

APERITIVO

OLIVE TAGGIASCHE 6

SALAME 9

ARANCINI 10

ANTIPASTI

BURRATA « BIO », CONFITURE DE
TOMATE DATTERINO 14

MINI LEGUMES DE SAISON GRILLÉS
ET MARINÉS 14

1000 FEUILLES D'AUBERGINES
AU FOUR 13

MORTADELLA À LA TRUFFE 12

VITELLO TONNATO 15

ARTICHAUTS POIVRADE 14

CARPACCI

THON FUMÉ, BERGAMOTE 16

BŒUF, OLIVE, ROQUETTE 16

BREASAOLA DI BUFFALA,
ROQUETTE, PARMESAN 17

DAURADE, CITRON VERT 18

PASTA ET RISOTTO

RIGATONI ALLA NORMA 16

SP VONGOLE (SUPP BOUTARGUE +6) 26

PENNE « LAZZI » 23

RISOTTO AUX ASPERGES 27

SP AU HOMARD 36

LINGUINE AUX ARTICHAUTS 19

CACIO E PEPE 26

CARNI

- PICCATA DE VEAU AU CITRON 19
- SALTIMBOCCA SPECK ET SAUGE 23
- BOCCONCINI DE VEAU,
AUBERGINE ET SCAMORZA 25
- CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE 33
- FILET DE BŒUF, JUS TRUFFÉ 34

PESCI

- THON MI-CUIT, SAUGE VIERGE 28
- DAURADE AUX ARTICHAUTS 29
- POULPE RÔTI 24

DOLCI

PANNA COTTA PASSION 10

CAFFÈ AFFOGATO 12

MOUSSE CHOCOLAT PISTACHE 10

BABA AU LIMONCELLO 13

FRUITS FRAIS DE SAISON 11

TIRAMISÙ 11

WIFI : LAZZI@2021

INSTAGRAM : LAZZI_RESTAURANT