

MENÙ ESOTICO E SPEZIATO  
SERVIZIO CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

## **MENÙ ESOTICO E SPEZIATO**

### **CUCINA DEL MONDO**



Johann Desnoues  
CHEF A DOMICILIO  
**lacenaperfetta.com**

**L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante**

LO CHEF A DOMICILIO PROFESSIONALE E REFERENZIATO  
CHE CUCINA DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA  
O LOCATION DAL 2007 IN LOMBARDIA  
ORGANIZZAZIONE: EVENTI, BUFFET, PRANZI, CENE  
PER PRIVATI E AZIENDE

SERVIZIO CHEF A DOMICILIO  
PERSONAL CHEF 7/7 365/365

Milano Como Monza Brianza Lecco Valtellina  
Valchiavenna Bergamo Lago Maggiore Lago d'Orta

Tutti i menù sono personalizzabili. Se un ingrediente in un piatto non vi piace o se avete **allergie o intolleranze**, non esitate a dircelo adatteremo le ricette alle vostre esigenze.

Se desiderate abbinare uno o più vini al vostro menù, chiedeteci.

Carni comprate dal nostro macellaio di fiducia e/o aziende agricole locali della Valtellina.

Non cuciniamo più animali non adulti. (vitello, agnello, galletto, ecc) e animali da allevamenti intensivi.

Il pesce selvatico o allevamento biologico è comprato dal nostro pescivendolo ed è servito senza lische.

Elenco dei nostri fornitori disponibile sul nostro sito.

Tutti i secondi sono serviti con verdure di stagione e/o patate, riso direttamente nel piatto o su vassoio di portate.

Il prezzo indicato non comprende un eventuale trasferta.

Il supplemento prezzo (**esempio + € 3**) indicato a persona che segue il nome di alcuni piatti è da aggiungere al prezzo indicativo delle configurazioni, ma non è automatico, dipende dal menù.

Chiedeteci un preventivo senza impegno.

**IL SERVIZIO DI CHEF A DOMICILIO  
NON PUÒ ESSERE IMPROVVISATO.  
PRENOTATECI CON ANTICIPO E AVRETE  
TUTTE LE CONDIZIONI PER USUFRUIRE  
DI UN SERVIZIO DI QUALITÀ  
AD UN PREZZO SPECIALE!**

**(V) piatto vegetariano  
(VVR) versione vegetariana su richiesta**

**NON ESITATE A CHIEDERCI  
UNA CONFIGURAZIONE PERSONALIZZATA.**

**POTETE CREARE IL VOSTRO MENÙ PERSONALIZZATO  
SCEGLIENDO I PIATTI IN QUALSIASI MENÙ DEL SITO.**

**I PIATTI POSSONO CAMBIARE SENZA PREAVISO  
DURANTE LA STAGIONE, PER LASCIARE  
LIBERA ISPIRAZIONE ALLO CHEF.**

**IL PREZZO DEL MENÙ INDICATO SUL NOSTRO SITO  
INCLUDE : VEDERE IN FONDO ALLA PAGINA.**

## ANTIPASTI

### TERRA, MARE E VEGETARIANO

#### CEVICHE DI VERDURE

*Come un ceviche di pesce, ma con delle verdure*

#### FETA

*Feta greca DOP bio di pecora in pasta filo  
Zucchine grigliate, miele di rododendro, pinoli (V)*

#### MAIALE

*Carpaccio di maiale all'arancia, acciughe, arachidi e peperoncino*

#### MANZO ALL'ORIENTALE

*Bresaola del nostro macellaio, Dadolata di ananas, fagioli mung  
Maionese alle arachidi*

#### TZATZIKI

*Cetrioli, menta & pistacchi. Farinata di ceci  
Insalatina di finocchio bio crudo (V)*

#### FOGLIE DI BACCALÀ

*Guacamole di avocado grigliato, Salsa vergine alla menta fresca*

#### GAMBERI & CECI

*Hummus di ceci alla Mediterranea. Gamberi e salame piccante (VVR)*

#### PESCE SPADA & AVOCADO

*Pesce spada con menta in foglia croccante.  
Guacamole e coulis al maracuja € 2,50 (VVR)*

**SGOMBRO & ALGHE**

*Paté di sgombro “alla forchetta” Insalatina alle alghe*

**TONNETTO & FUNGHI**

*Crudo e scottato su funghi alla greca (VVR)*

**UOVA ALLA RUSSA**

*Mousse di uova di galline. Pesce affumicato artigianalmente*

*Uova di pesce, blini, panna alla vodka + € 4*



## PRIMI PIATTI

### Terra e mare

#### RISO

*Alla cantonese (VVR)*

#### MACCHERONI

*Ragù di chili con carne. Guacamole di avocado e panna acida (VVR)*

#### MACCHERONI

*Ragù di pesce. Olive & peperoni. Salsa pomodoro paprica / cumino*

#### RAVIOLI DI CARNE

*Salsa di pollo alle spezie Garam masala\**

#### GNOCCHI DI PATATE

*Vellutata di peperoni rossi al peperoncino. Bottarga di tonno (VVR)*

#### POLENTA ROSSA VALTELLINESE

#### Produzione limitata

*Salmone alla bacca di vaniglia*

#### RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO®

*Al curry-cocco fruttato. Tonnetto crudo marinato al lime (VVR)*

## SECONDI PIATTI

### Terra e mare

#### ANATRA ALL'ARANCIA

*Petto all'arancia / miele e spezie e bacche di goji*

#### CURRY AFRICANO

*Il nostro famoso African hot curry di manzo, & frutta esotica rinfrescante*

#### MAIALE

*Polpette e pancia laccata al miele e soia*

*Insalatina rinfrescante fagioli mung\* Mango e papaia*

#### MAIALE

*Salsa al caramello e sesamo*

#### POLLO & ARACHIDI

*Spiedino di pollo grigliato. Salsa satay\* alle arachidi*

#### POLLO AL COCCO

*Mordido e cremoso pollo al cocco. Julienne di verdure e riso alle spezie*

#### TRIPPA A MODO MIO

*Marinata e frita. Ananas e rucola*

**BACCALÀ**

*Purea di fagioli neri, avocado. Guancialetto croccante*

**GAMBERI & MARACUJA**

*Brick croccante alla menta fresca. Purea di carote al maracuja*

**ORATA & MANGO**

*in porchetta, insalata di zucchine. Salsa vergine al mango + € 2*

**PESCE DEL GIORNO**

*Crocchette di pesce alla curcuma. Salsa BBQ al miele. Pinzimonio*

**POLPO**

*Servito tiepido su purea di patate all'aglio nero. Salsa pizzaiola + € 3*

**SGOMBRO**

*Grigliato. Burghul, zafferano, rucola, uva passata e pinoli*

**TONNO**

*appena scottato su insalata asiatica al daikon + € 2,50*

**SALMONE & GAMBERI**

*Salsa curry/cocco/vaniglia. Verdurine e frutta*



## TAGLIERI DI FORMAGGI & SPECIALITÀ

Per minimo 4 persone.

Selezioniamo solo formaggi di montagna al latte crudo e/o artigianali.

Servito con miele e marmellate artigianale o chutney.

### PIATTO DI FORMAGGI DELLO CHEF

*Selezionati alla Fiorida di Mantello + € 3*

### TAGLIERE DI FORMAGGI DI MONTAGNA

*Diverse aziende agricole valtellinesi*

*Mucca & capra, secondo la fabbricazione e disponibilità + € 4*

### TAGLIERE DI FORMAGGI AFFINATI

*Selezionati al negozio F.lli Ciapponi. Morbegno (SO)*

*Capra, mista capra/mucca, mucca, erborinato + € 5*

**Tutte le specialità: + € 3 a persona**

**Palline di formaggio fresco (N°3) (caprino) di mucca e capra**

**Al pesteda, erba cipollina, mandorle**

**Pera cotta al vin brulè, panna montata allo stilton**

**Sciatt al bitto e cicoria (N°3)**

**Scamorza bianca e affumicata**

**(produzione locale Valtellina)**

**Alla piastra, miele di rododendro, pistacchi e radicchio**

## **DOLCI**

### **CIOCCOLATO & BANANA**

*Mousse alla bacca di Sichuan. Banana caramellata*

*Gelato fior di latte e profumo di cocco*

### **BANANA & ANANAS**

*Banana caramellata allo zucchero di canna*

*Profumo di rum e lime, dadolata di ananas fresco. Salsa brownie*

### **CIOCCOLATO BIANCO**

*La mousse al Coulis di maracuja. Kiwi italiani e briciole di biscotti*

### **MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA**

*Salsa "milk-shake" lamponi*

### **LINGOTTO ALLE MANDORLE**

*Tortino Financier alle mandorle. Datteri e insalata di frutta secca*

### **MELE CARAMELLATE**

*La torta rovesciata delle sorelle Tatin. Salsa butterscotch al gomasio*

*Composta al rum, succo di Pink Lady*

### **TIRAMISÙ AL LIMONCELLO**

*Savoardi al farro, Limone biologico. Mascarpone di Bruna Alpine (La Fiorida)*

### 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, Menù personalizzato, Pane

### IL PREZZO NON INCLUDE

Eventuale trasferta

Abbinamento vino su richiesta

Acqua e Bibite: su richiesta

Caffè e cioccolatini artigianali "ChocoAlpi" su richiesta. + € 2 pp

Addobbo floreale per la tavola su richiesta

Per organizzare il pranzo o la cena arriviamo 1 ora ½ / 2  
prima dell'orario da voi stabilito.

Al vostro servizio,

*Johann Desnoues*

**Telefono/WhatsApp**

**+39 347.54.60.930**

**M informazioni@lacenaperfetta.com**