LABORATORIOLANZANI
MENÙ 2025

01. STARTERS

- TARTARE DI *TONNO*, MOZZARELLA CREMOSA, DATTERINI CONFIT E BRICIOLE DI TARALLO — € 20
- TARTARE DI SALMONE E AVOCADO CON SALSA NIKIRI E SESAMO NERO — € 18
- DEGUSTAZIONE 3 TARTARE: TONNO, SALMONE E GAMBERO VIOLA (50GR CADAUNA) — € 22
- *FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI*, MAIONESE AL POMODORO — € 20
- VITELLO, SPUMA TONNATA, RIDUZIONE DI MANZO E POLVERE DI CAPPERI — € 18
- SELEZIONE DI SALUMI CON CRUDO S.ILARIO, MORTADELLA BIDINELLI, COPPA, SALAME NOSTRANO E CARCIOFO SOTT'OLIO VIOLETTO D'ALBENGA — € 20
- PALETA JOSELITO CON PAN Y TOMATE 70GR — € 25
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDA ANDRINI, MIELE, NOCI E PANE ALL'UVETTA — € 18

02. PRIMI

- MEZZE MANICHE PASTIFICIO GENTILE IGP CACIO E PEPE CON CRUDO DI *GAMBERI ROSSI* E LIME — € 22
- BIGOLI CON DATTERINI GIALLI, STRACCIATELLA E ALICI DI CETARA — € 22
- SCARPARIELLO DEL LABORATORIO (PACCHERI PASTIFICIO GENTILE IGP CON SALSA DI POMODORINI DATTERINI E PARMIGIANO REGGIANO) — € 18
- SPAGHETTO ALLA NERANO (PASTA DI GRAGNANO, ZUCCHINE, PROVOLONE DEL MONACO, BASILICO E PEPE SARAWAK) — € 18
- ZUPPETTA DI CECI CON *CALAMARI*, CHORIZO JOSELITO E MAGGIORANA — € 20
- PARMIGIANA DI MELANZANE E FONDUTA DI GRANA — € 16

03. SECONDI

- SPIEDO DI POLPO E GAMBERI, PATATA SCHIACCIATA CRISPY E MAYO DI SOYA — € 26
- TATAKI DI TONNO, SALSA TERIAKI, PAK CHOI E MAIONESE AL WASABI — € 28
- POLPO ALL'ARRABBIATA, NDUJA DI SPILINGA LEGGERMENTE PICCANTE E DATTERINI — € 25
- LAB BURGER (200GR DI BLACK ANGUS, CHEDDAR, PANE AI SEMI DI GIRASOLE, LATTUGA, BACON, SALSA LABO E PATATINE FRITTE) — € 24
- PLUMA IBERICA, SALE AFFUMICATO E VERDURE DI STAGIONE — € 28
- *GUANCIALINO DI VITELLO* FONDENTE CON CREMOSO DI PATATE — € 26

04. CONTORNI

- EDAMAME, OLIO E CRISTALLI DI SALE — € 6,0
- PATATE ARROSTO — € 6,0
- MISTICANZA — € 6,0
- VERDURE GRIGLIATE — € 7,0
- GIARDINIERA FATTA IN CASA — € 6,0

FISH BAR

OYSTER BAR

- OSTRICA DESSE BLANCHE € 6,0
- OSTRICA "LES HUITRES DE BRETAGNE" € 6,0
- OSTRICA GILLARDEAU € 7,0

CRUDI

- *SCAMPO* € 6,5
- *GAMBERO ROSSO* € 6,5
- *GAMBERO VIOLA* € 7,0
- *GAMBERO BLU* € 7,0
- *MAZZANCOLLA* € 7,0
- CAPASANTA € 7,0

AL VAPORE

- *GAMBERONE AL VAPORE SERVITO FREDDO* € 4,0

PLATEAU LAB MIX SINGOLO: € 55 DOPPIO: € 110

- 4 OSTRICHE "LES HUITRES DE BRETAGNE"
- *2 GAMBERI ROSSI*
- *2 SCAMPI*
- *2 GAMBERI AL VAPORE*

PLATEAU ROYALE € 110

- 4 OSTRICHE "LES HUITRES DE BRETAGNE"
- *2 SCAMPI*
- *2 GAMBERI ROSSI*
- *2 GAMBERONI AL VAPORE*
- *2 GAMBERI VIOLA*
- *2 MAZZANCOLLE*
- *2 GAMBERI BLU*
- 2 CAPESANTE

CAVIALE (CON BLINIS E PANNA ACIDA)

- 10 GR CALVISIUS TRADITION € 35
- 30 GR CALVISIUS TRADITION € 90

05. DOLCI

- TORTA DI ROSE CON GELATO ALLO ZABAIONE € 9,0
- CLAFOUTIS AI FRUTTI ROSSI, ZUPPETTA AL CIOCCOLATO BIANCO, YOGURT E LAMPONE CRISPY € 10
- GELATO ALLA CREMA, CRUMBLE ALLE NOCCIOLE E AMARENE € 8,0
- TIRAMISÙ € 9,0
- MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI, CRUMBLE AL CACAO E SORBETTO AL MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI € 10

LEGENDA →
PRODOTTI SENZA GLUTINE
PRODOTTI SENZA LATTOSIO

ACQUA 0.75cl € 3,5 COPERTO € 4,0

06. CARTA VINI

Indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze ad alcuni alimenti.

I prodotti in corsivo sono congelati all'origine.
L'elenco degli ingredienti completo è consultabile presso il nostro bancone. Alcuni prodotti sono trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore a -20 °C per garantire la massima sicurezza.
Alcuni alimenti in base alla stagionalità e reperibilità potrebbero aver subito la procedura di abbattimento.

CAFFÈ GUATEMALA (GIAMAICA CAFFÈ) € 3,0

don't look for love, look for food • don't look for love, look for food •

ENJOY AND SHARE
YOUR EXPERIENCE
@LABORATORIOLANZANI