

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, fave e seppie alla ligure.

Bouillabaisse di Scorfano rosso e cozze.

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

Riso "Riserva san massimo", cotto in fondo di mare, mantecato in maniera tradizionale con aggiunta di salsa di anguilla a terminare il piatto sanguinello a vivo, polvere di liquirizia e scorza di lime.

GNOCCHI DI PATATE, ARSELLE E CIME DI RAPA 19 €

Gnocchi di patate, rigati a mano, cotti in acqua di frutti di mare e arselles, serviti con cime di rapa in salsa e arrosto

RISONI, FONDO DI CROSTACEI E RICCI DI MARE 18 €

Risoni di semola di grano duro, cotti in fondo di crostacei, serviti cremosi come un risotto, ricci di mare e olio all'aglio a terminare il piatto.

CASONCELLI, FAVE E SEPIE ALLA LIGURE 18 €

Casoncelli, di pasta fresca, tirati a mani in casa, farciti con seppia in umido, olive taggiasche e spinaci, mantecati in burro di centrifuga, favette fresche ed erbe

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, fritti in un nostro mix speciale di farine.

BOUILLABAISSE DI SCORFANO ROSSO 20 €

Trancetti di scorfano, cotti nella sua bouillabaisse, in maniera tradizionale con profumi mediterranei, olive di nocella a profumare

CENTROFOLO VIOLA, PACK-CHOI, MANDORLA E FINOCCHIETTO 21 €

Filetto di controfolo viola, cotto pochè, servito con un latte denso di mandorle, pack choy alla liquirizia e finocchietto in olio e candito.

OMBRINA ALLA GHIOTTA E INSALATA TROCADERO 20 €

Trancio di ombrina, cotta in padella alla giotta con olive e capperi, alloro e jus di ombrina accanto insalata trocadero grigliata.

Coperto 3€