

**LAZZI MINUTI MIDI 28**  
**ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT**

BURATTA CONFITURE TOMATE  
VELOUTÉ DU MOMENT  
LÉGUMES GRILLÉS ET MARINÉS

SUPRÊME PINTADE  
DAURADE AU CITRON VERT  
LASAGNE DE BOEUF

TIRAMISU CAFÉ  
MOUSSE CHOCOLAT  
PANNA COTTA PASSION

## ANTIPASTI

1000 FEUILLES D'AUBERGINES  
MOZZARELLA FUMÉE 12

MINI LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS  
ET MARINÉS 13

ARTICHAUTS POIVRADE ET PARMESAN 13

STRACIATELLA ET CROSTINI 14

VITELLO TONNATO « CLASSICO » 15

PINZA ROMARIN ET LARD DE COLONNATA 19

PARMA AFFINÉ 24 MOIS 23

## PASTA

RIGATONI NORMA AUBERGINES 19

FUSILLI PESTO DE PISTACHE, RICOTTA  
ET BRESAOLA 22

PENNE « LAZZI »  
OLIVES NOIRES/MOZZARELLA FUMÉE 23

SPAGHETTI VONGOLE 24

CACIO & PEPE 27

FETTUCCINE CHAMPIGNONS DE SAISON 28

PACCHERI ESPADON, COURGETTES  
ET CITRON 28

## CARNI

CARPACCIO DE BOEUF CRÈME DE GORGONZOLA  
ET NOIX 20

PICCATA DE VEAU AU CITRON 20

SALTIMBOCCA DE VEAU SPECK ET SAUGE 24

CÔTE DE VEAU MILANESE SCARMOZA 29

FILET DE BOEUF CRÈME DE CÈPES 31

## PESCI

CARPACCIO D'ESPADON, CÉLERI  
ET CITRON VERT 23

FRITTO MISTO DE POISSONS 25

POULPE RÔTI À L'ITALIENNE 26

THON MI CUIT SAUCE VIERGE 28

## DOLCI

PANNA COTTA FRUITS DE LA PASSION 11

SALADE DE FRUITS DE SAISON 11

MOUSSE AU CHOCOLAT PISTACHE DE BRONTE 11

AFFOGATO VANILLE/EXPRESSO 12

TIRAMISU AU CAFÉ 12

BABA AU LIMONCELLO 12

Lazzi

WIFI : Lazzi@2021

INSTAGRAM : LAZZI\_RESTAURANT