

MENU SPIRITO DIVINO WWW.LACENAPERFETTA.COM

Chef Johann Desnoues

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

ANTIPASTI

TONNO "VITELLATO"

Nuova Ricetta, rivelo solo che il tonno è crudo!

PESCE DI MARE E DEL LAGO DI COMO

Mix di Pesci Marinati e Affumicati Artigianalmente
(a partire da 4 persone)

PANNA COTTA AFFUMICATA

"Caponatina", Gamberi e Lamponi

MOZZARELLA DI BUFALA DI "CUCCIAGO"

Salmone Marinato al Sale di Cervia, Zucchero di Canna e Finocchietto Selvatico

"VERRINA" RIVIERA ROMANTICA

Di Pesce Fresco del Lago di Como con Verdurine di Stagione
In Gelatina di "Bianco IGT Terre Lariane Cantine Angelinetta"

PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO
Piselli, Pancetta e Colatura di Sereghina

RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO
Crema di Peperoni, Asparagi Campani e Spugnole

SPAGHETTORO "VERRIGNI" BIOLOGICO TRAFILATO IN ORO
Ragù di Gallinella di Mare, Olive e Speck

FUSILLORO "VERRIGNI" BIOLOGICO TRAFILATO IN ORO
Carciofi "Barigole", Scaglie di Pecorino e Bottarga di Lavarello del Lago di Como

PENNE RIGATE PASTIFICIO "GAETANO FAELLA" *
Polpettine di Vitello in Salsa di Scampi

RIGATONI ROMANI PASTIFICIO "GAETANO FAELLA"
Salsa Rosmarino al Pomodoro, Bufaleggio, e Zola Piccante

RAVIOLI FONDUTA E TARTUFO DI DARIO PASTIFICIO "BRAGLIA" *
Cremina di Parmigiano Reggiano, Gamberi, Prosciutto di Parma e Succo Bruno

CULINGIONIS SARDI DI DARIO PASTIFICIO "BRAGLIA"
Erbe, Pecorino e Zafferano

RAVIOLI POMODORO E MOZZARELLA DI DARIO PASTIFICIO "BRAGLIA"
Mozzarella di Bufala Locale al Pesto di Basilico e Mandorle

RAVIOLI DI LENNO AL PESCE D'ACQUA DOLCE
La Loro Bottarga e Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P di Bellagio

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.

SALMONE SELVATICO o BIOLOGICO

Indivia Belga Caramellata, Farro Cremoso e Spugnone

RANA PESCATRICE E GAMBERETTI

Salsa al Chardonnay e Aceto di Mele con Corna d'Abbondanza
(a partire da 4 persone)

FILETTO DI ROMBO ALLA MILANESE

Salsa Tartara, Verdure allo Zafferano dell'Aquila
(a partire da 4 persone)

TRANCIO DI PESCE SPADA SALSA AÏOLI

Fine Ratatouille Provenzale

BRICK DI GAMBERONI FRITTI ALLA MENTA

Purea di Carote al Caramello d'Arancia e Noci di Macadamia

SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MAIALE AL CAFFÈ

Albicocche Secche, Pomodori e Mortadella

TRADIZIONALE TAGLIATA DI BIANCA PIEMONTESE *

Pezzo Scelto dal Nostro Macellaio di Laglio
Sale Maldon, Pepe Valle Maggia. e O E V d'Oliva di Gianfranco Tuoro

VITELLO ALLA MILANESE *

Ricotta, Ragù di Pomodoro, Acciughe, Olive e Capperi

PETTO D'ANATRA AL CAMELLO D'ARANCIA *

Fiori Essiccate e Riso Selvatico

GALLETTO "VALLE SPLUGA" AL POMPELMO

Affogato in un Ricco Brodo di Verdure e Aromi, Cottura Lenta,
Arrostito al Momento con Burro Chiarificato

LOMBATA DI AGNELLO ALLA MARINARA

Acciughe, Capperi, Olive, Rucola, Peperoncino e Origano

TAGLIERI O SPECIALITA' AL FORMAGGIO

[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 BRÛLÉE 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: 50 €

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.