

LABORATORIOLANZANI
MENÙ 2024

01. ANTIPASTI

- TARTARE DI *TONNO*,
MOZZARELLA CREMOSA, DATTERINI CONFIT
E BRICIOLE DI TARALLO € 20
- TARTARE DI SALMONE E AVOCADO
CON SALSA NIKIRI E SESAMO NERO € 18
- *FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI*,
MAIONESE AL POMODORO € 20
- IMPEPATA DI COZZE
CON CROSTONE DI PANE € 16
- VITELLO, SPUMA TONNATA,
RIDUZIONE DI MANZO
E POLVERE DI CAPPERI € 16
- SELEZIONE DI SALUMI CON CRUDO S.ILARIO,
MORTADELLA BIDINELLI, COPPA,
SALAME NOSTRANO E CARCIOFO
SOTT'OLIO VIOLETTO D'ALBENGA € 18
- FIOCCO DI MAIALE TRANQUILLO
LOMBARDO E BURRATINA PUGLIESE € 17
- PALETA JOSELITO
CON PAN Y TOMATE 70GR € 25

02. PRIMI

- MEZZE MANICHE PASTIFICIO GENTILE IGP
CACIO E PEPE CON CRUDO DI *GAMBERI*
ROSSI/E LIME € 20
- SCARPARELLO 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) € 16
- ZUPPETTA DI CECI CON *CALAMARI*,
CHORIZO JOSELITO E MAGGIORANA € 18
- PARMIGIANA DI MELANZANE
E FONDUTA DI GRANA € 16

03. SECONDI

- SPIEDO DI POLPO E GAMBERI, PATATA
SCHIACCIATA CRISPY E MAYO DI SOYA € 25
- TRANCIO DI SALMONE C.B.T.
LATTUGHINO BABY BRASATO
E SALSA OLANDESE AGLI AGRUMI € 22
- LAB BURGER
(200GR DI BLACK ANGUS, CHEDDAR,
PANE AI SEMI DI GIRASOLE, LATTUGA,
BACON, SALSA LABO E PATATINE FRITTE) € 22
- COSTINE DI MAIALE GLASSATE CON SALSA
BBQ DELLA CASA E PATATE ARROSTO € 22
- *GUANCIALINO DI VITELLO* FONDENTE
CON CREMOSO DI PATATE € 25
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
CON MOSTARDA ANDRINI, MIELE, NOCI
E PANE ALL'UVETTA € 18

04. CONTORNI

- EDAMAME OLIO E CRISTALLI DI SALE € 5,0
- PATATE ARROSTO € 5,0
- MISTICANZA € 6,0
- VERDURE GRIGLIATE € 7,0
- GIARDINIERA FATTA IN CASA € 5,0
- FRENCH FRIES € 5,0

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 € 30
- 30 GR CALVISIUS TRADITION € 80



05. DOLCI

- TORTA DI ROSE CON GELATO ALLO ZABAIONE € 9,0
- ZUPPETTA ALLO YOGURT, LAMPONI E SBRISOLONA € 8,0
- GELATO ALLA CREMA, CRUMBLE ALLE NOCCIOLE E AMARENE € 8,0
- MOUSSE AL MANGO E PASSION FRUIT CON GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR € 10
- CREMOSO AL PISTACCHIO E SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO € 10

06. CARTA VINI

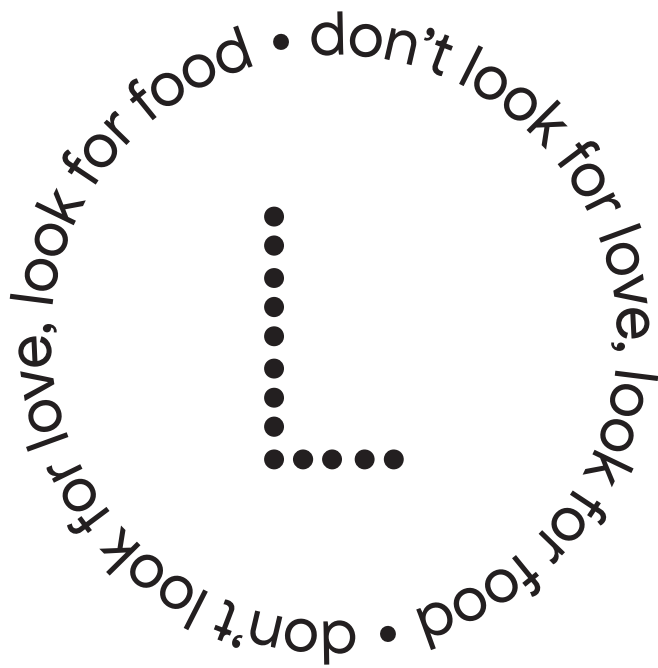


LEGENDA →

-  PRODOTTI SENZA GLUTINE
-  PRODOTTI SENZA LATTOSIO

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.



ENJOY AND SHARE
YOUR EXPERIENCE



@LABORATORIOLANZANI