

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.

Tortelli di melanzane, brodo dashi e cozze di "Scardovari"

Rana pescatrice in bouillabaisse, vongole, salicornia e zucchine trombetta

Crema di zabaione freddo e croccante di mandorle.

Caffè e Saluti.

Stefano Lanzafame



Mattia Lanzafame

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

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, BURRO ACIDO, FICHI, CAPRINO E GAMBERI VIOLA 19 €

Riso "Riserva san massimo", cotto in fondo di mare, mantecato con burro acido, latte di fico e olio di foglie di fico, servito con caprino fresco e gamberi viola a crudo e sugo di carne

TAGLIOLINO ALL'UOVO, TOTANETTI, LA LORO SALSA E BIETOLINE 18 €

Tagliolino all'uovo, pasta fresca tirata e tagliata a mano, totanetti spillo di prima cottura cotti sulla brace e il loro fondo di cottura a mantecare la pasta, bietoline a crudo a completare

TORTELLI DI MELANZANE, BRODO DASHI E COZZE DI "SCARDOVARI" 19 €

Tortelli di pasta fresca, tirati a mano, serviti con un brodo denso all'orientale fatto con mare-miso, soia, dassi e acqua di frutti di mare, cozze di prima cottura e katsuobushi

GNOCCHI TONDI DI PATATE, PESTO DI BASILICO, TONNO ALA LUNGA 19 €

Gnocchetti di patate, serviti con pesto di basilico alla genovese e tartare di tonno ala lunga, olio all'aglio a terminare il piatto

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 in un nostro mix speciale di farine

TONNO ALA LUNGA ALLA "GHIOTTA" 20 €

Tonno ala lunga del mar mediterraneo, servito in trancetti scottati e rosa dentro, servito nella nostra versione di "Ghiotta" a base di pomodoro fresco, capperi, cipolla, olive

RANA PESCATRICE IN BOUILLABAISSE, VONGOLE ARSELLE, SALICORNIA E ZUCCHINE TROMBETTA 20€

Tranci di rana pescatrice, cotta a bassa temperatura, serviti in salsa bouillabaisse, vongole arselles di prima cottura salicornia e zucchine trombetta a crudo

OMBRINA ALLA BRACE, ESTRATTO DI PATATE E FINFERLI 21€

Ombrina alla brace, tagliata a trancio, servita con estratto di patate e rosmarino in purezza, finferli spadellati

Coperto 3€