

*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

<i>Il misto di salumicon focaccia tiepida....burro d'alpeggio e la giardiniera di Dania (si può chiedere senza glutine e latticini)</i>	<i>18.00</i>
<i>Flan di parmigiano reggiano con fonduta di formaggio giovane (glutine, latticini, uova)</i>	<i>13.00</i>
<i>Quiche di verdure su salsa di zafferano e pepite di peperone rosso (glutine, latticini)</i>	<i>14.00</i>
<i>La polenta ...con lardo di Patanegra...la pancetta del norcino e “ al Gras Pist “</i>	<i>12.00</i>
<i>Battuta al coltello di manzetta piemontese del Franco Cazzamali...al timo e rosmarino...con cruditè di verdure praline di colatura di alici...e altro</i>	<i>15.00</i>
<i>Cannoli di scampi e gamberi in pasta brik...la sua bisque..e dadolata di verdure (glutine)</i>	<i>15.00</i>
<i>Seppie croccanti con radicchio rosso e scaglie di parmigiano mezzano (si può richiedere senza latticini)</i>	<i>14.00</i>
<i>Carpaccio di Mazzancolle...insalata di finocchi agli agrumi ...olive nere</i>	<i>15.00</i>
<i>Dalla terra e dall'acqua ..il riso e le paste fatte da noi e da altri</i>	
<i>Tagliatelle al ragù di Angus e culaccia...su salsa bianca (glutine ,latticini)</i>	<i>14.00</i>
<i>Mezzelune di zucca...la rossa di Tropea..pasta di salame e rosmarino (glutine, uova, latticini)</i>	<i>15.00</i>
<i>Gnocchetti alla “CarboNera “...tipo carbonara ...ma..+ nera (glutine, uova, latticini)</i>	<i>12.00</i>
<i>Tortelli ai carciofi e topinambur (glutine, uova, latticini)</i>	<i>14.00</i>
<i>Risotto piccante ...ma non troppo....al ragù di chioccioline</i>	<i>15.00</i>
<i>Gnocchi di patate “all'arrabbiata “di mare ... (glutine , aglio, peperoncino)</i>	<i>15.00</i>
<i>Tortelli di pesce ...cozze ...gamberi, calamari (glutine)</i>	<i>15.00</i>

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

La “Papera Guendalina”...coscia d’anatra in confit...su crema di patate..pancetta croccante ...gocce di balsamico	16.00
La tagliata di manzo del Franco Cazzamalicon radicchio trevigiano e la fonduta di Brebis	18.00
Il filetto di Cavallo con crema delicata di porri e speck croccante (latticini)	18,00
Lumache (helix pomatia) alla Bourguignonne... (dozzina) (aglio, prezzemolo, latticini, glutine)	20.00
Il capocollo di maiale Iberico ...in due cotture ...con cannellini saltati al rosmarino e bacon..e il suo fondo	16.00
Dalla Griglia	
La Grigliata di tagli Nobili...Costata Piemontese...Ribeye Irlanda .. e Costata Scozzese...in porzione generosa circa Kg.2e le verdure alla piastra (minimo per 2 persone...ma ci si mangia anche in 4)	100.00
Dall’acqua	
Il Polpo alla piastra...su parmantiér di patate e basilico..bacon croccante e crostoni di focaccia	17.00
Gamberi spadellati ...purè di ceci..bacon e ristretto di balsamico	16.00
L’orata e la “sua corte “ broccoli in doppia versione ...il gambero ... e le vongole	16.00

Sulla lavagna vi potete trovare altre proposte a variazione settimanale

La quasi totalità dei nostri piatti viene cucinata al momento ...noi siamo umani...quindi soggetti ad errori
...e la fretta non giovaPerciò.. siate si criticima se potete pazienti....
Altrimenti... Pazienza

Preghiamo gli avventori che abbiano l’esigenza di consumare alimenti privi di determinate sostanze
allergeniche
di farlo presente al personale di sala al momento dell’ ordinazione....

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