



V: VEGETARIANO **VsR:** VEGETARIANO su RICHIESTA

RcT: RACCOMANDATO con TARTUFO **PR:** PIATTO RACOMANDATO

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.

SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE

•

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, prezzi, cosa comprende e
non comprende il prezzo, vedere alla fine del Pdf.**

Pdf cena romantica e menù bambino fino a 10 anni su richiesta.

ENTRÉES-ANTIPASTI

Soupe de moules aux pistils de safran
Zuppa di cozze allo zafferano puro in stimmi



3 hors d'œuvres de saison dans le style bistrot o brasserie
Tris parigino: 3 tipici hors d'œuvres di stagione
nello stile bistrot o brasserie francese. VsR



Pâté de caille en croute de feuilletage aux cèpes
Paté di quaglia in crosta con funghi porcini trifolati. RcT PR

PLATS DE POISSONS-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.

Choucroute de la mer sauce beurre blanc
Crauti cucinati con assortimento di pesce e salsa burro bianco. PR



Truite meunière aux amandes dorées
Trota alla mugnaia e mandorle dorate. SGsR



Maquereaux grillé sauce aux deux moutardes de Dijon
Sgombro grigliato alle due senape di Digione

PLATS DE VIANDES-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.

Coq au vin

Galletto al vino rosso. SGsR RcT PR



Bœuf bourguignon

Manzo bourguignonne. SGsR RcT



Fricassée de veau marengo en cocotte

Vitello alla marengo in cocotte di ghisa. SGsR RcT

DESSERTS-DOLCI

Tranche de baba au rhum,
Chantilly à la gousse de vanille et parfum d'agrumes
Trancio di baba al rum cotto in vasocottura, panna montata
alla bacca di vaniglia e profumi di agrumi



Tarte des sœurs Tatin aux pommes

Tarte delle sorelle Tatin alle mele caramellate. SGsR PR



Profiterole avec crème chantilly à la gousse de vanille,
sauce caramel salé ou chocolat
Profiterole alla panna montata e salsa caramello salato o cioccolato

MENU REPERTORIO CUCINA FRANCESE AUTUNNALE
CHEF A DOMICILIO JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI.
WWW.LACENAPERFETTA.COM

MENÙ 3 PORTATE	MENÙ 4 PORTATE	PORTATE SUPPLEMENTARI
68 €	78 €	Per l'insieme del tavolo e minimo 6 persone:
Minimo 8 persone	Minimo 8 persone	
+ eventuale trasferta	+ eventuale trasferta	ANTIPASTO 15 € •
Meno persone, chiedeteci un preventivo senza impegno.	Meno persone, chiedeteci un preventivo senza impegno.	SECONDO DI PESCE 28 € •
		SECONDO DI CARNE 25 € •
		DOLCE 10 €

Cosa comprende e non comprende il prezzo, vedere sotto

Rimaniamo alla vostra intera disposizione
per qualsiasi domanda o richiesta

Johann e Anna

informazioni@lacenaperfetta.com

IL PREZZO INCLUDE

Spese per la preparazione dei piatti

•

Prestazione dello chef

•

Riordino e pulizia della cucina

•

Il servizio fino a un certo numero di persone
(chiedeteci un preventivo).

FORNIAMO GRATUITAMENTE

fino a un certo numero di persone

Piatti • Bicchieri • Tovaglia • Tovaglioli • Posate
Decorazioni per il tavolo • Pane & grissini • Olio evo
Menu stampato

IL PREZZO NON-INCLUDE

Eventuale personale supplementare di sala e di cucina

•

Eventuale trasferimento

•

Vino (facoltativo) su richiesta

•

Acqua e bibite su richiesta