



JOHANN DESNOUES
Personal Chef

V : VÉGÉTARIEN **VsD** : VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE
RaT : RECOMMANDÉ AVEC TRUFFE **MV** : MEILLEURE VENTE
SG : SANS GLUTEN **SGsD** : SANS GLUTEN SUR DEMANDE

**Le menu complet peut être préparé sans gluten pour tous les convives.
Étant donné que les produits sans gluten coûtent deux fois plus cher
qu'un produit « normal », il y aura une augmentation de prix.**

•

Pour en savoir plus sur notre service de truffes, voir la fin du Pdf.

•

**La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits
peut provoquer des maladies d'origine alimentaire.**

•

**Pour tous les menus, certains plats peuvent être servis
en mode convivial.**

PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIES

ENTRÉES

SALADES

SALADE 4 SAISONS
avec croûtons de pizza

VsD RaT

LAPIN ET CALAMARS
avec salade d'épeautre

+ 4 € par personne

SALADE CAPRICIEUSE
au saumon frais et au
saumon fumé artisanal

VsD

SALADE DE SARRASIN
poulet croustillant et
légumes de saison,
vinaigrette Cesare
Cardini

VsD

**DÉGUSTATION DE
PRODUITS LOCAUX**
Burrata et mozzarella
biologique avec de
l'huile d'olive extra
vierge du lac de Côme

V MV

**LÉGUMES DE SAISON
GRILLÉS**
avec huile d'olive extra
vierge d'olive extra
vierge et bruschetta
de pain des Pouilles

NOS CÉLÈBRES PLANCHES DE FROMAGES LOCAUX ET CHARCUTERIES ARTISANALES POUR GOURMETS

GRANDES PLANCHES
Assortiment de
charcuteries et de fromages
des fermes locales

**SERVI COMME
ENTRÉE UNIQUE**

MV

**PLANCHE DE
FROMAGES RUSTIQUE**
des fermes locales de la
Vallée de la Valteline
au nord du lac.

**Non cumulable avec
planche de charcuterie**

**PLANCHE DE
CHARCUTERIE
ARTISANAL**
de nos bouchers
de confiance et
fermes locales

**Non cumulable avec
Plateau de fromages**

ENTRÉES DE VIANDE

BATTUTA DI MANZO
Tartare de bœuf coupé
au couteau, œuf poché
et pesteda de Grosio

RaT

CARPACCIO DE BŒUF
SURF and TURF
avec de l'huile d'olive
extra vierge de Ligurie

OU

**CLASSIQUE CARPACCIO
DE BOEUF ITALIEN**

VEAU SAUCE AU THON
version non
conventionnelle
du chef

+ 5 € par personne

ENTRÉES DE POISSON

SPÉCIALITÉ DU CHEF

Houmous de pois,
Chiches, crevettes
sauvages grillées et
salami piquant
de Calabre

VsD MV

MOSCARDINI
À LA LUCIANA
avec du pain au levain
des Pouilles cuit dans un
dans un four à bois.
Huile d'olive extra
vierge des Pouilles
et de l'ail.

MISSOLTINO

Filet de poisson de lac
séché, grillé à l'instant.
Servi avec de la polenta
et du vieux vinaigre
balsamique de Modène

(Typique du lac)

GF

SALADE DE POULPE
avec pommes de terre
et légumes

+ 5 € par personne

SPAGHETTI FUMÉS

tiré à l'or, (Verrigni)
servies froids, sauce
crémeuse aux poivrons
rouges et feuilles de
morue

**Servi en tant
Qu'entrée unique**

+ 4 € par personne

PLATS DE PÂTES AU FOUR

GNOCCHI DE POMMES
DE TERRE À LA
SORRENTO,
gratinés au four, avec
sauce tomate au basilic,
mozzarella et parmesan

V SGsD

CANNELLONI
de pâtes fraîche
au ragoût de poisson

GNOCCHI DE SEMOULE
À LA ROMAINE
gratinés au four
au beurre, à la sauge
et au pecorino romano

V SG

LASAGNE DE LA
GRAND-MÈRE
avec du bœuf haché,
saucisse, fior di latte,
sauce tomate, béchamel

SGsD MV

**LES LASAGNES SONT
SERVIES COMME UNIQUE
PLAT DE PÂTES**

**Lasagnes végétariennes
aux légumes de saison**

SGsD

PÂTES VERRIGNI TIRÉES À L'OR, ANCIENNE FABRIQUE DE PÂTES DE ROSETANO D'ABRUZZO

<p>PEPERONE D'ORO Sauce génoise : ragoût de bœuf à la fondue d'oignons</p> <p><i>Sauce typique de Naples</i></p> <p>SGsD MV</p>	<p>PI-QUADRO D'ORO Sauce amatriciana : sauce tomate rustique, joue de porc (guanciale), vin blanc du Latium, et pecorino de Amatrice</p> <p><i>Sauce typique d'Amatrice</i></p> <p>SGsD</p>	<p>SOQUADRO ORO À la Norma : sauce tomate, basilic, aubergines frites, ricotta de brebis séchée</p> <p><i>Sauce typique Sicilienne</i></p> <p>V SGsD MV</p>
<p>RIGATORO FUMÉ sauce carbonara : joue de porc (guanciale) œufs biologiques crus, pecorino et poivre du moulin</p> <p><i>Sauce typique de Rome</i></p> <p>SGsD</p>	<p>FUSILLORO à la mode de Nerano : courgettes frites, fromage provolone, parmesan, ail et basilic</p> <p><i>Sauce typique de Naples</i></p> <p>V SGsD</p>	<p>PACCHERO D'ORO pesto au basilic, tomate crue et burrata Km0</p> <p>V SGsD</p>
<p>CALAMARATA D'ORO dans une sauce crémeuse au homard</p> <p>+ 12 € par personne</p> <p>SGsD</p>	<p>CALAMARATA D'ORO avec un riche ragoût de la mer</p> <p>+ 8 € par personne</p> <p>SGsD</p>	

V : VÉGÉTARIEN **VsD** : VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE
RaT : RECOMMANDÉ AVEC TRUFFE **MV** : MEILLEURE VENTE
SG : SANS GLUTEN **SGsD** : SANS GLUTEN SUR DEMANDE

RAVIOLI

**RAVIOLIS
À LA VIANDE RÔTIE
avec ragoût de canard
à la Toscane**

RaT

+ 5 € par personne

**RAVIOLIS AUX
ARTICHAUTS
et ragoût d'agneau
à la marjolaine**

VsD RaT

+ 5 € par personne

**RAVIOLIS AU FROMAGE
sauce gorgonzola
doux et épicée,
basilic et noix**

V MV

RISOTTO CARNAROLI AQUERELLO® RIZ ÂGÉ DE 1 AN.

**RISOTTO
CROUSTILLANT
« AL SALTO »
au bouillon de poulet
et filaments de safran
des Alpes rhétiques**

VsD SG RaT

+ 5 € par personne

**RIZ EN CAGNONE
(CE N'EST PAS UN RISOTTO)
avec de l'ortie récoltée
par moi, champignons
trifoliés et fromage local
Casera 084**

V SG RaT

**RISOTTO TYPIQUE
DU LAC DE CÔME
avec filets de perches
panés, beurre et sauge**

SGsD MV

+ 4 € par personne

**RISOTTO AU
FRANCIACORTA
(vin mousseux)
avec des herbes
biologiques de la
« fattoria delle erbe »
et cuisses de grenouilles
trifoliées**

VsD SGsD RaT

**RISOTTO À LA BIÈRE
(locale et artisanale)
saucisse fraîche,
sofrito aux herbes
et roquette**

VsD SGsD RaT

PLATS PRINCIPAUX

VÉGÉTARIEN, POISSON ET/OU VIANDE

PLATS PRINCIPAUX POISSON

(Uniquement de haute qualité)

Le poisson est servi sans arêtes. J'achète le poisson chez mon poissonnier de confiance. Les légumes de saison sont présents dans tous les plats. En raison de l'indisponibilité de nos fournisseurs ou des pêcheurs, certains poissons peuvent ne pas être disponibles.

SAUMON
au vin de Franciacorta

MULET
à la manière
d'une porchetta
au romarin et au
lard italien

THON
de Sicile
en sauce pizzaiola :
tomates, origan,
câpres, olives
+ 12 € par personne

ESPADON
de la Méditerranée
à la sauce salmoriglio :
huile, vinaigre, ail,
citron, origan, piment
et persil
*Sauce typique
Sicilienne*

SÉRIOLE
à la sauce gremolada :
huile d'olive extra
vierge, persil, ail,
zeste de citron râpé
et filets d'anchois
de la mer de Sicile
+ 12 € par personne

TRUITE
Filet cuit à la meunière
avec farina, beurre,
persil, amandes, citron
Poisson élevé en eau
fraîche de montagne
dans le Trentin
SGsD MV

BAR ATLANTIQUE
"à la ligurienne"
Taggiasche d'olives,
pignons de pin, thym,
tomates cerises au four

MV

+ 5 € par personne

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

PEPERONATA

ragoût de poivrons
cuit lentement dans une
sauce tomate avec du
basilic et des oignons
rouges. Servi avec
des pommes de
terre rôties

SG

PARMIGIANA

cuits au four et gratinés
aubergines frites
sauce tomate, basilic,
parmesan et scamorza
fumée artisanale

SG MV

PLATS PRINCIPAUX VIANDE

Toutes les viandes sont achetées auprès de nos bouchers artisanaux de confiance de la vallée de la Valteline et sont servies désossées. Tous les plats sont préparés en fonction de la saison. Les légumes de saison sont présents dans tous les plats.

BŒUF BRAISÉ

“brasato-stracotto”
(épaule, joue, queue)
cuite dans une cocotte
en fonte avec du vin
rouge de Chianti,
champignons,
lard fumée et carottes

RaT MV

**SERVIE COMME UN PLAT
PRINCIPAL UNIQUE**

FRICASSÉE DE POULET

à la manière de Côme :
Brandy, champignons
et crème fraîche

RaT MV

CLASSIQUE

FILET DE BŒUF
« TAGLIATA »
Grillé et coupé en
tranches avec de l'huile
d'olive extra vierge
du lac de Côme

RaT MV

+ 5 € par personne

DIAPHRAGME DE BŒUF

à la sauce chasseur :
champignons, pancetta,
tomates, oignons

OU

à la sauce pizzaiola :
tomates, origan,
câpres, olives

ROULÉ DE POULET
avec olives Taggiasche,
olives vertes épicées,
pignons de pin, citron
confit et thym

COQUELET LOCAL
à la sauce piquante
avec saucisse N'duja
de Calabre, origan
et romarin

VEAU À LA ROSSINI
filet pané avec
foie gras poêlé
et sauce aux truffes
+ 20 € par personne
SERVIE COMME UN PLAT
PRINCIPAL UNIQUE

ROULÉ DE LAPIN
à la ligurienne
version du chef.
Vin de Ligurie,
oignons, pignons de pin,
olives taggiasche, thym
et romarin.

BOMBETTE DES
POUILLES
Rouleau de porc pané
Capocollo farci aux
tomates séchées,
lard fumé, romarin
pecorino et scamorza
fumée
RaT MV

PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIES

V : VÉGÉTARIEN **VsD** : VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE
RaT : RECOMMANDÉ AVEC TRUFFE **MV** : MEILLEURE VENTE
SG : SANS GLUTEN **SGsD** : SANS GLUTEN SUR DEMANDE

DESSERTS

TIRAMISU
AU CHOCOLAT
SGsD

TIRAMISU
AU CHOCOLAT BLANC
et limoncello avec
crème au citron
SGsD MV

TIRAMISU
AU NUTELLA
et parfum de ginseng
SGsD

MOUSSE AU
CHOCOLAT BLANC
Fruits de saison,
coulis de fruits
de la passion,
meringue aux noisettes
« Brutti ma Buoni
MV

CAPRESE
AU CHOCOLAT
Gâteau moelleux
à la farine d'amande
Pour 8 personnes et +
SG MV

CAPRESE
AU CITRON
Gâteau moelleux
à la farine d'amande
Pour 8 personnes et +
SG

ZUPPA INGLESE
génoise (ou autre),
liqueur d'Alchermes,
crème pâtissière
chocolat et vanille

SGsD

PANNA COTTA
SAVEUR CAPPUCCINO
Avec des baci di Alassio

PANNETONE
TOUTE L'ANNÉE
à la manière pain
perdu avec de la glace

**SERVI COMME UN
UNIQUE DESSERT**

TARTE AUX POMMES
DE GRAND-MÈRE
avec des amarena
et des amandes grillées

CANNOLI
ricotta au lait de chèvre,
fruits confits, pistaches,
cerises amarena
et chocolat

**SERVI COMME UN
UNIQUE DESSERT**

MINISTRONE
Soupe de fruits
de saison, avec de
l'amaretto Disaronno

TARTE TATIN
aux pommes Pink Lady

SGsD MV

CABARET ITALIEN
de pâtisseries
fraîches et sèches

**SERVI COMME UN
UNIQUE DESSERT**

BABA AU RHUM
à la manière du chef

+ 5 € par personne

**SERVI COMME UN
UNIQUE DESSERT**

EN PARTENARIAT AVEC

WWW.URBANITARTUFLI.IT

**Service de truffes fraîches saisonnières sans supplément,
vous payez le prix du fournisseur.**

**N'hésitez pas à nous demander d'ajouter des truffes italiennes
de saison à vos plats ou de faire un menu entièrement dédié
à la truffe. Le prix de la truffe peut varier d'un jour à l'autre.
Le prix calculé sera le prix indiqué par notre fournisseur
le jour de la commande.**

Menu complet avec truffe,

**Quantité recommandée : 10/15 grammes par personne
et par plat.**

-

Menu avec deux plats à la truffe,

**Quantité recommandée : 10/15 grammes par personne
pour chaque plat.**

-

Menu avec un seul plat à la truffe,

Quantité recommandée : 20/25 grammes par personne.

À votre service

Johann Desnoues

info@chefadomicilelacdecome.it