

(spalla, guancia, coda)

Cotto in cocotte di ghisa

funghi, carote,  
pancetta affumicata

RcT P+R

**SERVITO COME  
SECONDO UNICO**

### TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

con olio EVO

di Valtellina

RcT P+R

**+ 5 € a persona**

### DIAFRAMMA DI MANZO

Salsa cacciatora:

funghi, pancetta,  
pomodoro, cipolla

**Oppure**

Salsa pizzaiola:  
pomodoro, origano,  
capperi, olive

### FRICASSEA DI POLLO

Brandy, funghi,  
panna fresca

RcT P+R

### GALETTO VALLESPLUGA

Salsa all’Nduja,  
origano e rosmarino

### ROULÈ DI POLLO AL LIMONE E ALLE OLIVE

•

### CONIGLIO ALLA LIGURE

•

### BOMBETTE PUGLIESE

RcT P+R

### FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI

a modo mio  
con foie gras  
e tartufo

**+ 20 € a persona**

**SERVITO COME  
UNICO SECONDO**

**PDF MENÙ BAMBINO FINO A 10 ANNI SU RICHIESTA**

**PDF CENA ROMANTICA SU RICHIESTA**

## DOLCI

**TIRAMI-SÙ  
AL CIOCCOLATO**

**SGsR**

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

**SGsR P+R**

**TIRAMI-SÙ  
NUTELLA E GINSENG**

**con nocciole  
del Piemonte**

**SGsR**

**MOUSSE AL  
CIOCCOLATO BIANCO**

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

**P+R**

**PROFITEROLE  
Alla panna montata  
(chantilly francese)  
salsa al cioccolato**

**VACHERIN GLACÉ  
Gelato, meringa,  
Chantilly alla bacca  
di vaniglia, coulis di  
maracuja e lamponi**

**ZUPPA INGLESE**

**SGsR**

**MINISTRONE  
di frutta di stagione,  
all' amaretto**

**Disaronno**

**TARTE DELLE  
SORELLE TATIN  
alle mele caramellate**

**SGsR P+R**

**PANNA COTTA  
CAPPUCCINO  
e cioccolato  
con baci di Alassio**



**MENÙ  
3 PORTATE**

**68 €**

**Minimo 10 persone**

**+ eventuale trasferta**

**Meno persone,  
chiedeteci un  
preventivo senza  
impegno.**

**MENÙ  
4 PORTATE**

**78 €**

**Minimo 10 persone**

**+ eventuale trasferta**

**Meno persone,  
chiedeteci un  
preventivo senza  
impegno.**

**PORTATE  
SUPPLEMENTARI**

**Per l'insieme  
del tavolo:**

**ANTIPASTO**

**15 €**

•

**PRIMO**

**20 €**

•

**SECONDO DI PESCE**

**28 €**

•

**SECONDO DI CARNE**

**25 €**

•

**DOLCE**

**10 €**

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

*Johann e Anna*

**informazioni@lacenaperfetta.com**