LA CANTINA
dei
Lazari
tradizione contemporanea

MENU
inverno 23/24

Terra - *Land*

O CASADDUOGLIO

Fiocco di prosciutto crudo Azienda Agricola Corbisiero Campania (Baiano - AV) con mozzarella di bufala DOP Caseificio Santa Lucia

Prosciutto Azienda Agricola Corbisiero Campania (Baiano - AV) *with buffalo mozzarella DOP Caseificio Santa Lucia*

€ 16,00

BRUSCHETTE DEI LAZZARI

Bruschette con pomodorini datterini siciliani, basilico e crema di provola - 4pz

Lazzari's bruschetta, with cherry tomatoes, basil and buffalo mozzarella cream - 4pz

€ 10,00

FUORI DI ZUCCA

Fiori di zucca ripieni di ricotta, provola in crosta di mandorle e miele millefiori Azienda Agricola AgruMarmè (Nocera Inferiore - SA) - 4pz

Squash blossoms stuffed with ricotta, smocked mozzarella cheese in almond crust and honey millefiori farm AgruMarmè (Nocera Inferiore - SA) - 4pz

€ 16,00

PARMIGIANA DI MAMMA RITA

Parmigiana di melanzane tradizionale

Mamma Rita's traditional eggplant parmigiana

€ 14,00

CRISPACCIO

Carpaccio di manzo marinato a secco con crema di provola, noci di Sorrento insalatina novella, pomodorini gialli e rossi e carciofi croccanti

Dry-marinated beef carpaccio with cream of smoked mozzarella cheese, Sorrento's walnuts, baby salad, yellow and red cherry tomatoes, crunchy artichokes

€ 20,00

CACIOCAVALLO

Caciocavallo cotto al vapore in foglia e zeste di limoni di Amalfi DOP

Steamed caciocavallo cheese in leaf and zest of Amalfi lemons DOP

€ 10,00

FRITTURA

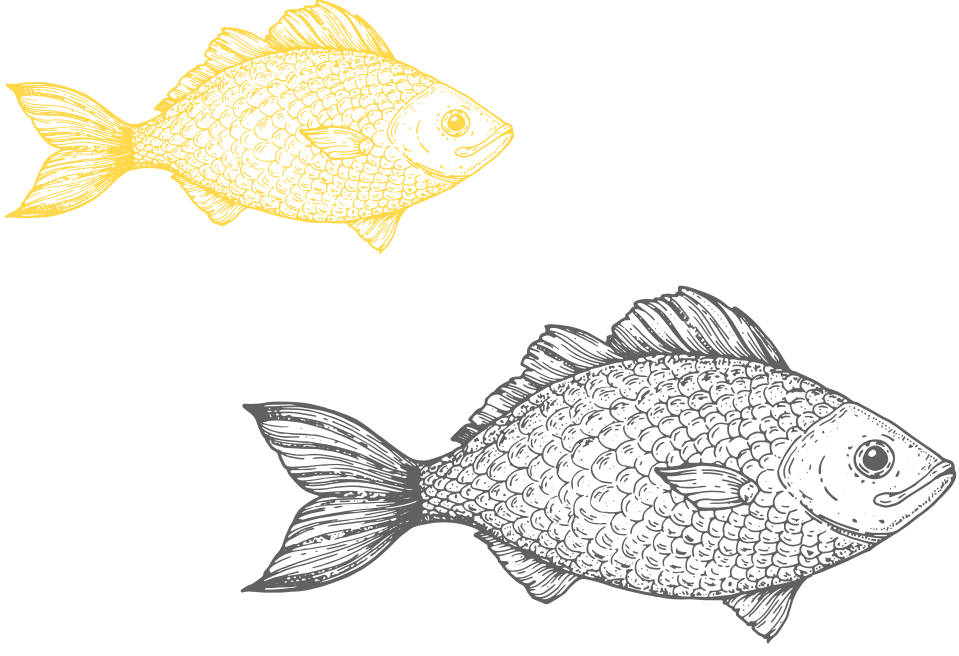
Frittura di terra con crocché di patate, mozzarella in carrozza tradizionale, zeppoline e carciofi dorati e fritti

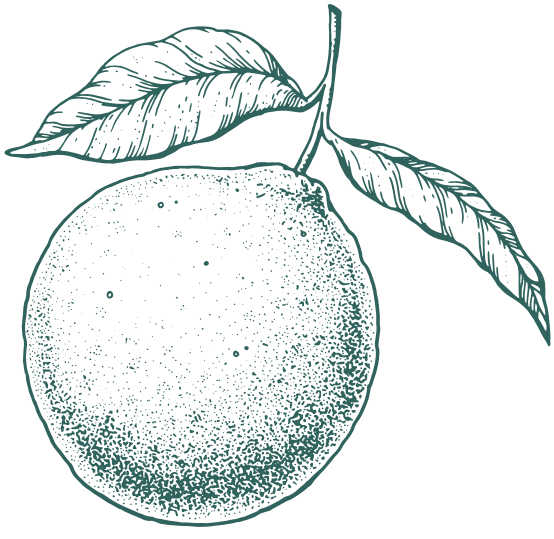
Fried mixed land products with potato crocché, traditional "mozzarella in carrozza", fried zeppoline and artichokes

€ 14,00

Coccoli: tipico street food fritto.
Farina, lievito, acqua e sale gli ingredienti alla base dei coccoli, palline fritte irregolari e salate, fritte in abbondante olio bollente e gustosissime.

Coccoli: typical fried street food. Flour, yeast, water and salt are the ingredients for coccoli, irregular, salty fried balls, fried in plenty of hot oil and very tasty.





LA LAZZARELLA

Fresella con insalata di mare, insalata novella con salsa all'arancia, lupini giganti di Vairano e peschiole dell'Azienda Agricola Verticelli e julienne di finocchi, carote e sedano

Fresella with seafood salad, baby salad with orange dressing, giant lupins and peschiole from Vairano Azienda Agricola Verticelli and julienne of fennel, carrots, ancd celery

€ 18,00

IL LAZZARO DI MARE

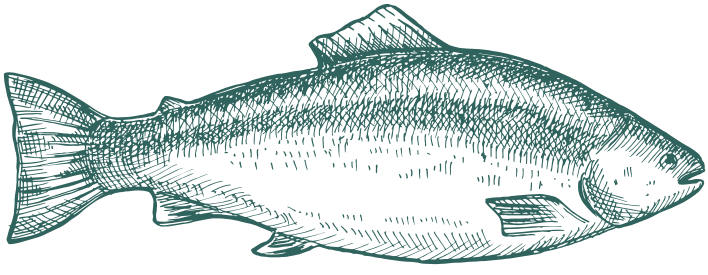
Cinque assaggi di antipasti di mare cotti (per due persone)

"Lazzaro of the sea" (for two people)
a tasting of five cooked seafood appetizers

€ 50,00

Presidio Slow Food: **lupino gigante di Vairano**
Lupinone di Vairano, gigante di Vairano o lupinaccio: sono gli altri nomi con cui è noto il **lupino gigante di Vairano**, particolare per le grandi dimensioni (fino al metro e mezzo di altezza). Antica produzione tradizionale, predilige i terreni acidi; per questa ragione l'area di Vairano, al confine tra Campania e Lazio e di origine vulcanica, è da sempre adatta a questa coltivazione.

Slow Food Presidium: **Giant lupin of Vairano**
Lupinone di Vairano, gigante di Vairano or lupinaccio: these are the other names by which **the giant lupin of Vairano** is known, particular for its large size (up to a metre and a half in height). An ancient traditional product, it prefers acidic soils; for this reason, the Vairano area, on the border between Campania and Lazio and of volcanic origin, has always been suitable for this cultivation.



Tartare

DI MAZZANCOLLE AFFUMICATA A FREDDO
con pane panko tostato al basilico, crema di provola, noci di Sorrento e zeste di limoni di Amalfi DOP

Cold smoked local prawns, with basil toasted panko bread, provola cream, Sorrento's walnuts and Amalfi DOP lemon zests
€ 24,00

DI RICCIOLA
con macedonia di ortaggi, fregola sarda, pistacchi e olio affummicato Frantoio Muraglia

Amberjack tartare, vegetable salad, Sardinian fregola, pistachio and Frantoio Muraglia smoked oil
€ 22,00

CEVICHE DI SPIGOLA
ceviche di spigola con pomodorini datterini siciliani, misticanza, basilico e zeste di limoni di Amalfi DOP

Two-tomato sea bass ceviche with mixed salad, basil and lemon zest of Amalfi DOP
€ 18,00

CARPACCIO DI STOCCO AFFUMMICATO NORVEGESE
con salsa all'arancio, finocchi, sedano, carote e peschiole Azienda Verricelli

Carpaccio of smoked Norwegian stockfish with orange sauce, fennel, celery, carrots and peschiole from Azienda Agricola Verticelli
€ 14,00

LINGUINE AL LIMONE
Linguine al profumo di limone, con pancetta affumicata al pepe nero Salumificio Schettino, buccia di limone di Amalfi DOP, basilico e parmigiano

Lemon scented linguine with pancetta black pepper smoked Salumificio Schettino, Amalfi lemon peel DOP, basil and parmesan cheese
€ 12,00

MANTARALLO
Spaghetti agl', uoglj, cerasiell', ricott' e tarall'

Mantarallo, spaghetti with garlic, olive oil, chil pepper, ricotta cheese and tarallo
€ 12,00

MEZZI PACCHERI DEI LAZZARI
Mezzi paccheri ai frutti di mare, macchiati con pomodorini del piennolo o in bianco

Mezzi paccheri with seafood with cherry tomato from Vesuvio or plain
€ 20,00

LINGUINE ALLA LUCIANA
Linguine con polipetti veraci alla "Luciana" tradizionale

Linguine with octopus veracious in the traditional "Luciana" style
€ 22,00

PASTA E PATATE DEI LAZZARI
Pasta mista con provola, funghi porcini e basilico

Mixed pasta and potatoes with smoked buffalo mozzarella cheese and porcini mushrooms
€ 14,00

SPAGHETTI ALLA NERANO
Zucchine, Provolone del Monaco e basilico

Spaghetti with courgettes, Provolone del Monaco cheesae and basil
€ 16,00

Perchè si dice **alla Nerano?**
Secondo la leggenda, il famoso piatto degli spaghetti alla Nerano fu elaborato, per la prima volta, per soddisfare le aspettative notturne di Francesco Caravita, principe di Sirignano, noto come Pupetto, in navigazione da Capri a Positano, nel ristorante «Maria Grazia», il locale in voga già negli anni Cinquanta del secolo scorso. Quella sera, quando approdò l'illustre ospite sul pontile di fortuna che collegava il mare ai ciottoli di quella spiaggia, la dispensa di Maria Grazia, era praticamente vuota. La cuoca, guidata dall' estro creativo, preparò questi spaghetti conditi con soli due ingredienti: zucchine, residui di formaggi della cucina e qualche foglia di basilico.
Il piatto piacque subito, si diffuse fra le cucine locali e i cuochi ne fecero un simbolo della cucina campana estiva.

Why is it called **alla Nerano**?
According to legend, the famous dish of spaghetti alla Nerano was first elaborated to meet the nightly expectations of Francesco Caravita, prince of Sirignano, known as Pupetto, while sailing from Capri to Positano, in the restaurant "Maria Grazia," the restaurant in vogue as early as the 1950s. That evening, when the distinguished guest landed on the makeshift pier that connected the sea to the pebbles of that beach, Maria Grazia's pantry, was practically empty. The cook, guided by 'creative flair, prepared these spaghetti seasoned with only two ingredients: zucchini, leftover cheeses from the kitchen and a few basil leaves.The dish liked immediately, spread among local kitchens and cooks made it a symbol of summer Campanian cuisine.

Terra - Land

LA CICCIA (minimo 400 gr.)
con contorno di patate al forno (proponiamo ogni settimana differenti tagli o costate di carni nazionali o estere)

La Ciccia (minimum 400 gr.) with a side dish of baked potatoes (we offer different cuts or ribs of italian or foreign meats every week)
€ 9,00/10,00 all'etto

TAGLIATA DI ANCHETTA DI POLLO ALLA GRIGLIA
con battuto di salvia, timo, alloro e rosmarino con misticanza, pomodorini datterini siciliani e scaglie di caciocavallo

Grilled chicken anchetta cut with sage, thyme, bay leaves and rosemary with wild rocket and cherry tomatoes and caciocavallo cheese
€ 18,00

FILETTO DEL MONACO
Filetto di manzo italiano alla griglia con il suo fondo, patate al forno e scaglie di provolone del monaco

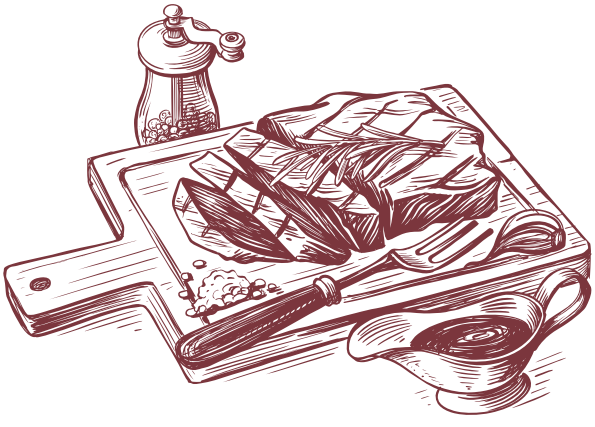
Grilled Italian beef fillet with its brown condensed stock and baked potatoes
€ 30,00

BISTECCA DI NERO
Bistecca di maialino nero casertano alla griglia con friarielli napoletani

Black pig steak from Caseerta, with Neapolitan friarielli (vegetables)
€ 22,00

TAGLIATA DEL MONACO
Tagliata di manzo con misticanza, scaglie di Provolone del Monaco, pomodorini datterini siciliani e riduzione d'Aglianico

Sliced Italian beef with misticanza, Provolone del Monaco cheese flakes, red cherry tomatoes and red wine Aglianico grape reduction
€ 28,00



Mare - Seafood

PESCATO DEL GIORNO
- al vapore: cotto e servito nei cestini di bamboo con verdure e agrumi
- al sale (minimo per due persone);
- alla griglia (minimo per due persone);
- al forno: gratinato al pane panko, pomodorini gialli e rossi e olive nere di Gaeta

(il prezzo varia secondo la disponibilità del mercato e della pezzatura)

Fish of the day
- *steamed: cooked and served in bamboo baskets with vegetables and citrus fruits*
- *salteed* (min. for 2 people);
- *grilled* (min. for 2 people);
- *baked: panko bread gratin, yellow and red cherry tomatoes and Gaeta black olives*

(the price varies according to market availability and sizing)

€ 9,00 all'etto
€ 9,00 every 100gr.

O CUOPPO
Frittura di totani e gamberetti locali con marmellata di limoni di Amalfi DOP

Local fried squid and prawns with Amalfi DOP lemon marmalade
€ 18,00

O Cuoppo: o cuppetiello, è un tipico street food napoletano.
Un cono di carta paglia assorbente, capiente e comodo da tenere in mano, stracolmo di bocconcini fritti.

O Cuoppo: o cuppetiello, typical neapolitan fried street food.
An absorbent straw paper cone, large and comfortable to hold, overflowing with fried morsels.

IL BACCALA' MANTECATO

Baccalà mantecato con patate, carciofi,
olive nere di Gaeta e basilico

Codfish creamed with potatoes, artichokes,
Gaeta black olives and basil
€ 20,00

PESCE IN ZUPPA

Zuppa di pescato del giorno, frutti di mare e mazzancolle, con pomodoro San Marzano, crostini di pane al forno e olio santo (piccante)

Catch of the day soup, seafood and prawns, with San Marzano tomato, baked croutons and holy oil (spicy)
€ 26,00

ASTICE "IN CANTINA" (prov. Canada)

alla griglia con provola di Agerola e zest di limone, aceto caramellato e maionese fatta in casa

Grilled lobster "In Cantina" with lemon zest, caramelised vinegar and homemade mayonnaise
€ 8,00 all'etto

LA LAZZARA

Fresella con pomodorini datterini siciliani gialli e rossi, mozzarella di bufala, filetti di tonno "Armatore" (Cetara), olive nere di Gaeta e cipolle di Tropea

Fresella with yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Cetare "Armatore" tuna fillets, black olives from Gaeta and onions from Tropea

€ 16,00

LA CAPRESE

Pomodori di Sorrento, mozzarella di bufala, basilico e origano

Caprese salad: Sorrento tomatoes, buffalo mozzarella, basil and oregano

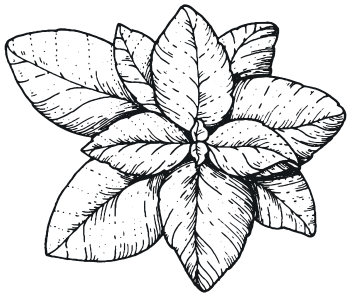
€ 12,00

QUASI UNA CAESAR SALAD

Misticanza, insalata verde, straccetti di pollo, peschiole, crostini di pane al forno, salsa agli agrumi, pomodorini datterini siciliani gialli e rossi, scaglie di caciocavallo

Misticanza, green salad, chicken strips, peschiole, fried bread croutons, citrus sauce and yellow and red cherry tomatoes, caciocavallo cheese

€ 14,00



Acqua	**€ 3,50**
Soft Drink	**€ 3,50**
Birra Peroni	**€ 4,00**

COCKTAIL

Aperol Spritz	**€ 8,00**
Limoncello Spritz	**€ 8,00**
Vodka Tonic (Belvedere oppure Grey Goose)	**€ 10,00**
Gin Tonic (Hendrick's, Tanqueray oppure Mare)	**€ 10,00**
Negroni (Gin Hendrick's, Tanqueray oppure Mare)	**€ 10,00**
Babà Spritz	**€ 8,00**

Mare - *Seafood*

GAMBERONI TARALLATI
Gamberoni* in pastella di tarallo con maionese ai capperi e aceto caramellato - 4pz

Prawns in tarallo batter with caper mayonnaise and caramelized vinegar - 4pz*
€ 18,00

POLPO E FRIARIELLI
Polpo croccante, con crema di patate novelle, friarielli napoletani, mandorle tostate e riduzione d'Aglianico

Crispy octopus, with potatoes cream, Neapolitan broccoli, toasted almonds and Aglianico redwine reduction
€ 18,00

SAUTÉ DEI LAZZARI
Sauté di frutti di mare con crostini di pane al forno

Traditional seafood soup with baked bread
€ 25,00

IL SALMOND
Salmone marinato a secco con insalata novella, peschiole, crema di provola, mandorle tostate e carciofi croccanti

Dry-marinated salmon with baby salad, peschiole, provola cream, toasted almonds and crispy artichokes
€ 16,00

MAZZANCOLLE
Mazzancolle sotto sale con marmellata di Limoni di Amalfi DOP (6pz)

Salted king prawns with Amalfi Lemon PDO marmalade (6pz)
€ 22,00

**prodotto abbattuto a bordo*