

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.

Gnocchi tondi di patate, fondo di gamberi viola e ricci di mare.

Ricciola alla "Genovese", favette fresche e asparagi verdi.

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, TAROCCO SANGUINELLO, LIQUIRIZIA, ANGUILLA ALLA BRACE E LIME 19 €

Riso "Riserva san massimo", cotto in fondo di mare, mantecato in maniera tradizionale con aggiunta di fondo di anguilla servito con tarocco sanguinello a vivo, liquirizia in polvere, trancetti di anguilla alla brace e scorza di lime.

BUSIATA TRAPANESE, TOTANI ALLA BRACE E IL LORO FONDO 18 €

Busiata trapanese, di farina di Tumminia, cotta in fondo speziato di totani, servita con totanetti alla brace di prima cottura e ricotta salata.

RAVIOLI DEL PLIN DI OMBRINA ALLA CACCIATORA E PISELLI FRESCHI 19 €

Ravioli del plin, fatta in maniera tradizionale, farcita di ombrina alla cacciatore, piselli freschi decorticati, la salsa del suo baccello e sugo di manzo alla paprika fume.

GNOCCHI TONDI DI PATATE, FONDO DI GAMBERO VIOLA E RICCI DI MARE 19 €

Gnocchi tondi di patate, fatti a mano, cotti in fondo di gambero viola, serviti con salsa di ricci di mare e olio all'aglio.

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.

RICCIOLA ALLA GENOVESE, FAVETTE FRESCHE E ASPARAGI VERDI 20 €

Trancio di ricciola, cotto in padella, servito con genovese di cipolle bianche con profumi di alloro e favette fresche di prima cottura e asparagi verdi.

OMBRINA ALLA BRACE E PACK-CHOI ALLA LIQUIRIZIA, JUS DI OMBRINA E MISO 21 €

Trancio di ombrina, cotto sulla graticola, servito con pack-choi brasato alla liquirizia ed aceto di Lagrein salsa di ombrina, miso e aglio nero a completare il piatto.

DENTICE ALL'ACQUA PAZZA, AGRETTI E POMODORO CONFIT 20 €

Bocconcini di dentice pescato, cotto all'acqua pazza, serviti in guazzetto con agretti ripassati, aglio olio e peperoncino e datterino confit.

PER QUESTA SERA VI PROPONIAMO FUORI MENU :

ASPARAGI VERDI FRITTI ALLA MILANESE 9€

Coperto 3€