

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 crostine 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

TO SHARE	LA CLASSICA Pomodoro S.Marzano, fior di latte di Agerola e basilico	LA GETARESE Pomodoro S.Marzano, alici "Armatore Cetara", pomodorini freschi e origano	POMO D'ORO Pomodoro Datterino Giallo, Guanciale di Norcica e scaglie di Parmigiano	S. ILARIO Stracciatella e crudo di Parma riserva	JOSELITO Stracciatella e pata negra Joselito gran riserva
	16	16	18	22	27

LABORATORIO LANZANI

MAIN

Polpo in umido, pomodorini, olive e crostini di pane	22
Bianco di branzino, patata soffice, funghi pioppini*	28
FISH BURGER 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
LAB BURGER 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

MILLEFOGLIE Marron Glacè e gelato all'alloro	PRALINATO AL CIOCCOLATO 40,6° Con nocciola tonda del Piemonte	030 Meringa, spuma al 030, latte ghiacciato, terra al cacao	CHEESECAKE Con frutti di bosco	TORTA DI ROSE LANZANI 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:

