

# 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.

\*\*\*

Casoncelli, pane, pomodoro e cozze spezzine.

\*\*\*

Ombrina in bouillabaisse di granchio blu

\*\*\*

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 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, ALBICOCCHIE, ANGUILLA ALLA BRACE, LIQUIRIZIA E LIME 19 €

Riso "Riserva san massimo", cotto in fondo di mare, mantecato in maniera tradizionale, con fondo di anguilla, albicocche fresche, trancetti di anguilla alla brace, polvere di liquirizia e lime fresco a completare il nostro risotto

### CASONCELLI, PANE, POMODORO E COZZE SPEZZINE 18 €

Casoncelli di pasta fresca, tirati sottili a mano in casa, farciti con pane e pomodoro come una panzanella, profumi di basilico e mantecati e serviti morbidi con cozze "Spezzine"

### GNOCCHI TONDI DI PATATE, RAGU' DI TOTANI, RICOTTA SALATA E FAVETTE 19 €

Gnocchi rotondi di patate, fatti a mano, mantecati in burro e maggiorana, serviti con ragu' di totani, ricotta salata siciliana e favette sguosciate.

### AGNOLOTTI, RANA PESCATRICE, LA SUA SALSA E POMODORO VERDE 19 €

Ravioli, di pasta fresca tirata a mano sottile, ripieni di guance e collari di rana pescatrice, ripassati sulla brace, la sua salsa e pomodoro verde in escapepe

## 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.

### OMBRINA IN BOUILLABAISSE DI GRANCHIO BLU 20 €

Bocconcini di ombrina, cotti in bouillabaisse di granchio blu, servita in zuppa con calamaretti cacciaroli di prima cottura e piselli freschi

### BACCALA', SALSA DI LATTUGA, LIMONE E ALLORO 21 €

Filetto di baccalà, salato da noi, cotto pochè, servito con salsa a base di lattuga trocadero al profumo di mare zest di limone naturale e olio all'altro

### RICCIOLA ALLA BRACE, SALSA DI NOCCIOLE E ASPARAGI VERDI 21 €

Filetto di ricciola del mar mediterraneo, cotto sulla graticola, servita rosa al cuore con salsa di nocciole, asparagi verdi di prima cottura e profumi di finocchietto selvatico

Coperto 3€