



ANTIPASTI

**I piatti possono cambiare o evolversi
a secondo l'estro dello chef
e la reperibilità dei prodotti.**

V piatto vegetariano

VVR versione vegetariana su richiesta

Mini poke del pescatore hawaiano:

Riso, alghe, orata pescata, sesamo, sale rosso delle Hawaii VVR

•

Ceviche peruviano di orata pescata al leche de tigre

•

Cirashi sushi Branzino, salmone & verdure

•

Sashimi al pesce del momento, insalata di daikon

•

Foglie di baccalà su guacamole di avocado & salsa vergine VVR

Paté di sgombro “alla forchetta” e sgombro marinato alla giapponese.

Insalatina di alghe

•

Tartara di salmone al guacamole e tzatziki:

cetriolo fresco/menta/ pistacchio VVR

•

**Gamberi selvatici su hummus ceci/carote alla mediterranea,
e salame piccante VVR**

PRIMI

Involtini primaveravegetariani 1 crudo e 1 cotto

insalata croccante & verdure V

•

Riso saltato al wok detto “alla cantonese” VVR

•

Ramen soup in versione Italo-giapponese, al maiale VVR

•

**Maccheroni al ragù di chili con carne
guacamole di avocado e panna acida VVR**

•

Maccheroni al ragù di carne, salsa chimichurri

•

**Polenta rossa valtellinese, salmone fresco e affumicato,
salsa alla bacca di vaniglia bourbon**

SECONDI

Sushi burger di manzo crudo



Tataki di manzo grigliato, salsa ponzu fatta in casa



Tonkatsu: maiale fritto al panko e tipica salsa tonkatsu fatta in casa



**Hamburger steak alla giapponese servito con salsa di mele
fatta in casa**



**Yakitori: Spiedini di pollo alla griglia con cipollotto e salsa tare
fatta in casa**



Aiguillette di pollo grigliate, salsa satay all'arachidi



Anatra alle spezie, salsa arancia/zenzero



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



**Polpette di maiale laccate con salsa BBQ fatta in casa,
bacche di Sichuan. Insalata rinfrescante:
germogli di soia/mango/papaia**



Tataki di salmone laccato miele, zenzero, soia e sesamo nero



Salmone teriyaki su baba ganoush alle melanzane



**Maguro katsu o tonno impanato, maionese giapponese
agli agrumi e yuzu**

**Brick di gamberi & pesce spada alla menta fresca,
purea di carote al frutto della passione**



**Foglie di baccalà su crema di fagioli munachedda
funghi shiitake e guanciaie croccante**



Milanese di tonno su gulasch di verdure rinfrescante



Salmone & gamberi, salsa curry/cocco/vaniglia, verdure e frutta

DOLCI

Insalata di frutta al tè verde matcha



**Morbidone al cioccolato artigianale 72%
alle bacche di Sichuan su crema di fagioli azuki**



**Mousse al cioccolato fondente,
banana caramellata, sale rosso delle Hawaii, coulis di maracuja**



**Mousse al cioccolato bianco, cioccolato croccante tartara di ananas con
coulis di frutto della passione al profumo di vecchio rum**



**Financier alle mandorle, mousse limone/zenzero, coulis di frutti rossi
al miele di ciliegie e petali di rose miste**



**Panna cotta al cocco, milk-shake alla vaniglia bourbon.
Brisure di cantucci e frutta esotica**



**Tarte Tatin tiepida alle mele Pink Lady
caramello al gomasio, panna Km0 e gelato**

**Prezzo del menù a partire da 55 € per un menù di 4
portate a scelta calcolato su una base di minimo 8
persona. Se siete meno persone chiedeteci**

Un preventivo senza impegno

**Non esiti a creare la tua configurazione
personalizzata e chiederci un preventivo.**

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

IL PREZZO NON INCLUDE

Eventuale trasferta, Addobbo floreale per la tavola su richiesta

Vino su richiesta, Acqua e bibite su richiesta

Al vostro servizio,

Johann Desnoues

**Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30
informazioni@lacenaperfetta.com**