

LA CANTINA
dei
Lalzarì
tradizione contemporanea

MENU
primavera/estate 2024

Terra - Land

○ 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

€ 12,00

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, smoked mozzarella cheese in almond crust and honey millefiori farm AgruMarmè (Nocera Inferiore - SA) - 4pz

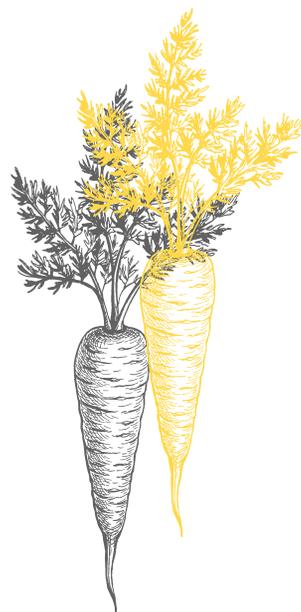
€ 18,00

PARMIGIANA DI MAMMA RITA

Parmigiana di melanzane tradizionale

Mamma Rita's traditional eggplant parmigiana

€ 16,00



CRISPACCIO

Carpaccio di manzo marinato a secco con scaglie di Gransardo 24 mesi, nocciole di Giffoni (Sa), insalatina novella, pomodorini datterini e carciofi croccanti

Dry marinated beef carpaccio with 24 month Gransardo flakes, hazelnuts from Giffoni (Sa), new salad, red cherry tomatoes and crunchy artichokes

€ 22,00

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 croccché di patate, mozzarella in carrozza tradizionale, zeppoline e carciofi dorati e fritti

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

€ 14,00

Gransardo: viene prodotto a Nulvi, un paese del nord della Sardegna affacciato sul sul golfo della Asinara. È un formaggio a pasta cotta prodotto con latte di Pecora, quindi più grasso e più saporito degli omologhi da latte vaccino.

La stagionatura sufficiente a dar loro complessità in una consistenza non rigida, molto piacevole. Grattugiato condisce in modo superbo, mangiato a scaglie con un pezzetto di pane e un paio di bicchieri di vino rappresenta la cena del pastore, adatta sia a a chi vuole campare oltre i cento anni che a chi sia attento a rendere memorabili i piccoli momenti personali.

Gransardo: it is produced in Nulvi, a town in northern Sardinia overlooking the Gulf of Asinara. It is a cooked cheese produced with sheep's milk, therefore fatter and tastier than its cow's milk counterparts.

The seasoning is sufficient to give them complexity in a non-rigid, very pleasant consistency. Grated, it is a superb seasoning, eaten in flakes with a piece of bread and a couple of glasses of wine, it represents the shepherd's dinner, suitable both for those who want to live beyond one hundred years and for those who are careful to make small personal moments memorable.

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 NOCI E NUCELLE

Polpo croccante, con crema di carciofi, noci di Sorrento e nocciole di Giffoni e riduzione d'Aglianico

Crispy octopus, with artichoke cream, dried fruit and Aglianico reduction

€ 20,00

FRUTTI DI MARE ALLA BRACE

Frutti di mare alla brace con crostini di pane al forno e salsa dei Lazzari

Grilled seafood with baked croutons and Lazzari sauce

€ 25,00

IL SALMOND Slow Food

Salmone marinato a secco con insalata novella, peschiole e lupini (Azienda Agricola Verticelli), crema di provola, mandorle tostate e carciofi croccanti

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

€ 16,00

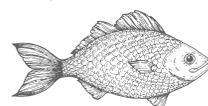
GAMBERI VIOLA AL SALE

Gamberi viola sotto sale con marmellata di Limoni di Amalfi DOP (6pz)

Salted local prawns with Amalfi Lemon DOP marmalade (6pz)

€ 26,00

**prodotto abbattuto a bordo*



LA LAZZARELLA Slow Food

Fresella con insalata di mare, insalata novella con marmellata di limoni di Amalfi DOP, lupini giganti di Vairano e peschiole dell'Azienda Agricola Verticelli e julienne di finocchi, carote e sedano

Fresella with seafood salad, baby salad with Amalfi lemon jam, giant lupins and peschiole from Vairano Azienda Agricola Verticelli and julienne of fennel, carrots, and celery

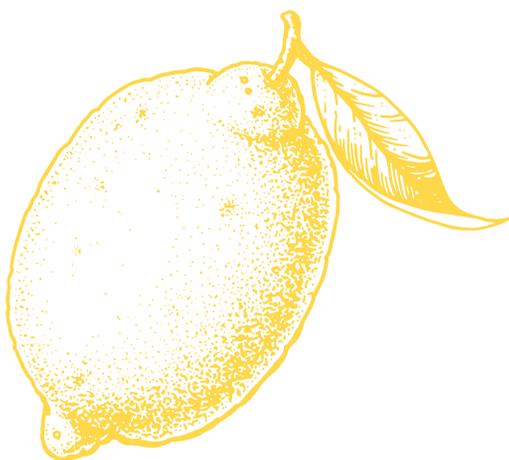
€ 22,00

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



Slow Food®

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 GAMBERI VIOLA 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

€ 26,00

DI TONNO ROSSO

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

Tuna tartare, vegetable salad, Sardinian fregola, pistachio and Frantoio Muraglia smoked oil

€ 24,00

CEVICHE DI SPIGOLA

ceviche di spigola con pomodorini datterini, misticanza, basilico e zeste di limoni di Amalfi DOP

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

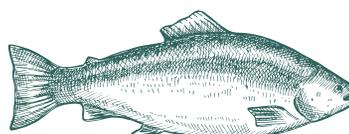
€ 22,00

CARPACCIO DI BACCALÀ NORVEGESE AFFUMMICATO A FREDDO

con marmellata di limoni di Amalfi DOP, finocchi, sedano, carote e peschiole Azienda Verricelli

Carpaccio of smoked Norwegian cod-fish with Amalfi lemon jam, fennel, celery, carrots and peschiole from Azienda Agricola Verticelli

€ 16,00



LINGUINE AL LIMONE

Linguine al profumo di limone, con pancetta affumicata al pepe nero Salumificio Schettino, buccia di limone di Amalfi DOP, basilico e Gransardo 24 mesi

Lemon scented linguine with pancetta black pepper smoked Salumificio Schettino, Amalfi lemon peel DOP, basil and 24 month Gransardo

€ 14,00

MANTARALLO

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

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

€ 12,00

FUSILLI DEI LAZZARI

Fusilli napoletani ai frutti di mare, macchiati con pomodorini datterini o in bianco

Neapolitan fusilli (homemade pasta) with seafood with cherry tomato or plain

€ 22,00

LINGUINE ALLA LUCIANA

Linguine con polipetti veraci alla "Luciana" tradizionale

Linguine with octopus veracious in the traditional "Luciana" style

€ 26,00



ZITI ALLA GENOVESE DEI LAZZARI

Ziti alla genovese con tre cipole: Tropea, Alife e Montuoro

Genoese paccheri with three onions: Tropea, Alife and Montuoro

€ 16,00

FUSILLI NAPOLETANI CON GAMBERI VIOLA

e la sua bisque e zeste di limoni di Amalfi DOP

Neapolitan fusilli (homemade pasta) with purple prawns and its bisque and Amalfi DOP lemon zest

€ 26,00

La pasta alla genovese è una ricetta antica, affonda le sue tradizioni in tempi passati. Non si sa se sia nata nelle cucine dei monzù, cuochi francesi alla corte di re Ferdinando di Borbone, oppure se veniva preparata al porto per i marinai che facevano la spola tra Napoli e Genova.

Il segreto per fare questa ricetta napoletana con le cipolle in maniera perfetta è la lentezza, non andate di fretta, il sugo deve restringersi pian piano e deve diventare quasi una crema.

Ottima per condire la pasta, la genovese tradizionale napoletana è una preparazione sempre presente la domenica sulle tavole dei partenopei. Provate questa versione e vedrete che non la lascerete più!

Genoese pasta it is an ancient recipe, its traditions date back to times gone by. It is not known whether it was born in the kitchens of the monzù, French chefs at the court of King Ferdinand of Bourbon, or whether it was prepared at the port for the sailors who shuttled between Naples and Genoa.

The secret to making this Neapolitan recipe with onions perfectly is slowness, don't rush, the sauce must gradually reduce and become almost creamy.

Excellent for seasoning pasta, the traditional Neapolitan Genovese is a preparation that is always present on Sundays on the tables of Neapolitans.

Try this version and you will see that you will never leave it again!

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 Ciccìa (minimum 400 gr.) with a side dish of baked potatoes (we offer different cuts or ribs of italian or foreign meats every week)

€ 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, patate al forno e scaglie di provolone del monaco

Grilled Italian beef fillet with its brown condensed stock and baked potatoes

€ 32,00

BISTECCA DI NERO (Allevamento Tomaso)

Bistecca di maialino nero casertano alla griglia con patate al forno

Black pig steak from Caserta, grilled with baked potatoes

€ 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 guazzetto con pomodorini datterini
- (il prezzo varia secondo la disponibilità del mercato e della pezzatura)

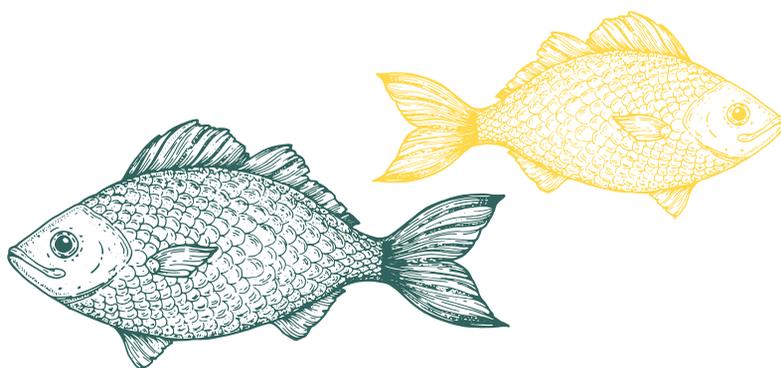
FISH OF THE DAY

- *steamed: cooked and served in bamboo baskets with vegetables and citrus fruits*
- *salteed* (min. for 2 people);
- *grilled* (min. for 2 people);
- *stewed fish with red cherry tomatoes*

(the price varies according to market availability and sizing)

€ 9,00 all'etto

€ 9,00 every 100gr.



Il guazzetto di pesce è uno dei piatti più ricercati nei ristoranti di mare. Ottimo anche da solo, con semplici crostini di pane, a fare la differenza è la qualità del pesce ma anche la preparazione.

Conosciuto in tutta Italia, in tanti lo assimilano al brodetto o alla zuppa di pesce, tuttavia il guazzetto ha un'identità tutta sua. La prima differenza è la consistenza, inoltre, a differenza della zuppa e del brodetto, nel guazzetto è presente il pomodoro.

Il guazzetto: Fish stew is one of the most sought after dishes in seafood restaurants. Also excellent on its own, with simple croutons, what makes the difference is the quality of the fish but also the preparation. Known throughout Italy, many assimilate it to brodetto or fish soup, however guazzetto has an identity of its own. The first difference is the consistency, furthermore, unlike soup and broth, tomato is present in the guazzetto.

O CUOPPO (*secondo disponibilità*)

Frittura di calamarelle locali con marmellata di limoni di Amalfi DOP

Local fried squid and prawns (depending on availability) with Amalfi DOP lemon marmalade

€ 18,00

FRITTURA DI PARANZA

Frittura di pesce di piccolo taglio

Small-cut fried fish

€ 22,00

SCAGLIOZZO E BACCALÀ

Baccalà fritto con scagliuzzo napoletano al forno, crema di carciofi e salsa agrodolce alla 'nduja

Fried cod with baked Neapolitan scagliuzzo, artichoke cream and sweet and sour 'nduja sauce

€ 20,00

PESCE IN ZUPPA

Zuppa di pescato del giorno, frutti di mare e gamberi locali, con pomodori datterini, crostini di pane al forno e olio santo (piccante)

Catch of the day soup, seafood and prawns, with red cherry tomatoes, baked croutons and holy oil (spicy)

€ 28,00

Scagliozzi napoletani: sono dei tocchetti di polenta fritti o al forno. Il termine scagliozzi potrebbe riferirsi sia alla parola "scaglia" ovvero pezzo tagliato grossolanamente, oppure al Sud il termine scaglioza indica anche la moneta, quindi potrebbe esserci un legame tra il colore dorato degli scagliozzi e quello delle monete.

Neapolitan scagliozzi: they are fried or baked pieces of polenta. The term scagliozzi could refer either to the word "scaglia" or roughly cut piece, or in the South the term scaglioza also indicates the coin, so there could be a link between the golden color of the scagliozzi and that of the coins.

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 Caesar fatta in casa, pomodorini datterini siciliani gialli e rossi, scaglie di provolone del Monaco o Gran Sardo

Misticanza, green salad, chicken strips, peschiole, fried bread croutons, homemade Caesar sauce, yellow and red Sicilian datterini tomatoes, flakes of provolone del Monaco or Gran Sardo

€ 16,00



BEVANDE - BEVERAGE

Acqua	€ 4,00
Soft Drink	€ 4,00
Birra artigianale napoletana	€ 7,00

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

**glutine**

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

**crostacei e derivati**

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

**uova e derivati**

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

**pesce e derivati**

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

**arachidi e derivati**

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

**soia**

latte, tofu, spaghetti, etc.

**latticini**

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

**frutta a guscio e derivati**

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

**sedano e derivati**

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

**senape e derivati**

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

**sesamo e derivati**

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

**solfiti**

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

**lupini e derivati**

presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

**molluschi e derivati**

seppia, calamaro, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, vongola etc.

