

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.

Risoni, salsa di gamberi e ricci di mare

Zuppa di crostacei, lampuga seppie e carciofi spina.

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 "RISERVA SAN MASSIMO", NERO DI SEPPIA, SEPPIOLINE ARROSTO E CACO MELA 20 €

Riso "Riserva san massimo", cotto in fondo di mare, mantecato in maniera tradizionale e terminato con nero e fegati delle seppie e le stesse arrosto a concludere il piatto

RAVIOLI DI ASTICE, IL SUO FONDO E SPINACI FRESCHI 20 €

Ravioli di astice, aglio e olio, il suo fondo profumato, serviti al fumo con spinacino fresco

CAPELLI D'ANGELO, AGLIO OLIO PEPERONCINO, OSTRICHE E RICOTTA SALATA 19 €

Capellini d'angelo, mantecati in aglio olio en peperoncino, serviti con ostriche crude ricotta salata siciliana

RISONI, SALSA DI GAMBERI E RICCI DI MARE 19 €

Risoni di semola di grano duro, cotti in fondo di crostacei profumato, mantecati con olio all'aglio e serviti cremosi come un risotto

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 misti con un mix speciale di farine.

BACCALA' POCHE', LA SUA SALSA E LENTICCHIA BELUGA 19 €

Filetto di baccalà salato da noi, cotto a bassa temperatura, servito con la sua salsa bianca e lenticchia beluga

ZUPPA DI CROSTACEI, LAMPUGA, SEPPIE E CARCIOFI SPINA 20 €

Filettini di lampuga, cotti in zuppa di crostacei, serviti con seppie di prima cottura e carciofi spina all'olio

PESCE SPADA AL CAMINO, RADICCHIO AL VINO ROSSO E UVETTA 20 €

Trancetto di pesce spada "Pulcinella", panato alla milanese e fritto nel burro spumeggiante, servito con radicchio cotto nel vino, uvetta

Coperto 3€