

LABORATORY

LANDM

MEMO

PRINCE

2026

# DAL FORNO

Sottilissima e senza lievito, croccante e leggera, ottima in condivisione

MARGHERITA <input type="checkbox"/>	14
POMODORO S.MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO E PARMIGIANO REGIANO	
ROMANA	15
POMODORO S.MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, CAPPERI, ALICI ARMATORE CETARA E ORIGANO	
DIAVOLA IBERICA	20
POMODORO S.MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHORIZO JOSELITO E 'NDUJA DI SPILINGA	
NERANO <input type="checkbox"/>	18
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLONE DEL MONACO DOP, BASILICO, CREMA E CHIPS DI ZUCCHINE, PEPE DI SARAWAK	
SCHIACCIA BIANCA ALL'ORIGANO <input type="checkbox"/>	5

# ALLA LANA

TAGLIERE DI SALUMI CON PROSCIUTTO CRUDO S.ILARIO, MORTADELLA BIDINELLI, COPPA PIACENTINA E SALAME AFFUMICATO MOLINARI ACCOMPAGNATI CON STRACCIATELLA <input type="checkbox"/>	18
PALETA JOSELITO CON PAN Y TOMATE (60 GR) <input type="checkbox"/>	25
CRUDO DI PARMA S.ILARIO 24/36 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA CASEIFICIO BARLOTTI DA 125GR <input type="checkbox"/>	16

# ANTIPASTI E INSALATE

CAPRESE CON BURRATINA DI ANDRIA, SELEZIONE DI POMODORI, ORIGANO BIO, POLVERE DI OLIVE NERE E PESTO DI BASILICO <input type="checkbox"/>	20
TARTARE DI MANZO CON CARCIOFI E GRANA <input type="checkbox"/>	16
TARTARE DI TONNO SU CREMA DI BUFALA E POLVERE DI CAPPERI <input type="checkbox"/>	20
GIARDINERA DI VERDURE <input type="checkbox"/>	7
CARCIOFI VIOLETTI DI ALBENGA SOTT'OLIO (4 PZ) <input type="checkbox"/>	8
CAESAR SALAD DI POLLO: INSALATA, POLLO, BACON, CROSTINI DI PANE, GRANA PADANO E CAESAR DRESSING	20
FISH SALAD DI GAMBERI INSALATA, GAMBERI ALLA PIASTRA, BACON, CROSTINI DI PANE, GRANA PADANO E CAESAR DRESSING	22

# LISTA VINI >>>



# MAIN COURSE

TAGLIATELLA AL LIMONE, TARTARE DI TONNO, KATSUOBOUSHI E QUINOA CROCCANTE	24
TROFIE AL PESTO <input type="checkbox"/>	18
SPAGHETTI "SELEZIONE GENTILE" ALLA NERANO CON ZUCCHINE, PEPE DI SARAWAK E PROVOLONE DEL MONACO D.O.P. <input type="checkbox"/>	20
PACCHERI ALLO SCARPARIELLO CON PASTA DI GRAGNANO PASTIFICIO GENTILE IGP, SALSA DI POMODORI DATTERINI ROSSI E PARMIGIANO GRATTUGIATO <input type="checkbox"/>	18
MEZZEMANICHE CACIO, PEPE E ZESTE DI LIME <input type="checkbox"/>	16
SPIEDO DI SEPIE GRATINATO CON PANE ALLE ERBE E INSALATINA DI FINOCCHIO AGLI AGRUMI	20
TAGLIATA DI MANZO AI FERRI, IL SUO JUS ALLO ZENZERO E VERDURE GRIGLIATE <input type="checkbox"/>	24
SALMONE IN OLIOCOTTURA AL PROFUMO DI LIMONE CON ZUCCHINE ALLA PLANCHA <input type="checkbox"/>	18

# CONTORNI

PATATE ARROSTO <input type="checkbox"/>	6
MISTICANZA <input type="checkbox"/>	6
EDAMAME <input type="checkbox"/>	6

# DOLCI

TIRAMISU <input type="checkbox"/>	8
SOFFICE AL CIOCCOLATO, BISQUIT FRIABILE ALLE NOCCIOLE E CAMELLO <input type="checkbox"/>	8
ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT CON SBRISOLONA E LAMPONI <input type="checkbox"/>	8
SFOGLIA CROCCANTE CON CREMA DIPLOMATICA, CAMELLO SALATO E GELATO AL POPCORN <input type="checkbox"/>	8
FRUTTA GELATO: GELATINI DI FRUTTA FRESCA E SECCA RIPIENI DEL LORO GELATO <input type="checkbox"/>	15
GELATI E SORBETTI <input type="checkbox"/>	5

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0.70CL	3
CAFFÈ GIAMAICA	2
COPERTO	3

**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.