



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

V piatto vegetariano VVR versione vegetariana su richiesta

ANTIPASTI

**Il grande tagliere di salumi artigianali
e formaggi delle aziende agricole della Valtellina**



Manzo tonnato cotto e crudo all'olio EVO della Valtellina



**Bresaola del nostro macellaio, insalata di grano saraceno biologico,
carciofini sott'olio VVR**



**La quaglia: petto grigliato salsa ravigote, paté di coscia,
uovo ripieno marinato alla barbabietola**



**Hummus di ceci biologici alla mediterranea,
gamberi selvatici grigliati e ventricina abruzzese VVR**



Polpo e patate, alghe e salsa tonnata



Paté di pesce sciabola e cozze impepate

PRIMI

**Risotto carnaroli Acquerello (invecchiato 1 anno)
alle erbe gourmet della “fattoria delle erbe” V**



Lasagna con ragù di coniglio alla cacciatora



Lasagna indecente ispirata allo street food



Maccheroni Martelli all’amatriciana



Maccheroni Martelli alla genovese



Ravioli Abruzzesi con brasato e salsiccia piccante



Ravioli al grano saraceno con bitto e bresaola



**Taroz Valtellinese gratinato al casera dop 084
Servito con un assortimento di salumi artigianali VVR**



Risotto carnaroli Acquerello alla pescatora



**Risotto al pesce persico come sul lago di Como
Burro, limone, timo e salvia**



Ravioli di baccalà mantecato, salsa Pil Pil



Maccheroni Martelli, polpettine di manzo salsa puttanesca

Alcuni funghi possono essere, freschi, congelati e/o essiccati.

SECONDI

Carni comprate dai nostri macellai di fiducia in Valtellina.

Bombetta pugliese ripiena, farro al succo bruno, terra di taralli integrali e mandorle tostate. Verdure di stagione



Flan di fegatini di pollo , salsa di pomodoro, cromesquis di animelle di vitello fritti e tartufo nero fresco



Coniglio in porchetta, vellutata di fagioli cannellini all'aglio nero e peperone crusco. Verdure di stagione



Rotolo di pollo ruspante, salsa di scampi e dragoncello. Verdure di stagione



Tagliata di manzo all'olio evo del lago di Como, pestada di Grosio, fior di sale e aromi freschi. Verdure di stagione

Il pesce pescato o di allevamento di qualità è comprato freschissimo dal nostro pescivendolo di fiducia ed è servito senza lische.

Sarde a beccafico. Verdure di stagione



Saltimbocca di pesce persico in crosta di pane aromatizzato. V di St.



Filetto di branzino alla ligure, olive taggiasche, pinoli, pomodorini, patate al forno.



Salmone all'inferno della Valtellina, scalogno al sale, polvere di pancetta affumicata. Verdure di stagione



Filetto di orata grigliato salsina al riesling e pistilli di zafferano della Valtellina. Verdure di stagione



Moscardini alla Luciana, pane abbrustolito. Verdure di stagione

I PIATTI SARANNO ADATTI ALLA STAGIONE IN CORSO

DOLCI

**Torta di compleanno su richiesta. + 3,50 € a persona
(minimum 6 persone).**

Ciocco-misù croccante



Castagnaccio alla Toscana



Il Panettone come un french toast



**Mela al forno con gelato al latte
salsa caramello al burro salato, frutta secca**



**Babà al rum, panna montata della fattoria Km0
alla bacca di vaniglia, cioccolato e canditi**

**Prezzo del menù a partire da 48 € per un menù
di 4 portate a scelta calcolato su una base di
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