



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

RcT

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,
accughe 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