

LABORATORIOLANZANI
MENÙ PRANZO

01. LIEVITATE

- LA CLASSICA ↓ € 18,0
- POMODORO S.MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA E BASILICO
- ORTOLANA ↓ € 20,0
- POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, CARCIOFINI, MELANZANE E POMODORINI CONFIT
- S. ILARIO ↓ € 22,0
- PROSCIUTTO CRUDO S. ILARIO, STRACCIATELLA E RUCOLA

02. CARBS

- MEZZE MANICHE CACIO E PEPE € 14
- CASONCELLO DI CARNE AL BURRO NOCCIOLA, SALVIA E PARMIGIANO € 16
- SPAGHETTO AL POMODORO, STRACCIATELLA E BASILICO € 14
- FUSILLONE AMATRICIANA € 15

03. MEAT & FISH

- TARTARE DI MANZO CON CARCIOFI E GRANA € 14
- TARTARE DI MANZO DI BAT € 14
- TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, SALSA NIKIRI, QUINOA E FINOCCHI CROCCANTI € 18
- VITELLO, SPUMA TONNATA, RIDUZIONE DI MANZO E POLVERE DI CAPPERI € 16
- TAGLIERE CON CRUDO S.ILARIO E BUFALA BARLOTTI € 18
- LAB BURGER (200gr BLACK ANGUS STEAK, CHEDDAR, SUNFLOWER SEEDS BUN, LETTUCE, LAB SAUCE AND FRENCH FRIES) € 18
- TAGLIATA DI MANZO, SALE MALDON AFFUMICATO E PATATE ARROSTO AL ROSMARINO € 18
- SALMONE IN OLIO COTTURA AL PROFUMO DI LIMONE CON VERDURE SAUTÉ € 16

04. SIDES

- EDAMAME € 5,0
- PATATE ARROSTO € 5,0
- MISTICANZA € 5,0
- VERDURE SAUTÉ € 5,0

05. DESSERT

- TORTA DI ROSE CON GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR € 10
- ZUPPETTA FREDDA AL CIOCCOLATO BIANCO, YOGURT, FRAGOLE E SBRISOLONA € 8,0
- GELATO ALLA CREMA E CRUMBLE ALLE NOCCIOLE € 5,0

06. LISTA VINI →



- ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0.65cl € 3,0
- CAFFÈ GIAMAICA € 2,0
- COPERTO € 3,0

LEGENDA → 🌾 SENZA GLUTINE
🐄 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.