

Lazzaroni

cucina fatta in casa

En el S. XIX, en plena invasión francesa en Nápoles, una minoría de hombres humildes fieles a la monarquía de Fernando I, luchó contra el ejército defendiendo su patria. Éste grupo de hombres era reconocido como Lazzaronni, convirtiéndose en un símbolo de la revolución y la cultura italiana tradicional. Lázaró es uno de los precursores y cuida de sus amigos consiguiendo que todos los días tengan un plato de pasta caliente en la mesa. La pasta se ha convertido en un bien de consumo de los ricos y uno de sus objetivos es devolverle la gastronomía popular al pueblo.

“Italia no será de los franceses, nuestra cultura y tradición prevalecerá frente a su intento de arrebatarla. Los Lazzaroni apoyaremos a nuestro rey hasta el final y nos encargaremos de que el pueblo no pierda sus raíces culturales. Por eso, garantiremos un plato de pasta caliente para todo el que lo necesite, cocinaremos de forma tradicional, como lo hacían nuestros padres y nuestros abuelos. Nuestra cultura no es de los ricos y en Nápoles nadie pasará hambre mientras un Lazzaroni pueda evitarlo.”

Lázaró Lazzaroni

cucina fatta in casa

ENTRANTES

📖 Burrata al dulce Pomodoro - 14.50

Burrata con mermelada de tomate dulce y tomatitos cherry

Carpaccio di Vitello - 14.50

Láminas de ternera marinada con sal maldón, pimienta negra, rúcula y virutas de parmesano

Scamorza Affumicata - 12

Queso ahumado fundido, con boletus y pesto rojo

📖 Melanzane alla Parmigiana - 13

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

Carciofi in Confit - 14

Alcachofas confitadas con crema de queso de oveja

📖 Vitello Tonnato - 12.95

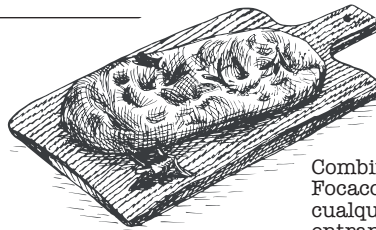
Láminas de ternera con emulsión de atún y alcaparras

📖 Coppa di Maiale - 14.95

Lomo embuchado italiano, nueces de parmesano bizcocho de pimientas

Focaccia - 4.50

Focaccia, aceite de oliva virgen extra



Combina una Focaccia con cualquier entrante por 4.50

ENSALADAS

📖 Insalata di Ventresca di Tonno - 12.95

Ensalada de tomate, ventresca de atún, aceitunas y alcaparras

Insalata di Spinaci - 10

Ensalada de espinacas, calabaza, queso de cabra, aceite, vinagre y mostaza

Insalata Ita - 11

Ensalada de mix de hoja verde, jamón ahumado, mozzarella, tomate seco, virutas de parmesano y vinagreta de miel

📖 Platos recomendados

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

PIZZAS

📖 La Margherita - 10

Tomate, mozzarella y albahaca

Calzone - 13.50

Tomate, mozzarella, jamón york, salami picante y requesón

4+1 formaggi - 13.50

Mozzarella, gorgonzola, parmesano, scamorza y requesón

Prosciutto e funghi - 12

Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones

Gomorra - 12.50 (picante)

Tomate, mozzarella, champiñones, salami picante y cebolla

📖 Lazzaroni - 15

Mozzarella, tomatito cherry, jamón ahumado, rúcula y virutas de parmesano

📖 Porcini e tartufo - 15.50

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

Vegana - 13

Tomate, rucola y verduras de temporada

Capricciosa - 13.50

Mozzarella, alcachofas, jamón york, aceitunas y champiñón

Biancaneve - 14

Mozzarella, gorgonzola, jamón york y rúcula

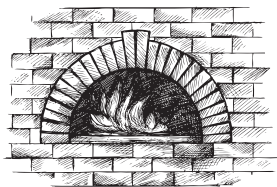
📖 Carbonara - 14

Mozzarella, guanciale, huevo y queso de oveja

Vesuvio - 19.50

Pizza doble.

Mozzarella, tomate, jamón york, mozzarella ahumada, salami picante, requesón y aceitunas negras



Nuestro horno de leña

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

Esta magnífica pieza, ha sido fabricada in situ por los artesanos de cuarta generación de la familia Medaglia, con más de 250 años de historia en la elaboración y contrucción de hornos.

Disfrutad del privilegio de vivir el mejor sabor de Nápoles en Lazzaroni.

📖 Platos recomendados

Pan y aperitivo - 1.50 (persona)

Todos los precios son en euros y con IVA incluido

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

PASTAS

📌 Cappelletti di Zucca - 13.50

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

Spaghetti alla Carbonara Originale - 13

Panceta italiana, yema de huevo, queso de oveja y pimienta negra

Gnocchi di Melanzane - 15

Pasta de patata con tomatito, berenjena y straciatella (corazón de burrata)

Pappardelle al Nero - 16.50

Cinta de pasta ancha con tinta de calamar y ragú de gambas y tomatitos

Calamarata con Porcini - 17

Cilindro de pasta, boletus, salsa de nduja picante y queso de oveja

Tagliatelle con Pesto di Pistacchio - 15

Cinta de pasta con pesto de pistacho, parmesano y aroma de limón

📌 Paccheri al Ragú Napoletano - 14

Macarrones napolitanos con ragout de ternera

📌 Lasagna all'Emiliana - 14.50

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

Taglioline Trafilati al Bronzo - 17

Tallarines a la crema de trufa negra, queso de oveja y huevo escalfado



ARROCES

Risotto Funghi Porcini - 17

Arroz con boletus, crema de trufa negra y parmesano

Risotto con Gamberoni Rossi - 21

Arroz con carabineros y calabacín

CARNES Y PESCADOS

📌 Filetto di Manzo - 22

Solomillo a la plancha con guarnición de tallarines con crema de trufa

Tagliata di Manzo - 22

Solomillo fileteado con rúcula, parmesano y tomatitos

Filetto di Salmone - 16.90

Salmón al horno con guarnición de espárragos y tomatitos

📌 Platos recomendados

Pan y aperitivo - 1.50 (persona)

Todos los precios son en euros y con IVA incluido

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

POSTRES

Tiramisú - 6.50

Bizcocho bañado en café, crema de mascarpone y chocolate amargo



Torta al Cioccolato - 6

Tarta de chocolate y almendra. (sin gluten)

R Pannacotta - 5

Pannacotta con mermelada de fruta

Torta di Carote - 6

Tarta de zanahoria cubierta con crema de mascarpone

R Torta di Formaggio - 6

Tarta de queso horneada (sin gluten)

Sorbetto di Limone - 5

Sorbete de limón

Gelato Artigianale - 5

Helado artesanal (Pregunte a nuestro personal por las distintas variantes)

CAFÉS

Cafés, té e infusiones

NO DEJES DE PROBAR NUESTRO CAFÉ ITALIANO

Expreso, cortado, descafeinado, capuccino - 2.75

Té Negro, Rooibos, Verde Jengibre y Limón, Rojo - 3

Manzanilla, Menta Poleo - 3