



Lazzaro&Caterina
GALLIPOLI



GROENLANDIA



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILIANE



BRASILIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN

SAINTS & STRANGERS

THE NEW MENÙ





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

GENTILE COMMENSALE, BENVENUTO DA "LAZZARO & CATERINA".
QUALORA VOLESSI LASCIARTI GUIDARE DAL NOSTRO CHEF
PER UN'ESPERIENZA CULINARIA TRA I SENTIERI DEL GUSTO
TI PROPONIAMO IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE "ISOLA FELICE"

SEPIA IN BIANCO E NERO

Velo di seppia, soia fermentata allo yuzu, nero gel agli agrumi

LOBSTER & BANANA

Catalana d'astice alle fragole e maionese di banane verdi

MANI E ANIMA

Tortello di granchio e capesante, emulsione di ricci,
olio all'alga Kombu bruciata, aria di bergamotto

INDELEBILE

Aragosta, beurre blanc, evo alle erbe,
velo di champagne rosè, lampone

CUORE

Mousse di cioccolato Ruby, cremoso di pistacchio,
biscuit alle mandorle

55

SAINTS &
STRANGERS



GROENLANDIA



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILIANE



BRASILIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN



Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

CARPACCI & TARTARE

Sfilettato di Salmone pregiato UpStream, il suo caviale, mousse di avocado, panna acida all'aneto, salsa ponzu, maldon affumicato
20

Bresaola di spada affumicato al corbezzolo, pesto di rucola, perle di aceto balsamico, olio al bergamotto, pepe bianco
16

Carpaccio di baccalà selvaggio d'Islanda Gadus Morhua, olio agli agrumi, melograno, cipolle rosse di Tropea caramellate
18

Crudo di seppia, il suo nero, finger lime, sfere d'aceto, sedano ghiaccio
16

Battuta di gambero viola locale, coulis di fragole, crème fraîche, oro di Bronte, sale grigio di Guerande
24

Tartare di tonno Yellowfin, burrata d'Andria, friscous, polvere di capperi, katsuobushi
18

Tartare di ricciola Yellowtail alla menta, gel di moskow mule e anguria
16

Battuta di filetto di black Angus irlandese, olio al tartufo, senape al miele e aceto balsamico invecchiato
18

Tacos
5 / PZ

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

FRITTI & CO.

Destutturazione di parmigiana
8

Fave e cicoriotta selvatica
12

Stracotto di polpo, veloutè di patate ratte e porri,
velo gel al pomodoro
10

Baccalà mantecato e tuile
12

Fritto di calamari, gamberi e latterini
16

Scampi e gamberi in catalana fruttata
22

Gamberoni in tempura di cereali e popcorn
9 / 3 PZ.

Polpette di rana pescatrice e patate alla curcuma
con salsa alla menta
8 / 3 PZ.

Spiedino di cozze in tempura
con crema di provola e pepe nero
6 / 3 PZ.

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILLIANE



BRASILLIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN

PRIMI

Linguina "Mancini" al burro salato
D'Isigny, colatura di alici "Armatore",
friggittelli, crudo di gamberi
20

Gotici "Del Duca", fumetto ristretto di
paranza e elisir di gambero rosso
18

Fettuccina nera "Del Duca", polpa di ricci,
sake, polvere di rape "nfucate" al ginger
24

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILLIANE



BRASILLIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN

SECONDI

Calamaro glassato e dipinto,
ripieno di ricotta di bufala e gamberi rosa
marinati con lime e gin
20

Trancio di ombrina Corbarossa del
Gargano con salsa d'ostrica,
valeriana e dip al mango e olio di oliva
18

Morro di baccalà affogato al the matcha
su vellutata di patate e mele renette
18

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

PIZZE

COME SE FOSSE UNA TARTARE 16

Pomodoro giallo del Piennolo, straciatella, senape selvatica di campo, tartare di scamone di vacca Podolica del Gargano presidio slow food, polvere di capperi di salina presidio slow food, terra di Cellina di Nardò, olio al limone

MARGHERITA DEL MAESTRO 12

Pomodoro pelato bio Antica Enotria, bufala dop, pecorino di Carmasciano presidio slow food, basilico

ORO VIOLA 24

Base fornarina, burrata, crema di basilico, gambero viola di Gallipoli, coriandoli di guanciale di Martina Franca, gel di limone

MARINARA NERA 12

Pomodoro San Marzano dop, aglio nero fermentato, terra di olive celline di Nardò, acqua di prezzemolo e origano di Sicilia

SUGGERZIONI CALABRE 18

Pacchetelle gialle del Piennolo, mousse di burrata igp, suino nero, polvere di cipolla di Tropea, crema di basilico, zeste di lime, n'duja di Spilinga arca del gusto slow food

DIAVOLA A MODO MIO 14

Salsa alla nduja di Spilinga Arca del gusto slow food, bufala campana dop, ventricina del Vastese presidio slow food, basilico

AMBRA 22

Crema di cipolla ramata di Montoro igp, burrata affumicata, tartare di tonno, crumble di cipolla rossa di Tropea igp, colatura di alici di Menaica presidio slow food

MARGHERITA 8

Pomodoro san Marzano dop, fior di latte, basilico.

VEGETARIANA 12

Crema di melanzane bruciate, fior di latte, zucchine fritte, peperoni alla soia e sesamo nero, basilico

CAPRICCIOSA SBAGLIATA 16

Crema di olive verdi, fior di latte, prosciutto cotto di Praga Affumicato, polvere di capperi di Salina presidio slow food, crema di carcio, funghi champignon trifolati e basilico

PATA NEGRA A PALAZZO 45

Fornarina con misticanza, burrata, alici del Mar Cantabrico, pata negra, gel di limone di Sorrento

PISTACCHIONA 14

Fior di latte, grannella di pistacchio di Bronte presidio slow food, mortadella Favola emiliana, straciatella e pomodoro corbarino semi dry

SAINTS & STRANGERS





Lazzaro&Caterina
GALLIPOLI



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILIANE



BRASILIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN

SAINTS & STRANGERS

THE NEW MENÙ





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

DEAR TABLEMATE,
WELCOME TO "LAZZARO & CATERINA". IF YOU WOULD LIKE TO BE
LED BY OUR CHEF ALONG THE TASTE PATH,
WE PROPOSE YOU OUR "ISOLA FELICE" TASTING MENU.

BLACK-AND-WHITE CUTTLEFISH

Cuttlefish veil, yozu fermented soy, black citrus gel

LOBSTER & BANANA

Lobster Catalana with strawberries and green bananas mayonnaise

HANDS AND SOUL

Crab and scallops tortello, sea urchins emulsion,
burnt kombu seaweed oil, bergamot foam

INDELIBLE

Lobster, beurre blanc, herbs flavoured evo,
veil of rosé champagne, raspberry

HEART

Ruby chocolate mousse, creamy pistachio, almond biscuit

55

SAINTS &
STRANGERS



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILIANE



BRASILIANE *feud*



A MOCHAN



MAGELLANICAN





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

CARPACCIO & TARTARE

Upstream salmon carpaccio with its caviar, avocado mousse,
dill sour cream, Ponzu sauce, smoked maldon salt

20

Strawberry tree flavoured smoked swordfish bresaola, arugula pesto,
balsamic vinegar pearls, bergamot oil, white pepper

16

Gadus Morhua wild cod carpaccio from Iceland, citrus oil,
pomegranate, caramelized red Tropea onions

18

Raw cuttlefish, cuttlefish ink, finger lime, balsamic pearls, celery

16

Local purple prawn tartare, strawberry coulis, crème
fraîche, Bronte's pistachio, Guerande grey salt

24

Yellowfin tuna tartare on Andria burrata cheese,
friscous, dried capers, katsuobushi

18

Yellowtail amberjack tartare with mint,
moskow mule jelly and watermelon

16

Tartare of Irish Black Angus beef fillet, truffle oil,
honey mustard and aged balsamic vinegar

18

Tacos
5 / PC

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

FRIED & CO.

Deconstructed parmigiana
8

Fava beans and wild chicory
12

Overcooked Octopus, ratte potatoes and leek
velouté, tomato veil
10

Creamed cod and tuile
12

Fried squid, prawns and silverside fish
16

Scampi prawns and shrimps fruity catalana
22

Cereals and popcorn tempura prawns
9 / 3 PC.

Monkfish and tumeric potatoes meatballs with mint sauce
8 / 3 PC.

Fried mussels Skewer with Provola Cheese Cream and Black Pepper
6 / 3 PC.

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILLIANE



BRASILLIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN

PASTA DISHES

“Mancini’s linguina”, D’Isigny salted butter,
friggittelli peppers, Armatore’s anchovies sauce, raw prawns
20

“Del Duca’s Gotici Pasta”, concentrated fish stock and red shrimps elixir
18

“Del Duca’s black fettuccina”, sea urchins, broccoli rabe powder,
ginger, sake
24

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro&Caterina
GALLIOLI



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILIANE



BRASILIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN

FISH DISHES

Glazed and painted squid stuffed with buffalo ricotta cheese,
lime and gin marinated prawns
20

Gargano's Corbarossa croaker steak with oyster sauce,
valerian and mango and olive oil dip
18

Morro salted cod with matcha tea on potato and renetta apple velouté
18

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI

PIZZA

LIKE A TARTARE 16

Piennolo yellow tomato, stracciatella, wild mustard, podolica cow's rump tartare (Gargano slow food presidium), salina caper powder (slow food presidium), Nardò's Cellina olives sprinkle, lemon oil

MASTER'S MARGHERITA 12

Antica Enotria organic peeled tomatoes, PDO buffalo mozzarella, Carmasciano's pecorino cheese (slow food presidium), basil

PURPLE GOLD 24

Fornarina pizza, burrata cheese, basil cream, Gallipoli's purple prawn, Martina Franca jowl bacon confetti, lemon gel

BLACK MARINARA 12

P.D.O. San Marzano tomatoes, fermented black garlic, Nardò's Cellina olives sprinkle, parsley water and Sicilian oregano

CALABRIAN SUGGESTIONS 18

Piennolo yellow tomatoes, P.G.I. burrata cheese mousse, black pig, Tropea onions powder, basil sauce, lime zest, Spilinga's n'duja (Arca del Gusto Slow Food presidium)

MY WAY DIAVOLA 14

Tomato sauce with Spilinga's n'duja (Arca del Gusto Slow Food presidium), PDO buffalo mozzarella cheese from Campania, ventricina (Vasto slow food presidium), basil

AMBER 22

Ramata Montoro onion cream (PGI), smoked burrata cheese, tuna tartare, Tropea red onions crumble (PGI Menaica anchovies sauce (slow food presidium)

MARGHERITA 8

San Marzano PDO tomato, mozzarella, basil

VEGETARIAN 12

Burnt eggplants cream, mozzarella, fried courgettes, soy and black sesame peppers, basil

WRONG CAPRICCIOSA 16

Green olives cream, mozzarella, smoked Praga ham, salina caper powder (slow food presidium), artichoke cream, champignon mushrooms cooked in olive oil, parsley, and garlic, basil

PATA NEGRA AT PALAZZO 45

Fornarina pizza with con mesclun salad, burrata cheese, Cantabrian Sea anchovies, pata negra ham, Sorrento lemon jelly

PISTACCHIONA 14

Mozzarella, chopped Bronte's pistachio (slow food presidium), Favola Emiliana mortadella, stracciatella cheese and semi-dried Corbarino tomato

SAINTS & STRANGERS





Lazzaro&Caterina
GALLIOLI



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILIANE



BRASILIANE



A MOCHAN



MAGELLANICAN

A DESSERT IS MORE THAN A DESSERT,
IT IS AN ESCAPE FROM EVERYTHING
AROUND US AND A WAY TO FIND OURSELVES.

SAINTS &
STRANGERS





Lazzaro & Caterina
GALLIOLI



GROENLAND



VIRGINIAN



K. of FLORIDA



W. of MEXICO



K. of ENGLAND



PERUVIANE



BRASILLIANE



BRASILLIANE (2nd)



A MOCHAN



MAGELLANICAN

DESSERT

Lazzaro & Caterina tiramisù
6

Black tart with salted caramel, quince jam and chocolate caviar
8

Vanilla parfait with red fruits jelly
6

SAINTS &
STRANGERS

