

LA CANTINA dei Lazzari

tradizione contemporanea



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

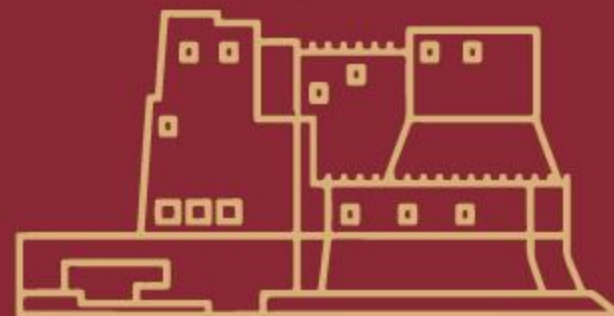
CRUDI



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

