

LAZZI MINUTI MIDI 28
ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

BURRATA CONFITURE TOMATE
VELOUTÉ DU MOMENT
LÉGUMES GRILLÉS ET MARINÉS

SUPRÊME PINTADE
CARPACCIO DE DAURADE
LASAGNE DE BOEUF

TIRAMISU
MOUSSE CHOCOLAT
PANNA COTTA FRUITS ROUGES

ANTIPASTI

1000 FEUILLES D'AUBERGINES
MOZZARELLA FUMÉE 12

MINI LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS
ET MARINÉS 13

ARTICHAUTS POIVRADE ET PARMESAN 14

STRACIATELLA ET CROSTINI 14

VITELLO TONNATO « CLASSICO » 15

PINZA ROMARIN ET LARD DE COLONNATA 22

PARMA AFFINÉ 24 MOIS 23

PASTA

RIGATONI NORMA AUBERGINES 21

PENNE « LAZZI »
OLIVES NOIRES/MOZZARELLA FUMÉE 23

FUSILLI PESTO DE PISTACHE, RICOTTA
ET BRESAOLA 25

SPAGHETTI VONGOLE PALOURDES 25

CACIO & PEPE PÉCORINO/POIVRE 28

FETTUCCINE CHAMPIGNONS 29

CARNI

CARPACCIO DE BOEUF CRÈME DE GORGONZOLA
ET NOIX 20

PICCATA DE VEAU AU CITRON 21

SCALOPPINA DE VEAU ALLA MILANESE 23

SALTIMBOCCA DE VEAU SPECK ET SAUGE 24

PESCI

FILET DE DAURADE AU CITRON VERT 26

POULPE RÔTI À L'ITALIENNE 27

THON MI CUIT SAUCE VIERGE 28

DOLCI

PANNA COTTA FRUITS DE LA PASSION 11

SALADE D'AGRUMES 11

MOUSSE AU CHOCOLAT PISTACHE DE BRONTE 11

AFFOGATO VANILLE/EXPRESSO 12

TIRAMISU AU CAFÉ 12

BABA AU LIMONCELLO 12