

*L'eccessivo valore che diamo ai minuti, la fretta, che sta alla base del nostro vivere,  
è senza dubbio il peggior nemico del piacere. . . .Herman Hesse. . .*

Per tovagliato. . .stoviglie. . .pane. . .per il lavoro di chi vi sta davanti. . .e non solo . . .chiediamo euro 4. . .

Lab . . .psichiatri food “ (cucina) propone

### ***Gli antipasti..di terra. . .di acqua..caldi..freddi e tiepidi***

*Il misto di salumi . . .con focaccia tiepida e burro d'alpeggio*

*(si può chiedere senza glutine e latticini)*

*16.00*

*Battuta al coltello di manzetta piemontese con crudità di verdure..praline di colatura di alici ..e altro*

*13.00*

*Quiche di verdure su vellutata di zafferano e...pepite di peperone rosso (glutine ,latticini)*

*13.00*

*Sformatino di melanzane su fondente di pomodoro e origano (glutine, latticini)*

*12.00*

*“Tonno” di coniglio su indivia belga e olive taggiasche*

*13.00*

*La Trota salmonata ...con dressing alle erbe e pan brioches (si può chiedere senza glutine e latticini)*

*14.00*

*Carpaccio di Scampi di Porto S. Spirito...melograno. . .finocchi e agrumi*

*14.00*

*Seppie croccanti con radicchio rosso e scaglie di parmigiano mezzano*

*(si può richiedere senza latticini)*

*13.00*

### ***Dalla terra e dall'acqua ..il riso e le paste fatte da noi e da altri***

*Mezzemaniche al ragù di Angus e culaccia...su salsa bianca (glutine ,latticini)*

*13.00*

*Ravioli di radicchi invernali e salamella..con pomodorini e basilico (glutine, uova, latticini)*

*13.00*

*Mezzelune di zucca...la rossa di Tropea. . . con pasta di salame e rosmarino (glutine, uova, latticini)*

*13.00*

*Maltagliati con erba cipollina. . . fagioli borlotti e culaccia*

*10.00*

*Risotto con tarassaco cipolla rossa di Tropea ...miele d'acacia (latticini)*

*13.00*

*Calamarata di mare...calamari..vongole...zucchine e pomodori confit*

*(glutine)*

*13.00*

*Tortelli di pesce . . .broccoli. . .gamberi e vongole (glutine , uova)*

*14.00*

*Dalla terra. . .dall'orto e dall'acqua..le pietanze*

<i>La tagliata di manzo del Franco Cazzamali . . .con radicchio di Treviso e fusione di Taleggio (si può richiedere senza atticini)</i>	<i>17.00</i>
<i>La "Beuf Bourguignonne" ...alla nostra maniera...Filetto di manzo ..su ristretto di Borgogna.. ...champignons trifolati e..cipolline Boretane ( aglio, latticini)</i>	<i>20.00</i>
<i>La Vitella ...all'olio del Garda...alici del Cantabrico...e purea di taralli ( aglio, glutine)</i>	<i>17.00</i>
<i>Il filetto di Cavallo con crema delicata di porri e speck croccante ( latticini)</i>	<i>17.00</i>
<i>Agnello Nuova Zelanda al forno...su crema di patate all'aglione della Val Trebbia con verdure gratinate ( aglio, glutine,latticini)</i>	<i>18.00</i>
<i>La "Papera Guendalina" ...coscia d'anatra in confit...scarola spadellata e ristretto di bacche di goji al melograno e pancetta croccante</i>	<i>15.00</i>
<i>Quaglie "al nido" ...petti e cosce al rosmarino e bacon ...fondo di pasta Kataifi...spinaccino saltato e ristretto di Montepulciano ( latticini)</i>	<i>15.00</i>
<i>"Una dozzina" . . .Lumache Helix Pomatia alla Bourgogne (glutine, latticini, aglio)</i>	<i>18.00</i>
<b><i>Dalla Griglia</i></b>	
<i>La Grigliata di tagli Nobili. . .Costata Piemontese...Ribeye Irlanda .. e costata Scozzese...in porzione generosa circa Kg.2 . . . . .e le verdure alla piastra (minimo per 2 persone)</i>	<i>85.00</i>
<b><i>Dall'acqua</i></b>	
<i>Filetto di Orata su ..concassé di pomodoro..olive ..capperi..origano...cucunci e la patata</i>	<i>16.00</i>
<i>Gamberi spadellati ..purè di ceci..bacon e ristretto di balsamico</i>	<i>15.00</i>
<i>Lomo extra di baccalà (Gadus Morhua ) in 2 cotture...su crema di zucca e saba..e cipolle caramellate (Latticini)</i>	<i>16.00</i>
<p><i>La quasi totalità dei nostri piatti viene cucinata al momento . . .noi siamo umani. . .quindi soggetti ad errori . . .e la fretta non giova .....Perciò.. siate si critici . . .ma se potete pazienti. . . Altrimenti. . . Pazienza</i></p> <p><i>Preghiamo gli avventori che abbiano l'esigenza di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche <u>di farlo presente al personale di sala al momento dell' ordinazione. . .</u></i></p> <p><i>Su alcuni alimenti da noi preparati non possiamo escludere contaminazioni crociata Alcuni prodotti possono essere acquistati bonificati. . .altri freschi poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità</i></p>	