



CASA LANZAFAME

RISTORANTE IN CARMAGNOLA

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.

Raviolo di corvina al barbecue, indivia riccia e olio di nocciola

(Scelta tra)

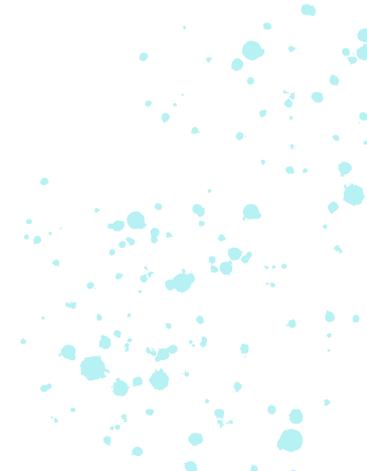
Ombrina alla brace, asparagi e carciofi

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

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.

Busiata vongole, patate, fave e lardo 16€

La nostra busiata di grani siciliani, cotta nel proprio fondo di vongole, incontra la dolcezza delle fave e la profondità ed i profumi del lardo.

Spaghettone rombo, nunnata calabrese, muddica 16€

Lo spaghettone fresco alla chitarra, la forza della Nunnata Calabrese e il contrasto della muddica tostata.

Riso zafferano, cicale e cozze 17€

Un riso allo zafferano tradizionale, servito con cicale, cozze ed una salsa gremolata profumata agli agrumi.

Raviolo di corvina al barbecue, indivia riccia 17€

Cappellacci ripieni di corvina al barbecue, insalata di indivia riccia all'olio di nocciola, burro e capperi

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

Ombrina alla brace asparagi e carciofi 19€

Cotta sulle braci e condita con fondi sapidi di mare, asparagi e carciofi all'olio ed alloro

Coccio di mare 20€

Un fondo saporito di crostacei, molluschi e pescato del giorno, profumato con spezie, erbe e pomodoro. Servito con filetti puliti e il nostro pane per una scarpetta obbligatoria, completato con olio di Nocellara del nostro paese di origine

Pesce spada pulcinella al camino 19€

Trancio di spada in doppia panatura, cotto nel burro servito un insalata di spinacino fresco e senape