

# LABORATORIO LANZANI

## SEAFOOD BAR

Ostrica Deesse Blanche* 6	<u>LAB MIX*</u>	Tonno su Tonno Crudo di Tonno marinato e Salsa Tonnata* 20
Ostrica Les Huitres de Bretagne* 5	4 ostriche 2 scampi	Tartare di salmone e avocado in salsa nikiri* 18
Scampo Corona* 7	2 gamberi rossi di Mazara	Tartare di salmone, yogurt e caviale Calvisius* 22
Gambero rosso di Mazara* 6	2 gamberoni al vapore	Caviale Tradition Royale Calvisius con crostini di pane, panna acida, burro e patata 10gr 25 30gr 60
Gamberone al vapore* 4	50 (1 persona)	
	100 (da condividere)	

## STARTERS

Fritto di calamari e gamberi con maionese al wasabi leggera	20
Zuppetta di cozze con pomodoro leggermente piccante e crostini di pane ai cereal	14
Vitello tonnato in salsa ponzu*	14
Tartare di manzo con zenzero, scalogno, mayo d'ostriche e finger lime	15
Paleta JOSELITO Con Pan Y Tomate	porzione intera 25 mezza porzione 14

## PRIMI

Scarpariello del Laboratorio Paccheri con pomodorini confit e parmigiano reggiano Montecoppe 36 mesi	18
Cacio e pepe	16
Cacio e pepe, gamberi rossi e lime	20
Crema di ceci con Calamari, chorizo e maggiorana*	18
Linguina A.O.P. Con Scampi, zucchine e paprika dolce	22

## IN CONDIVISIONE

LA CETARESE  
Pomodoro S.Marzano,  
alici "Armatore Cetara",  
pomodorini freschi e  
origano

20

POMO D'ORO  
Pomodoro Datterino  
Giallo, Guanciale di  
Norcia e scaglie  
di Parmigiano

18

S. ILARIO  
Stracciatella  
e crudo di Parma  
riserva

22

JOSELITO  
Stracciatella e pan  
negra Joselito gran  
riserva

27

# LABORATORIO LANZANI

## MAIN

Polpo in umido, pomodorini, olive e crostini di pane	22
Bianco di branzino, patata soffice, funghi pioppini*	28
<b>FISH BURGER</b> hamburger di salmone, pane nero al sesamo, stracciatella, alga wakame, cipolla rossa di tropea caramellata, mayonaise di soia, patatine fritte	18
Filetto di maiale avvolto nella pancetta, patate e cavoletto di bruxelles al burro noisette	20
Entrecote di Nera Baltica 250gr. dry aged 45-60giorni selezione grass fed, con burro d'alpeggio alle erbe e french fries	36
<b>LAB BURGER</b> 200gr di black Angus, cheddar, pane ai semi di girasole, lattuga, pomodoro, bacon, salsa tartara, patatine fritte	18

## SIDES

Edamame olio e fiocchi di sale*	5
Patate arrosto*	5
Soffice di patate*	5
French fries	5
Verdure grill*	7

## DESSERT

<b>MILLEFOGLIE</b> Marron Glacè e gelato all'alloro	<b>PRALINATO AL CIOCCOLATO 40,6°</b> Con nocciola tonda del Piemonte	<b>030</b> Meringa, spuma al 030, latte ghiacciato, terra al cacao	<b>CHEESECAKE</b> Con frutti di bosco	<b>TORTA DI ROSE LANZANI</b> Servita con gelato alla vaniglia del Madagascar e crema all'amaro Tosolini (per 2 persone) 15
8	8	8	8	

Enjoy and share your experience



@laboratoriolanzani

**ACQUA**  
naturale / frizzante  
0.65cl  
3

**CAFFETTERIA**  
A fine cena, siamo lieti di proporvi i caffè d'arabica naturale provenienti direttamente dal Laboratorio Torrefazione Giamaica Caffè di Verona.

coperto 3

\*I prodotti con asterisco sono senza glutine. 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 stati trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore a -20° per garantire la massima sicurezza.

Alcuni alimenti in base alla stagionalità e reperibilità potrebbero aver subito la procedura di abbattimento.

Inquadra, scatta e consulta il menu direttamente dal tuo smartphone:

