

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 di sgombro, lenticchie di montagna e rucola selvatica.

Brodetto "Vastese" e pescato da zuppa del giorno.

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

Ravioli di zucca alla mantovana, bottarga di muggine ed estratto di gambero 18 €

Ravioli di zucca alla mantovana, tirati sottili, ripassati in olio e serviti con bottarga fresca di muggine ed estratto di gamberi viola

Tortelli di sgombro, lenticchie di montagna e rucola selvatica 19 €

Ravioli di pasta fresca, fatti a mano, ripieni di sgombri cotti arrosto, lenticchie di montagna cotte in brodo e olio alla rucola

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.

Centrofolo viola, brodo denso di funghi porcini e champignon al burro 19 €

Trancetti di controfolo viola, cotti alla cenere, brodo funghi porcini ridotto e champignon ripassati nel burro spueggiante

Ombrina alla brace, la sua glassa e cavolfiore 20 €

Trancio di Ombrina cotto sulle braci, il suo fondo ridotto alla paprika, cavolfiori lessi e poi ripassati sul barbecue

Brodetto "Vastese" e pescato da zuppa del giorno 20 €

Filetti di pesciolini da zuppa pescati (Tracine, rane, gallinelle, scorfanetti...) cotti in fondo di canocchie e profumi mediterranei e serviti nel suo brodetto ristretto

