01. STARTERS

- TARTARE DI TONNO SU CREMA DI BUFALA E FOGLIE DI CAPPERI (GF) — 20
- TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, SALSA NIKIRI, SESAMO NERO E YUZU (GF)(LF) — 18
- TRIS DI TARTARE : TONNO, SALMONE E GAMBERI ROSA, SERVITE AL NATURALE (50 GR CAD) (GF)(LF) — 22
- TARTARE DI GAMBERI ROSSI (50 GR) CRÈME FRAÎCHE CON CRUMBLE DI SOIA E WASABI — 20
- FORMAGGIO "SAINT MERCELLIN" GRATINATO AL FORNO, S.ILARIO CRISPY E PATATE ARROSTO. — 16

02. SALUMI

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

03. PRIMI

- MEZZEMANICHE CACIO E PEPE CON TARTARE DI *GAMBERI ROSSI* E LIME — 22
- PACCHERI ALLO SCARPARIELLO CON PASTA DI GRAGNANO PASTIFICIO GENTILE IGP, SALSA DI POMODORI DATTERINI ROSSI E PARMIGIANO GRATTUGIATO (V) — 18
- RISOTTO ALLA ZUCCA CON SCAMPI CRUDI, LARDO D'ARNAD E POLVERE DI ROSMARINO — 25
- GNOCCHI DI PANE AL BURRO NOCCIOLA, CIME DI RAPA E CAPRINO (V) — 19
- TAGLIATELLA UMAMI CON FUNGHI SHITAKE, SALSA DI SOIA, ACQUA DI QUERCIA AFFUMICATA (V) — 20

04. SECONDI

- SPIEDO DI *POLPO* E *GAMBERI* PATATA SCHIACCIATA CRISPY E MAIONESE DI SOIA (GF)(LF) — 28
- *PLUMA DI MAIALE IBERICO* STRACCIATELLA E *RICCI DI MARE* (GF) — 28
- FRITTO DI *CALAMARI*, *GAMBERI* E VERDURE IN PASTELLA CON MAIONESE AL POMODORO (LF) — 26
- SOLOMILLO DI BACCALÀ, SALSA PUTTANESCA E CECI AFFUMICATI (LF)(GF) — 27
- LAB BURGER 200 GR DI BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON CRISPY, CIPOLLA CARAMELLATA E SALSA LAB — 24
- CAVOLFIORE, UOVO BIO "LE SELVAGGE" FRITTO E LIMONE SFUSATO DI AMALFI (V) — 22

ACQUA 0.75CL: 3.5 CAFFÈ GUATEMALA (GIAMAICA CAFFÈ): 3 COPERTO: 4

LEGENDA: (GF) → SENZA GLUTINE (LF) → SENZA LATTOSIO (V) → 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 — 7
- OSTRICA “LES HUÎTRES 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 ROYAL — 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 CRÈME FRAÎCHE)

- 10 GR CALVISIUS TRADITION CON 6 BLINIS E CRÈME FRAÎCHE — 35
- 30 GR CALVISIUS TRADITION CON 12 BLINIS E CRÈME FRAÎCHE — 90
- EXTRA BLINIS (6PZ) E CRÈME FRAÎCHE — 5

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
- FRENCH FRIES PATATINE CROCCANTI ACCOMPAGNATE DA MAIONESE E KETCHUP — 6

07. DOLCI

- TIRAMISU — 8
- SOFFICE AL CIOCCIOLATO, 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.

LABORATORIOLANZANI