



Lazzaro&Caterina



Lazzaro&Caterina

Antipasti

Destutturazione di parmigiana

8

Stracotto di polpo, veloutè di patate ratte e porri,
velo di pomodoro

9

Fritto "Lazzaro&Caterina"

14

Fave, cicoria selvatica, uovo 62°

12

Tartare di tonno, burrata, capperi disidratati,
friscous e katsuobushi

18

Cruditè di seppia, il suo nero, sedano ghiaccio,
sfere balsamiche, byron sunrise

14

Battuto di gambero locale, creme fraiche,
coulis di lampone, oro di bronte, evo al basilico

20

Gillardeau e aria di mare

5 / pz.



Lazzaro&Caterina

Primi

Radiatori di Gragnano, cozze, cannellini
“Alce Nero” al profumo di limone, foglia di
porro fritto

16

Fettuccina nera “Del Duca”, polpa di ricci,
polvere di rape “nfucate”, ginger

22

Linguina “Mancini”, mantecatura al burro
D’Isigny, peperone friggietello,
colatura di alici, crudo di gamberi

18



Lazzaro&Caterina

Secondi

Calamaro glassato dipinto,
interno di ricotta di capra,
gambero marinato al lime e gin

18

Scampi sous vide in catalana fruttata

25

Capesante scottate, brodo dashi viola

16



Lazzaro&Caterina

Cocktail signature

DINNERCLUB MARTINI	10
Duch Dive Gin, Cocchi americano, olio al timo, bergamotto	
NAPOLEONE	12
London dry gin, Vermouth alle noci, Bitter Fusetti, Riduzione di aceto balsamico al lampone	
OLD BOULEVARDIER	10
Woodford whiskey, Bitter Fusetti, Vermouth al chinotto, Lavanda (invecchiato in botte)	
CASABLANCA	10
Vodka, Limone, Infuso alla menta, Amer Picon, Anice e Cannella	
MINDFULNESS	12
Bombay Sapphire Gin, Lemon Juice, Grapefruit Juice, Hibiscus Syrup, Red Fruits Tea	
JACK & ROSE	10
London dry gin, Limone, Sciroppo di rose, Bitter foam, Ciliegia	
DIRTY MARGARITA	12
Rum Agricole, Lime, Curacao, Passion fruit, Salamoia di olive nere	



Lazzaro&Caterina

Vini Bianchi

Askos, Verdeca, Masseria Li Veli - Puglia	30
Candora, Chardonnay, Schola Sarmenti - Puglia	22
Rampone 2017, Minutolo, I Pastini - Puglia	22
Pietrabilanca, Chardonnay, Tormaresca - Puglia	30
Fiano di Bocca di Lupo, Tormaresca - Puglia	50
Edda 2020, Chardonnay, Cantine San Marzano - Puglia	35
Chakra Verde, Verdeca, Giovanni Aiello - Puglia	25

Vini Rosati

Tramari, Primitivo, San Marzano - Puglia	25
Askos, Susumaniello, Masseria Li Veli - Puglia	30
Calafuria, Negramaro, Tormaresca-Antinori - Puglia	30
Cerasa, Negramaro, Michele Calò - Puglia	35
Le Rotaie, Susumaniello, I Pastini - Puglia	22
Five Roses, Leone De Castris- Puglia	25
Opra, Negramaro, Schola Sarmenti - Puglia	30

Vini Rossi

Es, Primitivo, Gianfranco Fino - Puglia	60
Askos, Susumaniello, Masseria Li Veli - Puglia	30
Vecchie Vigne, Primitivo, Giovanni Ludovico - Puglia	30
Le Braci, Negramaro, Garofano Severino - Puglia	60
Verso Sud, Susumaniello, I Pastini - Puglia	25
Diciotto, Primitivo, Schola Sarmenti - Puglia	50
Gratticiaia, Negramaro, Agricole Vallone - Puglia	60



Lazzaro&Caterina

Franciacorta

Brut Blanc de Blancs, Franciacorta, Cavalleri	45
Brut Rosè, Franciacorta, Cavalleri	50
Collezione, Franciacorta DOCG, Cavalleri	60
Bellavista Cuvée Alma Brut, Franciacorta, Bellavista	60
Bellavista Rosè, Franciacorta, Bellavista	75
Nature di Marasco, Franciacorta, Archetipo	35
Susumante Rosè, Franciacorta, Archetipo	35
Saten, Franciacorta, Ca' del Bosco	75

Champagne

Krug 169 ^{ème} Éditions, Grande Cuvée	350
Ruinart, Blanc de Blancs	120
Ruinart, Rosè	150
Dom Pérignon, Brut	400
Pol Roger, Grande Brut	80
Charles Heidsieck, Blanc de Blancs	90
Charles Heidsieck, Vintage	120
Philipponnat, Royale Reserve Brut	80
Philipponnat, Royale Reserve Blanc de Noirs	120
Philipponnat, Royale Reserve Rosè	90
Grand Brut, Perrier Jouet	80
Belle Epoque, Perrier Jouet	400
Cristal 2014, Roederer	400



Lazzaro&Caterina

*Un dolce non è solo un dolce, è un rito
per estraniarsi dal mondo che ci
circonda, ritrovando se stessi*



Lazzaro&Caterina

Dolci

Tartelletta nera, chantilly alle
mandorle, confettura di fichi,
copertura di caviale al cioccolato

8

Bolla di bavarese alla vaniglia e gelè
leggera ai frutti rossi

6

Tiramisù

6



Lazzaro&Caterina

Proposta Vegetariana

Antipasti

Destutturazione di parmigiana

8

Burrata, friscous e dadolata di verdure

12

Fave, cicoria selvatica, uovo 62°

12

Borragine e fiori di zucca in tempura

10

Primi

Linguina al burro salato con battuto di friggittello,
pomodorino e pistacchio

14

Radiatori di Gragnano, vellutata di cannellini "Alce Nero"
al profumo di limone e porro fritto

14



Lazzaro&Caterina

*Gentile commensale,
benvenuto da “Lazzaro & Caterina”.
Questo è il nostro menù alla carta.
Qualora volessi lasciarti guidare dal
nostro Chef per un’esperienza culinaria
tra i sentieri del gusto
ti proponiamo il nostro Menù
Degustazione composto da 6 portate.*

45 x pax