

# LA CANTINA dei Lazzari

tradizione contemporanea

## PRIMO

Risotto dei Lazzari  
con frutti di mare e crostacei

## SECONDO

Tortino di pescato del giorno al  
forno in crosta di chips di patate  
e scarola napoletana

## DOLCI

Pastiera  
Struffoli



## O' SPASS

Noc e nucell'

*vino della casa e acqua, inclusi*

## ENTRÈE

Zeppoline al limone e Tarallo napoletano



## ANTIPASTI

Carpaccio di stocco affumicato, con salsa all'arancio,  
finocchi, sedano, carote e peschiole

Petalo di salmone marinato a secco  
con le sue uova, burro salato e pane panko

Fiore di zucca in pastella di mandorle  
ripieno di ricotta al limone e mazzancolle locali

Polpo con crema di patate, friarielli,  
mandorle tostate e riduzione d'Aglianico

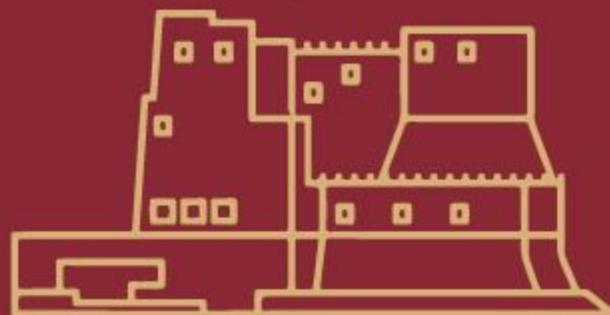
## CRUDI



Ostriche Gillardeau, Tartufi pugliesi  
e Mazzancolle locali

## MENÙ DI CAPODANNO

CANTINA DEI LAZZARI  
2023



## FIRST COURSE

**Risotto dei Lazzari  
with seafood and shellfish**



## SECOND COURSE

**Catch of the day baked  
in a crust of potato chips  
and Neapolitan escarole**



## SWEETS

**Pastiera  
Struffoli**

## O' SPASS

**Noc e nucell' (nuts)**

**180 € pax**

*Wine and water, included*

