

# CASA LANZAFAME

## La tavola di Casa Lanzafame 45€

*Per assaporare un po' di tutto*

*Un viaggio che racconta la nostra storia, un incontro, attraverso i piatti che fanno parte della nostra tradizione. Vi proponiamo un percorso che racchiude la nostra essenza, con il calore e i sapori che ci appartengono.*

### Cunto di Mare - Percorso di Antipasti

Sette bocconi, in tre portate da condividere, preparati secondo il pescato del giorno.

\*\*\*

Casoncelli pane e pomodoro, cozze della fossa di "Scardovari".

\*\*\*

Coccio di mare.

\*\*\*

Crema di zabaione freddo e croccante di mandorle.

\*\*\*

Caffè e Saluti.

Per garantirvi un' esperienza migliore il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.

\* ALCUNI PRODOTTI, IN BASE ALLA DISPONIBILITA'  
DEL MERCATO  
SONO STATI TRATTATI CON  
L'ABBATTIMENTO/CONGELAMENTO  
AI SENSI DEL REG C.N 852/04.  
PER CONOSCERE GLI INGREDIENTI ED  
ALLERGENI CONTENUTI NEI  
PIATTI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

## **Cunto di Mare - Percorso di Antipasti 20 € \***

*Un viaggio in sette assaggi tra crostacei, molluschi, pesci e pesci azzurri, esaltati da tecniche e cotture diverse, nel rispetto della tradizione e della stagionalità. L'olio extravergine di oliva è protagonista, accompagnato dal nostro pane di grani antichi, perfetto per raccogliere i sughetti e le essenze del mare.*

**Prima uscita - Freschezza e Crudo**

**Seconda uscita - Cotture Leggere e Intingoli**

**Terza uscita - Tradizione e Contaminazione**

Vi proponiamo, anche, ***Ostriche special "Spezzine" - 6€ cad.***

## **Mani in pasta - i nostri primi \***

*Pasta e riso lavorati con cura, seguendo la stagionalità e rispettando le materie prime. Un incontro tra il mare e la terra, tra sud e nord, con il nostro tocco personale.*

### **Riso "Riserva San Massimo", anguilla alla brace, uva rosè, liquirizia 19 €**

Riso "Riserva san massimo", mantecato nel suo fondo ricco e profumato, guarnito con trancetti di anguilla alla brace, uva rosè e una carezza di polvere di liquirizia.

### **Ravioli del plin, ali di razza, radicchio all'aceto 18 €**

Ravioli pizzicati a mano, ali di razza cotte come un pulled pork, radicchio cotto in padella all'agro.

### **Casoncelli pane e pomodoro e cozze della fossa di "Scardovari" 18 €**

Ravioli di pasta fresca con ripieno morbido di pane e pomodoro, servito con cozze di "Scardovari", il loro fondo sapido e profumato di mare.

### **Pacchero "Benedetto Cavalieri", astice alla brace, il suo fondo e lardo di patanegra 22 €**

Pacchero "Benedetto Cavalieri", mantecato nel suo fondo ridotto, astice cotto sulle braci e lardo di patanegra.

## **Fuoco e mare - i nostri secondi \***

*Tagli nobili e non, fondi intensi e cotture che rispettano la materia prima. Un viaggio tra mare e terra, braci e cocci, con sapori autentici e veraci.*

### **Paranza del Mar Ligure 22 €**

Frittura crostacei, molluschi e pesci misti con un mix speciale di farine.

### **Ombrina al barbecue, porcini al burro e salsa Italiana 19 €**

Trancio di ombrina cotto alla brace, servito con porcini saltati al burro, e salsa italiana a base di sugo di carne e pomodori piccadilly.

### **Coccio di mare 19 €**

Centrofolo viola, Fasolari ed arselle, calamari, cotti in un fondo profumato di mare a base di acqua di molluschi, fondo di crostacei.

### **Dentice alla parmigiana 22 €**

Straccetti di Dentice gibboso, cotti in padella, serviti su melanzana cotta in forno, gocce di 'strattu di pomodoro, salsa di mozzarella di bufala, basilico, menta e parmigiano reggiano.

