

*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>I8.00</i>
<i>Flan di parmigiano reggiano con fonduta di formaggio giovane (glutine, latticini, uova)</i>	<i>I3.00</i>
<i>Quiche di verdure su salsa di zafferano e pepite di peperone rosso (glutine, latticini)</i>	<i>I4.00</i>
<i>La polenta ...con lardo di Patanegra...la pancetta del norcino e “al Gras Pist “</i>	<i>I2.00</i>
<i>Battuta al coltello di manzetta piemontese del Franco Cazzamali...al timo e rosmarino...con crudité di verdure praline di colatura di alici...e altro</i>	<i>I5.00</i>
<i>Cannoli di scampi e gamberi in pasta brik...la sua bisque..e dadolata di verdure (glutine)</i>	<i>I5.00</i>
<i>Seppie croccanti con radicchio rosso e scaglie di parmigiano mezzano (si può richiedere senza latticini)</i>	<i>I4.00</i>
<i>Carpaccio di Mazzancolle....insalata di finocchi agli agrumi ...olive nere</i>	<i>I5.00</i>

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

<i>Tagliatelle al ragù di Angus e culaccia...su salsa bianca (glutine ,latticini)</i>	<i>I4.00</i>
<i>Mezzelune di zucca...la rossa di Tropea..pasta di salame e rosmarino (glutine, uova, latticini)</i>	<i>I5.00</i>
<i>Gnocchetti alla “CarboNera “...tipo carbonara ...ma..+ nera (glutine, uova, latticini)</i>	<i>I2.00</i>
<i>Tortelli ai carciofi e topinambur (glutine, uova, latticini)</i>	<i>I4.00</i>
<i>Risotto piccante ...ma non troppo....al ragù di chiocciole</i>	<i>I5.00</i>
<i>Gnocchi di patate “all'arrabbiata “di mare ... (glutine , aglio, peperoncino)</i>	<i>I5.00</i>
<i>Tortelli di pesce ...cozze ...gamberi, calamari (glutine)</i>	<i>I5.00</i>

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

<i>La "Papera Guendalina"...coscia d'anatra in confit...su crema di patate..pancetta croccante ...gocce di balsamico</i>	<i>I6.00</i>
<i>La tagliata di manzo del Franco Cazzamalicon radicchio trevigiano e la fonduta di Brebis</i>	<i>I8.00</i>
<i>Il filetto di Cavallo con crema delicata di porri e speck croccante (latticini)</i>	<i>I8,00</i>
<i>Lumache (helix pomatia) alla Bourguignonne... (dozzina) (aglio, prezzemolo, latticini, glutine)</i>	<i>20.00</i>
<i>Il capocollo di maiale Iberico ...in due cotture ...con cannellini saltati al rosmarino e bacon..e il suo fondo</i>	<i>I6.00</i>
<i>Dalla Griglia</i>	
<i>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)</i>	<i>I00.00</i>
<i>Dall'acqua</i>	
<i>Il Polpo alla piastra...su parmantier di patate e basilico..bacon croccante e crostoni di focaccia</i>	<i>I7.00</i>
<i>Gamberi spadellati ...purè di ceci..bacon e ristretto di balsamico</i>	<i>I6.00</i>
<i>L'orata e la "sua corte " broccoli in doppia versione ...il gambero ... e le vongole</i>	<i>I6.00</i>

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