

Lazzarella

CUCINA FATTA IN CASA

CARTA



En Italia, en un tiempo indeterminado, en el que el comercio marítimo entre el Mediterráneo y las Indias Orientales pervive; entre el puerto, la lonja y su modesto Palazzo, pasa sus días Lazzarella.

Lazzarella es decidida, independiente y soñadora.

Lazzarella dirige la pequeña naviera familiar desde los 16, y aunque se embarca con sus hermanos cuando puede, para traer a la villa pequeños tesoros orientales, especias, telas exquisitas, y mil anécdotas, ella sueña con recorrer las junglas y misterios de indochina junto a Lazzaroni, uno de sus capitanes.

Mientras tanto, Lazzarella se divierte en casa cocinando para amigos, ríe, baila, y celebra. Y de vez en cuando, sube a la colina que hay tras el pueblo y otea el horizonte por si aparece la vela de su capitán.



Lazzarella

CUCINA FATTA IN CASA



ENTRANTES

BURRATA — 15,50

Al dolce Pomodoro.

CARPACCIO DI SASÁ — 15,50

Láminas de ternera marinada con sal, pimienta, acompañada de rúcula y parmesano.

PROVOLONE ALLA PUTTANESCA — 15,00

Queso Provolone, tomate, aceituna y alcaparra.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA — 14,50

Milhojas de berenjenas, tomate, mozzarella, albahaca y parmesano gratinado.

CAPONATA SICILIANA — 15,50

Salteado de pimientos rojo y amarillo, cebolla, berenjena, apio, aceitunas moradas y albahaca (Extra de tagliata de atún rojo 3€)

CARCIOFI IN CONFIT — 15,00

Alcachofas confitadas y ligera salsa de queso con menta, pepino y lima.

VITELLO TONNATO — 14,95

Láminas de ternera con emulsión de atún y alcaparras.

COZZE ALLA MARINARA — 14,50 (opción sin gluten)

Mejillones en salsa marinera.

FOCACCIA — 9,00

Focaccia, aceite de oliva virgen extra. (Extra de Mortadela 5€)

*Combina una focaccia con cualquier entrante por 4,50€



ENSALADAS

CAPRESE CON VENTRESCA — 14,50

Nueces de mozzarella con tomate de temporada y ventresca de atún.

INSALATA CESAR SBAGLIATA — 15,50

Mix de hojas de verdes, pan Carasau, parmesano, salmón y salsa César.

INSALATA ITA — 13,50

Mezclum de hojas verdes, jamón ahumado, mozzarella, tomate seco, virutas de parmesano y vinagreta de miel.

Lazzarella

CUCINA FATTA IN CASA



PIZZAS

LA MARGHERITA — 11,00

Tomate, mozzarella y albahaca.

CALZONE — 14,00

Tomate, mozzarella, jamón york, salami picante y requesón.

4+1 FORMAGGI — 15,00

Mozzarella, gorgonzola, parmesano, scamorza y requesón.

PROSCIUTTO E FUNGHI — 13,50

Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones.

GOMORRA — 16,00 (picante)

Tomate, mozzarella, champiñones, salami picante y cebolla.

LAZZARELLA — 16,00

Mozzarella, tomatitos cherry, jamón ahumado, rúcula y virutas de parmesano.

PORCINI E TARTUFO — 16,50

Mozzarella, mozzarella ahumada, boletus, crema de trufa negra y parmesano.

VEGANA — 14,00

Verduras de temporada.

CAPRICCIOSA — 14,00

Mozzarella, alcachofas, jamón york, aceitunas negras y champiñones.

LAZZARO — 16,00

Mozzarella, crema de boletus, gorgonzola, guanciale y huevo a 63°.

DIAVOLA — 15,00

Tomate, mozzarella, salami picante, albahaca y parmesano.

LA ROMANA — 16,00

Tomate, mozzarella, anchoas, albahaca.

BIANCA — 16,00

Mozzarella, scamorza, berenjena, aceituna negra y albahaca.

NUESTRO HORNO

Disfruta el auténtico sabor de Nápoles en cada bocado de los panes, pizzas y platos elaborados en nuestro genuino horno napolitano.

Siente el privilegio de vivir el mejor sabor de Nápoles en Lazzarella.

Lazzarella

CUCINA FATTA IN CASA



PASTA

CAPPELLETTI DI ZUCCA — 15,50

Pasta rellena de calabaza con crema de parmesano y granitos de pistachos.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE — 16,00

Guanciale, yema de huevo, queso de oveja y pimienta negra.

GNOCCHI GAMBERI E PISTACCHIO — 17,50

Ñoquis de patata con gambones y pistacho.

SPAGHETTI CON VONGOLE E BOTTARGA — 19,50

Espagueti con almejas y botarga al perfume de lima.

PAPPARDELLE CON PEPERONI E SCAMORZA — 16,00

Cinta de pasta ancha con crema de pimientos asados y scarmorza fundida.

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE AL CARTOCCIO — 22,00

Espaguetis planos con almejas, mejillones, pulpitos, gambones y tomatitos al papillote.

PACCHERI AL PESTO GENOVESE — 18,00

Macarrones napolitanos con pesto genovés, burrata y tomatitos confitados.

PACCHERI AL RAGÚ NAPOLETANO — 17,00

Macarrones napolitanos con ragout de ternera.

LASAGNA ALL'EMILIANA — 16,00

Lasaña con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella y parmesano gratinado al horno.

TAGLIATELLE CON CREMA DI TARTUFO NERO E UOVO A 63 GRADI — 19,90

Tallarines con crema de trufa negra y huevo a 63 grados, servido en la rueda de pecorino.

RAVIOLI DI PORCINI E FOIE — 19,90

Ravioli relleno de boletus con reducción de carne y lascas de foie.



Lazzarella

CUCINA FATTA IN CASA



ARROCES

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI — 19,00



Arroz con boletus, crema de trufa negra y parmesano.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA — 16,00



Risotto con crema de berenjenas asadas, salsa de tomate y chips de parmesano.

CARNES Y PESCADOS

FILETTO DI MANZO — 28,00



Solomillo de ternera con guarnición de tallarines a la trufa negra.

POLPETTE IN AGRODOLCE — 16,00



Albóndigas con pimientos en salsa agri dulce y cebolla caramelizada.

STEAK TARTARE AI PROFUMI MEDITERRANEI — 23,50



Solomillo picado, aceitunas negras, alcaparras, limón, huevo, chalota y tabasco.

MERLUZZO IN GUAZZETTO — 19,90

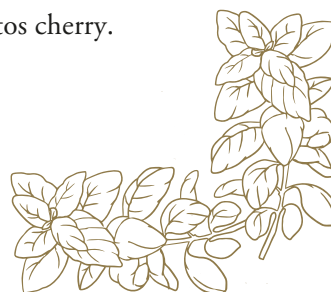


Merluza en salsa mediterránea.

FILETTO DI SALMONE — 19,90



Salmón al horno con guarnición de espárragos y tomatitos cherry.



Lazzarella

CUCINA FATTA IN CASA



POSTRES

TIRAMISÚ — 7,00

Bizcocho bañado en café, crema de mascarpone y chocolate amargo

PANNACOTTA AL MOJITO — 6,50

Pannacotta al perfume de mojito y coulis de frutos rojos.

TORTA DI FORMAGGIO — 8,00

Tarta de queso horneada (**sin gluten**).

SORBETTO DI LIMONE — 6,00

Sorbete de limón.

GELATO ARTIGIANALE — 6,00

Helado artesanal (Pregúntenos por las distintas variantes).

PIZZETTA DI NUTELLA — 10,00

Pizza de Nutella.

SEMIFREDDO DI PISTACCHIO — 7,00

Helado de Pistacho casero.

CANNOLO SICILIANO — 7,00

Masa crujiente con relleno casero .

Pan y aperitivo 1,50€

(por persona)

Todos los precios son en euros y con IVA incluido.

Si padece alergia o intolerancia a algún alimento, comuníquelo a nuestro personal.

ALÉRGENOS:



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



LÁCTEOS



APIO



MOSTAZA



SULFITOS



SÉSAMO



MOLUSCOS



SOJA



FRUTOS SECOS



ALTRAMUZ



Lazzarella

CUCINA FATTA IN CASA



BEBIDAS

AGUAS

San Pellegrino 1/2 L con gas — **3,50**
Solan de Cabras 1/2 L — **2,50**

CERVEZAS

Heineken 0,0% 33cl — **3,75**
Birra Moretti 33 cl — **4,25**
Cruzcampo Reserva 33 cl — **3,80**
Heineken Barril Copa de 33cl — **3,50**

REFRESCOS — 3,00

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Nestea Limon, Aquarius, Aquarius
Naranja, Fanta Naranja, Sprite

Grappas, licores y combinados

GRAPPA SARPA POLI — 5,65

Uva: Cabernet y Merlot | Destilería: Poli Región: Veneto

GRAPPA SARPA RESERVA POLI — 5,65

Uva: Cabernet y Merlot | Destilería: Poli Región: Veneto

GRAPPA CON MIEL POLI — 5,65

Uva: Cabernet | Destilería: Poli Región: Veneto

LIMONCELLO "LICOR NAPOLITANO" — 3,85

Licor elaborado a base de infusión de cortezas de limón

AMARO "AVERNA" — 3,85

Licor de hierbas, ligeramente amargo y dulce típico de Sicilia

AMARO "MONTENEGRO" — 3,85

Licor de hierbas, ligeramente amargo y dulce típico de Bolonia

AMARETTO — 3,85

Licor dulce de suave sabor a almendras amargas

SAMBUCA — 3,85

Licor dulce con sabor anisado

COMBINADOS — 7,00
COMBINADOS PREMIUM — 9,00

VINOS

ITALIANOS

Blancos

FALANGHINA, BENEVENTO “VINO NAPOLITANO” — 3,50 copa / 18,00 botella

Uva: falanghina Bodega: La Guardiense Región: Campania

PINOT GRIGIO, TRENTINO DOC — 21,00

Uva: pinot grigio Bodega: Bottega Vinai Región: Veneto

MULLER THURGAU, TRENTINO DOC — 19,00

Uva: muller thurgau Bodega: Cavit Región: Trentino

ROERO, ARNEIS, DOCG — 23,00

Uva: arneis Bodega: Palladino Región: Piemonte

FIANO DI AVELLINO, DOCG “VINO NAPOLITANO” — 25,00

Uva: fiano Bodega: Terredora Región: Campania

Rosados

PINOT GRIGIO “ROSE” — 17,50

Uva: pinot grigio Bodega: Cavit Región: Trentino

Tintos

MEMORO ROSSO D'ITALIA — 3,50 copa / 22,00 botella / 36,00 magnum

Uva: sangiovese, merlot, primitivo y nero d'avola Bodega: Piccini Región: Toscana

QUARTER VITIS, SICILIA IGT — 26,00

Uva: nero d'Avola, perricone, frappato y nerello Bodega: Firriato Región: Sicilia

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, “VINO BIOLÓGICO” DOC — 20,00

Uva: montepulciano y sangiovese Bodega: Umani Ronchi Región: Abruzzo

QUOTA 29, SALENTO DOC — 21,00

Uva: primitivo Bodega: Menhir Región: Puglia

CHIANTI “CASTIGLIONI” DOCG — 25,00

Uva: sangiovese Bodega: Marchesi de Frescobaldi Región: Toscana

BOLGHERI ROSSO DOCG — 34,50

Uva: sangiovese, cabernet Sauvignon y franc Bodega: Colle Massari Región: Toscana

VINOS

-VINOS ESPUMOSOS-

Secos

ROÖS SPUMANTE BRUT ROSADO – 22,00 botella / 42,00 botella Magnum

Uva: coupage secreto Bodega: Foos Marai Región: Veneto

PROSECCO BRUT DOC BLANCO – 22,00

Uva: prosecco Bodega: Maccari Región: Veneto

Ligeramente dulces

MOSCATO D'ASTI DOCG BLANCO – 18,50

Uva: moscato Bodega: Scanavino Región: Piemonte

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC TINTO – 17,00

Uva: lambrusco Bodega: Giacobazzi Región: Emilia Romagna



Todos los precios son en euros y con IVA incluido.
Si padece alergia o intolerancia a algún alimento, comuníquelo a nuestro personal

- VINOS ESPAÑOLES -

Tintos

TOMÁS POSTIGO 12 MESES — 31,00

Uva: tempranillo DO: Ribera del Duero

RAMIREZ DE GANUZA — 69,00

Uva: Tempranillo D.O.C.A. Rioja

SANCHO GARCÉS TINTO CRIANZA 2017 — 16,00

Uva: Tempranillo D.O.C.A. Rioja

MENSAJE ROBLE — 3,90 copa / 24,00 botella

Uva: Tempranillo DO: Ribera del Duero

HEMAR 7 MESES TINTO ROBLE 2018 — 21,00

Uva: Tempranillo DO: Ribera del Duero

ALJIBES TINTO 2016 — 20,00

Uva: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon VT. Castilla

VITIS EXTREMA 2018 — 21,00

Uva: Mencía DO: Bierzo

Blancos

VR VERDEJO — 3,50 copa / 17,00 botella

Uva: Verdejo DO: Rueda

JULIETTA SAUVIGNON BLANC — 16,00

Uva: Sauvignon Blanc

VAL DO SOSEGO 2020 — 19,00

B=Botella M=Magnum C=Copa

Todos los precios son en euros y con IVA incluido.
Si padece alergia o intolerancia a algún alimento, comuníquelo a nuestro personal



COCTELERÍA DE AUTOR ITALIANA

《 PER APRIRE L'APPETITO 》

VERMOUTH ROSSO CASERECCIO – 6,00

Vermouth rosso, mezcla de amaros italianos,
tomate cherry, nuez y naranja

VERMOUTH BIANCO CASERECCIO – 6,00

Vermouth bianco, mezcla de amaros italianos, piña, ciruela y tomillo

ZUMO DE POMODORO PREPARATO – 5,50

Zumo de tomate, nuestra salsa especial y pimienta.

BLOODY MARY LAZZARELLA – 8,00

Vodka picante, zumo de tomate y nuestra salsa especial

NEGRONI – 7,00

Ginebra, vermouth rosso y campari bitter

NEGRONI SBAGLIATO – 7,00

Vermouth rosso, campari bitter y prosecco

AMERICANO – 7,50

Vermouth rosso, campari bitter y soda

SPRITZ – 7,00

Aperol, prosecco y soda

SPRITZ BIANCO – 7,00

Americano cocchi, licor de bergamota, prosecco y soda

HUGO – 7,00

Licor de flor de saúco, prosecco y soda

《 PER CONCLUDERE 》

ESPRESSO DELLA CASA – 8,00

Vodka, liquore borghetti, café expreso y vainilla.

