

# 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 sughi 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, SEPIO LINE 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 PEPPERONCINO, 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 temepratura, servito con il 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€