






















01. STARTERS

- TARTARE DI TONNO SU CREMA DI BUFALA E FOGLIE DI CAPPERI  20
- TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, SALSA NIKIRI, SESAMO NERO E YUZU   18
- TRIS DI TARTARE : TONNO, SALMONE E CAPESANTE, SERVITE AL NATURALE (50GR CAD)   22
- CAPRESE CON BURRATINA DI ANDRIA, SELEZIONE DI POMODORI, ORIGANO BIO, POLVERE DI OLIVE NERE E PESTO DI BASILICO   20




02. SALUMI

- CRUDO S.ILARIO, MORTADELLA BIDINELLI, COPPA PIACENTINA, SALAME AFFUMICATO MOLINARI, ACCOMPAGNATI CON STRACCIATELLA  18
- PALETA JOSELITO (60 GR) CON PAN Y TOMATE  25
- CRUDO S.ILARIO STAGIONATO 24\36 MESI   16
- GIARDINERA DI VERDURE    7
- CARCIOFO VIOLETTO DI ALBENGA SOTT'OLIO (4 PZ)    8
- GNOCCO FRITTO (6 PZ) 5

03. PRIMI

- MEZZEMANICHE CACIO E PEPE CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI E LIME 22
- PACCHERI ALLO SCARPARELLO CON PASTA DI GRAGNANO PASTIFICIO GENTILE IGP, SALSA DI POMODORI DATTERINI ROSSI E PARMIGIANO GRATTUGIATO  18
- RISOTTO CON CAPRINO, POLVERE DI FRUTTI ROSSI E GOCCE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA INVECCHIATO 12 ANNI   19
- VESUVIO DI GRAGNANO IGP, RISTRETTO DI CACCIUCCO ALLA LIVORNESE E RAGU BIANCO DI PESCATO  24
- TAGLIATELLA AL LIMONE, TARTARE DI TONNO, KATSUOBUSHI E QUINOA CROCCANTE 24




04. SECONDI

- SPIEDO DI POLPO E GAMBERI PATATA SCHIACCIATA CRISPY E MAIONESE DI SOIA   28
- PLUMA DI MAIALE IBERICO SALE AFFUMICATO, STRACCIATELLA E RICCI DI MARE  28
- FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE IN PASTELLA CON MAIONESE AL POMODORO  26
- RICCIOLA AI FERRI IN GUAZZETTO TIEPIDO ALLA MEDITERRANEA  30
- LAB BURGER 200 GR DI BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON CRISPY, CIPOLLA CARAMELLATA E SALSA LAB 24
- ZUCCHINA TONDA DI NIZZA FARCITA E ARROSTO IN GAZPACHO DI CETRIOLI E PARMIGIANO  22

ACQUA 0.75CL: 3.5€

CAFFÈ GUATEMALA (GIAMAICA CAFFÈ): 3.5€

COPERTO: 4€

LEGENDA:  → SENZA GLUTINE  → SENZA LATTOSIO  → VEGETARIANO

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.

FISH BAR

OYSTER BAR

- OSTRICA KYS 6
- OSTRICA "LES HUITRES DE BRETAGNE" 6
- OSTRICA GILLARDEAU 7

CRUDI

- SCAMPO 6.5
- GAMBERO ROSSO 6.5
- GAMBERO VIOLA 7
- GAMBERO BLU 7
- MAZZANCOLLA 7
- CAPASANTA 7

AL VAPORE

- GAMBERONE AL VAPORE SERVITO FREDDO 4

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. CONTORNI







- EDAMAME, OLIO E SALE MALDON   6
- PATATE ARROSTO   6
- MISTICANZA   6
- TRUFFLE FRIES CON POLVERE DI TARTUFO BIANCO E GRANA PADANO  7
- SPINACINI SALTATI E MANDORLE TOSTATE   6

06. FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDA ANDRINI, MIELE, NOCI E PANE ALL'UVETTA 

18

07. DOLCI

- TIRAMISU  8
- SOFFICE AL CIOCCOLATO, BISQUIT FRIABILE ALLE NOCCIOLE E CARAMELLO  8
- ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT CON SBRISOLONA E LAMPONI  8
- SFOGLIA CROCCANTE CON CREMA DIPLOMATICA, CARAMELLO SALATO E GELATO AL POPCORN  8
- FRUTTA GELATO: GELATINI DI FRUTTA FRESCA E SECCA RIPIENI DEL LORO GELATO  15
- GELATI E SORBETTI  5

08. CARTA DEI VINI

SCOPRI LA SELEZIONE VINI DEL LABORATORIO.

