LABORATORIO LANZANI

MENÙ PRANZO

2025

DAL FORNO

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

→ MARGHERITA V — 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

→ AMATRICIANA — 19
POMODORO S. MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, GUANCIALE, PECORINO GRATTUGIATO, PEPE MACINATO, BASILICO

→ DIAVOLA IBERICA — 20
POMODORO S.MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHORIZO JOSELITO E 'NDUJA DI SPILINGA

→ POMOD'ORO — 18
DATTERINO GIALLO "COSI COM'È", MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO GRATTUGIATO, PEPE DI SARAWAK BASILICO E ZEST DI LIMONE "SFUSATO AMALFITANO"

→ SCHIACCIA BIANCA ALL'ORIGANO V — 5

ALLA LAMA

TAGLIERE DI SALUMI CON PROSCIUTTO CRUDO S.ILARIO, MORTADELLA BIDINELLI, COPPA PIACENTINA E SALAME AFFUMICATO MOLINARI ACCOMPAGNATI CON STRACCIATELLA — 18

PALETA JOSELITO CON PAN Y TOMATE (60 GR) — 25

CRUDO DI PARMA S.ILARIO 24/36 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA CASEIFICIO BARLOTTI DA 125GR — 16

ANTIPASTI E INSALATE

FORMAGGIO "SAINT–MARCELLIN" GRATINATO AL FORNO, S.ILARIO CRISPY E PATATE ARROSTO V — 16

TARTARE DI MANZO CON CARCIOFI E GRANA — 16

TARTARE DI TONNO SU CREMA DI BUFALA E POLVERE DI CAPPERI — 20

GIARDINERA DI VERDURE V — 7

CARCIOFI VIOLETTI DI ALBENGA SOTT'OLIO (4 PZ) V — 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

MAIN COURSE

TAGLIATELLA AL LIMONE, TARTARE DI TONNO, KATSUOBOUSHI E QUINOA CROCCANTE — 24

SPAGHETTI "SELEZIONE GENTILE" ALLA NERANO CON ZUCCHINE, PEPE DI SARAWAK E PROVOLONE DEL MONACO D.O.P. V — 20

PACCHERI DI GRAGNANO, DATTERINO ROSSO E STRACCIATELLA PUGLIESE V — 18

MEZZEMANICHE CACIO, PEPE E ZESTE DI LIME V — 16

ORATA ALLA MUGNAIA — 16

TAGLIATA DI MANZO AI FERRI, IL SUO JUS ALLO ZENZERO E VERDURE GRIGLIATE — 24

SALMONE IN OLIOCOTTURA AL PROFUMO DI LIMONE CON ZUCCHINE ALLA PLANCHA — 18

CONTORNI

PATATE ARROSTO V — 6

MISTICANZA V — 6

FRENCH FRIES — 6

EDAMAME V — 6

DOLCI

TIRAMISU V — 8

SOFFICE AL CIOCCIOLATO, BISQUIT FRIABILE ALLE NOCCIOLE E CARAMELLO V — 8

ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT CON SBRISOLONA E LAMPONI V — 8

SFOGLIA CROCCANTE CON CREMA DIPLOMATICA, CARAMELLO SALATO E GELATO AL POPCORN V — 8

FRUTTA GELATO: GELATINI DI FRUTTA FRESCA E SECCA RIPIENI DEL LORO GELATO V — 15

GELATI E SORBETTI V — 5

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0.70CL — 3

CAFFÈ GIAMAICA — 2

COPERTO — 3

LEGENDA → SENZA GLUTINE
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.

FOLLOW US ON INSTAGRAM → @LABORATORIOLANZANI

LISTA VINI >>>>