

# CASA LANZAFAME

## Benvenuti!

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, preparati secondo il pescato del giorno.

\*\*\*

Risoni, fondo di crostacei e ricci di mare .

\*\*\*

Spigola alla brace, carciofi, miso e mandorle tostate.

\*\*\*

Crema di zabaione freddo e croccante di mandorle.

\*\*\*

Caffè e Saluti.

*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 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 sughereti 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 "RISERVA SAN MASSIMO", NERO DI SEPIA, CALAMARO E CACO MELA 20 €

Riso "Riserva san massimo", cotto in fondo di mare, mantecato in maniera tradizionale e terminato con nero e fegati delle seppie calamari arrosto a concludere il piatto

### RAVIOLI DI ASTICE, IL SUO FONDO, TARTUFO NERO E SPINACI FRESCHI 21 €

Ravioli di astice, aglio e olio, il suo fondo profumato, serviti al fumo con spinacino fresco e tartufo nero pregiato a crudo

### CASONCELLI DI BROCCOLO SICILIANO E COZZE 19 €

Casoncelli di pasta fresca, ripieni di broccolo "Arriminato", cotti in brodo di cozze e serviti con ricotta salata fresca

### RISONI, FONDO DI CROSTACEI E RICCI DI MARE 19 €

Risoni di semola di grano duro, cotti in fondo di crostacei profumato, mantecati con olio all'aglio e serviti cremosi come un risotto

## 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 di crostacei, molluschi e pesci pescati con un mix speciale di farine.

### BACCALA' POCHE', LA SUA SALSA E CECI ALLO ZAFFERANO 19 €

Filetto di baccalà salato da noi, cotto a bassa temepratura, servito con il la sua salsa bianca e ceci allo zafferano

### SPIGOLA ALLA BRACE, CARCIOFI, MISO E MANDORLE SALATE 20 €

Filetto di spigola cotto sulla brace, carciofi spina, salsa di miso giapponese e mandorle a lamelle salate

### PESCE SPADA ALLA "GHIOTTA" 20 €

Trancetti di pesce spada "Pulcinella", scaloppati in padella, serviti con alla base estratto di carote, olive e capperi origano siciliano a profumare, sedano fresco a crudo a completare la nostra "ghiotta"

Coperto 3€