

MENU SPIRITO BONACCIONE WWW.LACENAPERFETTA.COM
 Chef Johann Desnoues

I piatti seguiti di una stella ✱ sono i piatti che hanno fatto e fanno ancora
 la reputazione del nostro servizio di chef a domicilio.

ANTIPASTI

GAMBERI SELVATICI E SALCICCIA PICCANTE SU PUREA DI CECI ✱

Ormai questa ricetta non ha più segreti, in quanto è stata appena presentata
 su Alice TV Nella trasmissione “ Attenti al cuoco” con Giampaolo Trombetti.

INSALATA DI CONIGLIO e CALAMARI ✱

“Il Matrimonio Perfetto” Piccoli e Grandi l’Apprezzano!

INSALATA PRIMAVERILE DI BIANCO COSTATO

Giardiniera di Verdure, Vinaigrette al Miele Millefiori
 O E V d’Oliva D.O.P di Bellagio

SALUMI e FORMAGGI ARTIGIANALI e LOCALI ✱

Tagliere di Accurata Selezione di Salumi, e Formaggi di Bufala, Mucca e Capra
 (A partire da 4 persone)

INSALATA DI PATATE E BACCALÀ

La Versione Primavera 2012: Pomodoro e Condimenti

FUNGHI ALLA PIZZAIOLA

Burrata, Uova di Quaglia e Gustoso Succo Bruno

PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO ✱

Filettini di Pesce del Lago di Como, Salvia e Limone

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO ✱

Provola Affumicata di Bufala Locale e Bottarga di Lavarello del Lago di Como

SPAGHETTORO "VERRIGNI" BIOLOGICO TRAFILATO IN ORO

"Cacio e Pepe" al Pecorino Romano e Pepe Valle Maggia

FUSILLORO "VERRIGNI" BIOLOGICO TRAFILATO IN ORO

Semi di Vaniglia e Limone Naturale

GENOVESINE RIGATE PASTIFICIO "GAETANO FAELLA"

Filetto di Salmone Affumicato, Vodka, Panna Acida e Zafferano dell'Aquila

I TORTELLONI SICILIANI DI DARIO PASTIFICIO "BRAGLIA"

Pomodori Secchi, Pecorino, Ricotta, Noci e Pinoli Tostati

I RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI DI DARIO PASTIFICIO "BRAGLIA"

Salmone Marinato e Pancetta Arrostita

SECONDI DI PESCE

I piatti di pesce sono serviti senza lische, eccetto alcuni pesce del lago.
Siamo tributari dell'approvvigionamento dei nostri fornitori e pescatori.
A volte alcuni pesci possono mancare.

LAVARELLO FRESCO DEL LAGO DI COMO

Orzo Perlato, Erbette e Salsa Cremosa alle Spugnone

BACCALÀ DI PRIMA SCELTA ✱

Ragù di Borlotti, Salsiccia Fresca e Cipolle, Fonduta di Peperoni

TRANCIO DI TONNO ALLA DIAVOLA ✱

Sugo Bruno, Ragù di Fave e Funghi al Prosciutto Cotto

MOUSSE DI SALMONE E SOGLIOLA

Salsa Bianca all'Erba Cipollina e Pepe "Valle Maggia"

SGOMBRO IN PASTA CROCCANTE

Scampi e Confettura di Cipolla Rossa, Delicato Profumo di Cannella e Alloro

SECONDI DI CARNE

ANIMELLA DI VITELLO

Profumo di Liquirizia, Piselli alla Francese

LOMBATA DI AGNELLO

Purè di Patate all'Aglio Dolce, Olive Taggiasche e Carote Bruciate

MONDEGHILI ALLA MILANESE

Salsa Gremolada, Sformatino di Spinaci e Gorgonzola

PETTO D'ANATRA AL RIBES NERO

Flan di Erbette al Quartirolo, Radicchio Trevisano Crudo

COSTINE DI MAIALE AL ROSMARINO

Ragù di Fagioli Cannellini al Nero di Seppia e Salsiccia Piccante

CONIGLIO ALLA CACCIATORA *

Versione Primaveraile, Servito Senza Ossa, Cottura Lenta...Molto Lenta

TAGLIATA DI BIANCA PIEMONTESE *

Misticanza, "Testa di Monaco" e "Sciavuru d'Aliva" di Gianfranco Tuoro

TAGLIERI O SPECIALITA' AL FORMAGGIO (con supplemento)

[CLICcate QUI](#)

DESSERT

LA PICCOLA PASTICCERIA

MILLEFOGLIE

Alla Bacca di Vaniglia di Madagascar.

TORTINO ALLE NOCE, NOCCIOLE E MACADAMIA

Caramello "Tenero" al Fiore di Sale Riduzione di Pompelmo e Gelatina di Campari

PROFITEROLE (MINIMO 8 PERSONE)

Alla crema Chiboust

TORTINO "FINANCIER" ALLE MANDORLE

Mele in Padella con Miele e Rosmarino

TARTE TATIN ALLE MELE

Cucchiaino di Panna Fresca, Salsa al Caramello e Sale "Maldon"

LA FRUTTA

INSALATA D' ARANCIA BIOLOGICA

Miele, Spezie e Zenzero

BANANA FLAMBÉ AL RUM CUBANO

Cannella, Lime, Fave di Cacao

"MOUSSE-CREME" AL LIMONE NATURALE

Basilico, Olio Extra Vergine di Oliva, Zafferano e Frutto della Passione

TIRAMISÙ COLLEZIONE FATTI AL MINUTO
SPECIALITÀ LA CENA PERFETTA!

TIRAMISÙ "COLLEZIONE"

All'Assenzio e Amaretti

TIRAMISÙ "COLLEZIONE"

Al passito di Pantelleria e Cardamomo

TIRAMISÙ "COLLEZIONE"

Crema Stracciatella ai Semi di Cacao e Caramello al Sale "Maldon"

UN DOLCE PURCHÉ SIA AL CIOCCOLATO

MOUSSE AL CIOCCOLATO GRAND-CRU "RIO NAPO"

Nocciole del Piemonte e Ananas alla Riduzione di Aceto Balsamico e Sesamo Dorato.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Specchio Frutti della Passione e Bacche Rosa.

ZUPPA AL CIOCCOLATO BIANCO

Latte di Cocco e Frutto della Passione, Gelatina di Menta Fresca

MORBIDONE AL CIOCCOLATO

Preparato e cotto al momento di essere servito.

LE CREME

PANNA COTTA

Al Caffè Pregiato di Torrefazione

PANNA COTTA ALLA LAVANDA

Specchio Mango e Rosmarino al Succo di Pompelmo

CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA

Limone e Timo

CRÈME BRULÉE AL CAFFÈ DEL PERÙ

Cioccolato e Banana

IL DOPO PASTO CON I FIOCCHI (facoltativo)

[CLICcate QUI](#)

LA CANTINA (facoltativo)

[CLICcate QUI](#)

L'ACQUATECA (facoltativo)

[CLICcate QUI](#)

MENU BAMBINI

[CLICcate QUI](#)

PREZZI INDICATI PER PERSONA

MENU SCOPERTA

AMUSE-BOUCHE, ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, DOLCE, CAFFÈ e CIOCCOLATINI D'AUTORE

2 Persone: 90 € 3 Persone: 75 € 4 Persone: 70 € 5 Persone: 60 €

6 Persone: 55 € 7/9 Persone: 50 € 10/12 Persone: 45 € 13/16 Persone: 40 €

MENU FIDUCIA

ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SECONDO DI PESCE O DI CARNE, DOLCE
CAFFÈ e CIOCCOLATINI D'AUTORE

2 Persone: 110 € 3 Persone: 80 € 4 Persone: 75 € 5 Persone: 65 €

6 Persone: 60 € 7/9 Persone: 55 € 10/12 Persone: 50 € 13/15 Persone: 45 € 16 Persone: 40 €

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO DI PESCE, SECONDO DI CARNE, DOLCE
CAFFÈ E CIOCCOLATINI D'AUTORE

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ PER PRANZI E CENE 10 % DI SCONTO SU QUESTO MENU.
(Offerta non valida i giorni pre-festivi e festivi)

2 Persone: 125 € 3 Persone: 92 € 4 Persone: 85 € 5 Persone: 75 € 6 Persone: 70 €

7/9 Persone: 65 € 10/12 Persone: 60 € 13/15 Persone: 55 € 16 Persone: 40 €

IL PREZZO DEL MENU COMPRENDE

I FIORI, IL PANE, IL CAFFÈ, IL SERVIZIO A TAVOLA, LE CANDELE PER LE CENE, LA TOVAGLIA E I TOVAGLIOLI, LA PREPARAZIONE DEL PASTO, LA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA, UN MENU SOUVENIR PER PERSONA, IL RIORDINO E LA PULIZIA DELLA CUCINA, IL LAVAGGIO DEI PIATTI E DELLE PENTOLE, I BEI PIATTI I BICCHIERI PER IL VINO E L'ACQUA, LE POSATE IL MATERIALE E GLI UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI, L'ACQUISTO DI TUTTI I PRODOTTI NECESSARI ALL'ELABORAZIONE DEI PIATTI, IL SERVIZIO DEL VINO VERRÀ EFFETTUATO CON I VINI ACQUISTATI TRAMITE LA CENA PERFETTA, LA TRASFERTA DELLO CHEF FINO AL VOSTRO DOMICILIO NELLE AREE INDICATE ALLA PAGINA DOVE ANDIAMO

- ✦ Tutti i nostri menu possono essere variati. Potete anche comporre un menu scegliendo i piatti nei diversi menu proposti.
- ✦ Consigliamo la stessa scelta dei piatti per tutti i commensali ma accordiamo qualche eccezione!
- ✦ Per una conferma definitiva della prenotazione dovrà essere versato un acconto del 40%. Il saldo dovrà essere versato all'inizio o alla fine del pranzo o cena.