

CASA LANZAFAME

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.

Tortelli, funghi porcini, cavoletti di Bruxelles e calamari.

Bouillabaisse di dentice "Gibboso", molluschi e cozze di Bouchot.

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.

Riso "Riserva San Massimo", anguilla alla brace, mandarino, liquirizia e lime 19 €

Riso "Riserva san massimo", cotto con fondo di anguilla, mantecato in maniera tradizionale e terminato con trancetti di anguilla alla brace, polvere di liquirizia e scorza di lime

Tortelli, funghi porcini, cavoletti di Bruxelles e calamari 19 €

Ravioli d'astice, tirati sottili, ripassati in olio e serviti con il suo fondo profumato, olio alla rucola e cicorietta

Tagliolino, aglio olio, nunnata e Ombrina 18 €

Tagliolino di pasta fresca, fatto a mano, mantecato in aglio, olio e "Nunnata", pesciolini in salsa piccante, muddica di pane a terminare il piatto

Casoncelli, pane e pomodoro, cozze di "Scardovari" 18 €

Ravioli di pasta fresca, fatti a mano, mantecati in acqua di cozze profumata, serviti nel loro guazzetto

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

Baccalà pochè, crema di ceci e salsa di champignon 19 €

Filetto di baccalà, cotto a bassa temperatura servito con alla base crema di ceci e salsa di champignon

Pesce spada pulcinella al camino e cicorietta ripassata 20 €

Trancio di Pesce spada pulcinella, panato in uova e grissini, cotto nel burro spumeggiante, servito rosa con cicorietta

Bouillabaisse, dentice "Gibboso", molluschi e cozze di "Bouchot" 20 €

Trancetti di dentice "Gibboso", calamari di prima cottura e cozze di "Bouchot", cotti in Bouillabaisse dello stesso pesce profumato con pomodoro e umori mediterranei

