

CASA LANZAFAME

Benvenuti!

La tavola di Casa Lanzafame 49€

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, preparati secondo il pescato del giorno

Bottoni di guance di ricciola brasate, il suo jus, estratto di patate e rosmarino fresco

Ombrina alla brace, salsa di nocciole e cucuzza di tenerumi, finferli al burro

Crema di zabaione freddo e croccante di mandorle.

Caffè e Saluti.

Pane e focaccia di grani antichi integrali siciliani, Farina di "Tumminia" e "Russello"
del Molino Santa Maria di Modica, Sicilia.

Stefano Lanzafame

Mattia Lanzafame

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 23 €

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 ed intingoli

TERZA USCITA
Tradizione e Contaminazione

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, LATTE DI FICO, CICALI DI MARE E LIMONE NERO FERMENTATO 19 €

Riso "Riserva san massimo", cotto in fondo di mare, mantecato con burro acido, latte di fico, servito con cicali di mare liguri

GNOCCHI TONDI DI PATATE, PESTO ALLA LIGURE, TARTARE DI PALAMITA 19 €

Gnocchi tondi di patate, pesto fatto in casa in maniera tradizionale, tartare di palamita

BOTTONI DI GUANCE DI RICCIOLA BRASATE, IL SUO JUS, ESTRATTO DI PATATE E ROSMARINO FRESCO 19 €

Tortelli di pasta fresca, tirati a mano, ripieni di guance e collari di ricciola brasati al vino rosso, la sua salsa densa ai profumi di uno spezzatino, estratto di patate a crudo e rosmarino fresco

TAGLIATELLA SPESSA ALL'UOVO, TOTANETTI E LA LORO SALSINA 19 €

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, tirata spessa a mano, tagliata e mantecata in fondo di totanetti spillo, teste di totano e i corpi alla brace

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 cocchi, con sapori autentici e veraci.

PARANZA DEL MAR LIGURE 22 €

Frittura di crostacei, molluschi e pesci pescati in un nostro mix speciale di farine

OMBRINA ALLA BRACE, SALSINA DI NOCCIOLE E CUCUZZA DI TENERUMI, FINFERLI AL BURRO 20 €

Bocconcini di ombrina, cotti in padella in salsa di pomodoro, salsa di melanzane fritte, ricotta salata e profumo di menta siciliana

SCORFANO DI FONDALIA NEL SUO SUGO E COZZE DI GORO 21 €

Scorfanetto di fondalia, cotto dolcemente nel suo sugo ottenuto con un brodo ristretto delle teste, profumi mediterranei e cozze di goro di prima cottura

COSTOLETTA DI ROMBO, IL SUO FONDALIA, ESTRATTO DI PATATE E PACK-CHOI BRASATO ALLA LIQUIRIZIA 21 €

Costoletta di rombo, servita con l'osso, cotta sulla graticola il suo fondalio con profumi mediterranei, estratto di patate e rosmarino

Coperto 3€