

# 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.”

Lázaro Lazzaroni

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

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Nestea Limon, Aquarius, Aquarius

Naranja, Fanta Naranja, Sprite - 3

## 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

Combinados Premium - 9

---

---

# VINOS

---

---

## ITALIANOS

### Blancos

**Falanghina, Benevento “Vino Napolitano” - 3.25 copa / 14 botella**

Uva: falanghina Bodega: La Guardiense Región: Campania

**Pinot Grigio, Trentino DOC - 20**

Uva: pinot grigio Bodega: Santa Margherita Región: Veneto

**Muller Thurgau, Trentino DOC - 17**

Uva: muller thurgau Bodega: Cavit Región: Trentino

**Roero, Arneis, DOCG - 21**

Uva: arneis Bodega: Palladino Región: Piemonte

**Fiano di Avellino, DOCG “Vino Napolitano” - 24**

Uva: fiano Bodega: Terredora Región: Campania

### Rosados

**Pinot Grigio “Rose” - 14**

Uva: pinot grigio Bodega: Cavit Región: Trentino

**Still Rose - 21**

Uva: gropello y barbera Bodega: Santa Margherita Región: Trentino

### Tintos

**Memoro Rosso D'Italia - 3.50 copa / 20 botella / 34 magnum**

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

**Buon Governo - 16**

Uva: sangiovese, clorino y merlot Bodega: Piccini Región: Toscana

**Lacryma Christi, Vesuvio DOC “Vino Napolitano” - 22**

Uva: coda di volpe Bodega: Terredora Región: Campania

**Quarter Vitis, Sicilia IGT - 24**

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

**Montepulciano D'Abruzzo, “Vino Biológico” DOC - 17**

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

**Quota 29, Salento DOC - 18**

Uva: primitivo Bodega: Menhir Región: Puglia

**Chianti “Castiglioni” DOCG - 21**

Uva: sangiovese Bodega: Marchesi de Frescobaldi Región: Toscana

**Bolgheri Rosso DOCG - 33**

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

---

---

# VINOS

---

---

## VINOS ESPUMOSOS

### Secos

**Roôs Spumante Brut Rosado - 19 botella / 42 botella Magnum**

Uva: coupage secreto Bodega: Foos Marai Región: Veneto

**Prosecco Brut DOC Blanco - 19**

Uva: prosecco Bodega: Maccari Región: Veneto

### Ligeramente dulces

**Moscato D'Asti DOCG Blanco - 16**

Uva: moscato Bodega: Scanavino Región: Piemonte

**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Tinto - 14**

Uva: lambrusco Bodega: Giacobazzi Región: Emilia Romagna

## ESPAÑOLES

### Tintos

**Tomás Postigo 12 meses - 31**

Uva: tempranillo DO: Ribera del Duero

**Remirez de Ganuza 2009 - 69**

Uva: tempranillo DO: Rioja

**Valbuena 5 2011 - 135**

Uva: tinto fino, merlot, malbec DO: Ribera del Duero

**Marqués de la Concordia - Crianza - 18**

Uva: tempranillo DO: Rioja

**Hacienda Zorita HZ '16 - Crianza - 22**

Uva: tempranillo DO: Ribera del Duero

### Blancos

**Vega de la Reina - 16**

Uva: Verdejo Bodega: Marqués de la Concordia DO: Rueda