



V: VEGETARIANO **VsR:** VEGETARIANO su RICHIESTA
RcT: RACCOMANDATO con TARTUFO **P+R:** PIATTO + RICHIESTO
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.



Per evitare eventuale supplemento al prezzo del menù, consigliamo la stessa scelta dei piatti per tutti i partecipanti.



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.

SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE

ANTIPASTI

INSALATE

INSALATA DI CONIGLIO E CALAMARI

Farro con verdure
di stagione

VsR

+ 4 € a persona

INSALATA DI GRANO SARACENO

4 stagioni
con crostini di pizza

VsR

TRIS PARIGINO
3 tipici hors d'œuvres
di stagione nello stile
bistrot o brasserie
francese

VsR

I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER INTENDITORI

Servito con frutta secca e fresca, chutney, marmellate e miele locale

TAGLIERE

Formaggi e salumi super
selezionati nelle aziende
agricole e da nostri
macellai di fiducia
in Valtellina

SERVITO COME
ANTIPASTO UNICO

P+R

TAGLIERE DI FORMAGGI

Bio e al latte crudo
delle migliore aziende
agricole della
Valtellina

Non cumulabile con
Il tagliere di salumi

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI

Super selezionati
da nostri macellai
di fiducia e migliori
aziende agricole
della Valtellina

Non cumulabile con
Il tagliere di formaggi

PDF MENÙ BAMBINO FINO A 10 ANNI SU RICHIESTA

PDF CENA ROMANTICA SU RICHIESTA

ANTIPASTI DI CARNE E DI FORMAGGIO

BATTUTA DI MANZO

Al coltello, olio EVO
del lago di Como,
uovo bazzotte
e pestada di Grosio

RcT

DEGUSTAZIONE
di burrata (la Fiorida)
e mozzarella biologica
(la Taiada) con
verdure alla griglia

V P+R

CARPACCIO DI FESA DI MANZO SURF AND TURF

All' olio EVO ligure

oppure

VERSIONE CLASSICA

SCIATT
AL CASERA 084
(La Fiorida, Mantello)
su letto di cicoria

VITELLO TONNATO

Versione
non convenzionale
dello chef

+ 5 € a persona

ANTIPASTI DI PESCE

SPECIALITÀ
Hummus di ceci
alla mediterranea,
gamberi selvatici
grigliati e schiacciata
piccante calabrese

VsR P+R

BACCALÀ
Guacamole di avocado,
salsa vergine

VsR

MOSCARDINI
ALLA LUCIANA
Bruschetta di pane
di Laterza, olio EVO
pugliese e aglio

INSALATA DI POLPO
Patate, alghe
e salsa tonnata

+ 5 € a persona

SPAGHETTI VERRIGNI
AFFUMICATI E
TRAFILATI IN ORO
(Servito freddo)
Salsa cremosa
ai peperoni rossi
e baccalà

**SERVITO COME
ANTIPASTO UNICO**

+ 4 € a persona

INSALATA
CAPRICCIOSISSIMA
con salmone fresco
e affumicato
artigianalmente
dal nostro pescivendolo

VsR

PASTA AND CO

**GNOCCHI DI PATATE
ALLA SORRENTINA**

V SGsR

**GNOCCHI
ALLA ROMANA**

V SG

**LASAGNA DELLA
NONNA**

SGsR P+R VsR

**CANNELLONI
al ragù di pesce**

**SERVITO COME PRIMO
PIATTO UNICO**

PASTA VERRIGNI TRAFILATA IN ORO ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DALL'ABRUZZO

**PEPERONE D'ORO
Alla Genovese**

SGsR P+R

**PI-QUADRO D'ORO
All'amatriciana**

SGsR

**SOQQUADRO ORO
Alla Norma**

V SGsR P+R

**RIGATORO
AFFUMICATO
Alla carbonara**

SGsR

**FUSILLO
Alla Nerano**

V SGsR

**PACCHERO D'ORO
Al pesto di basilico,
pomodoro crudo
e burrata Km0**

V SGsR

**CALAMARATA D'ORO
Salsa cremosa all' astice**

+ 12 € a persona

SGsR

**CALAMARATA D'ORO
Al ricco ragù di mare**

+ 8 € a persona

SGsR

V: VEGETARIANO VsR: VEGETARIANO su RICHIESTA
ReT: RACCOMANDATO con TARTUFO P+R: PIATTO + RICHIESTO
SG: SENZA GLUTINE SGsR: SENZA GLUTINE su RICHIESTA

RAVIOLI

RAVIOLI DI ARROSTO

Ragù di anatra
alla Toscana

RcT

+ 5 € a persona

RAVIOLI AI CARCIOFI

Ragù di agnello
alla maggiorana

VsR RcT

+ 5 € a persona

RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

RISOTTO AL SALTO

ai pistilli di zafferano
delle Alpes Retiche

VsR SG RcT

+ 5 € a persona

RISO IN CAGNONE

all'ortica raccolta
da me in montagna,
funghi trifolati
e casera 084

V SG RcT

RISOTTO TIPICO DEL LAGO DI COMO

Filettini di pesce persico
(con leggera impanatura)

Burro e salvia

SGsR P+R

+ 4 € a persona

RISOTTO AL FRANCIACORTA

Mix di Erbe Gourmet
“la Fattoria delle Erbe”
e cosce di rane trifolate

VsR SGsR RcT

RISOTTO ALLA BIRRA VALTELLINESE

(birrificio Legnone)
Ragù di salsiccia,
soffritto contadino
e rucola

VsR SGsR RcT

SECONDI DI PESCE

Il pesce è servito senza lische 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.

**SALMONE
AL FRANCIACORTA**

**BRANZINO
DELL' ATLANTICO
ALLA LIGURE
a modo mio
con olio EVO ligure**

**TONNO
DELLA SICILIA
salsa pizzaiola:
pomodori, origano,
capperi, olive
+ 12 € a persona**

P+R

+ 5 € a persona

**PESCE SPADA
DEL MEDITERRANEO
IN SALMORIGLIO
Olio EVO di Sicilia,
limone, peperoncino,
origano di Pantelleria,
prezzemolo
+ 12 € a persona**

**RICCIOLA
ALLA GREMOLADA
Olio EVO, prezzemolo,
aglio, scorza di limone,
acciughe del mare
di Sicilia
+ 12 € a persona**

**TROTA DEL TRENTO
ALLA MUGNAIA
e mandorle
SGsR P+R**

SECONDI VEGETARIANI

**PEPERONATA
e patate arrostiti
SG**

**PARMIGIANA
DI MELANZANE
con scamorza affumicata
artigianalmente**

SG P+R

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.

BRASATO AL NEBBIOLO DELLE ALPI

“Brasato-Stracotto”

(spalla, guancia, coda)

Cotto in cocotte di ghisa

funghi, carote,
pancetta affumicata

RcT P+R

**SERVITO COME
SECONDO UNICO**

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

con olio EVO

di Valtellina

RcT P+R

+ 5 € a persona

DIAFRAMMA DI MANZO

Salsa cacciatora:
funghi, pancetta,
pomodoro, cipolla

Oppure

Salsa pizzaiola:
pomodoro, origano,
capperi, olive

FRICASSEA DI POLLO

Brandy, funghi,
panna fresca

RcT P+R

GALETTO VALLESPLUGA

Salsa all’Nduja,
origano e rosmarino

ROULÈ DI POLLO AL LIMONE E ALLE OLIVE

•

CONIGLIO ALLA LIGURE

•

BOMBETTE PUGLIESE

RcT P+R

FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI

a modo mio
con foie gras
e tartufo

+ 20 € a persona

**SERVITO COME
UNICO SECONDO**

PDF MENÙ BAMBINO FINO A 10 ANNI SU RICHIESTA

PDF CENA ROMANTICA SU RICHIESTA

DOLCI

**TIRAMI-SÙ
AL CIOCCOLATO**

SGsR

**TIRAMI-SÙ AL
LIMONCELLO E
CIOCCOLATO BIANCO**

SGsR P+R

**TIRAMI-SÙ
NUTELLA E GINSENG**

**con nocciole
del Piemonte**

SGsR

**MOUSSE AL
CIOCCOLATO BIANCO
frutta di stagione,
coulis maracuja,
Brutti ma Buoni**

P+R

**PROFITEROLE
Alla panna montata
(chantilly francese)
salsa al cioccolato**

**VACHERIN GLACÉ
Gelato, meringa,
Chantilly alla bacca
di vaniglia, coulis di
maracuja e lamponi**

ZUPPA INGLESE

SGsR

**MINISTRONE
di frutta di stagione,
all' amaretto
Disaronno**

**TARTE DELLE
SORELLE TATIN
alle mele caramellate**

SGsR P+R

**PANNA COTTA
CAPPUCCINO
e cioccolato
con baci di Alassio**

**BABA AL RUM
Trancio di baba
al rum cotto in
vasocottura, panna
montata alla bacca
di vaniglia e profumi
di agrumi**

**MENÙ
3 PORTATE**

68 €

Minimo 8 adulti

+ eventuale trasferta

**Meno persone,
chiedeteci un
preventivo senza
impegno.**

**MENÙ
4 PORTATE**

78 €

Minimo 8 adulti

+ eventuale trasferta

**Meno persone,
chiedeteci un
preventivo senza
impegno.**

**PORTATE
SUPPLEMENTARI**

**Per l'insieme
del tavolo, minimo
6 persone:**

ANTIPASTO

15 €

•

PRIMO

20 €

•

SECONDO DI PESCE

28 €

•

SECONDO DI CARNE

25 €

•

DOLCE

10 €

Cosa comprende e non comprende il prezzo, vedere sotto.

**Rimaniamo a vostra intera disposizione
per qualsiasi domanda o richiesta**

Johann e Anna

informazioni@lacenaperfetta.com

IL PREZZO INCLUDE

Spese per la preparazione dei piatti

•

Prestazioni 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 • Menu stampato

Pane & grissini • Olio evo disponibile sul tavolo

IL PREZZO NON-INCLUDE

Eventuale personale supplementare di sala e di cucina

•

Eventuale trasferimento

•

Vino (facoltativo) su richiesta

•

Acqua e bibite su richiesta