

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 salumi . . .con focaccia tiepida ... burro d'alpeggio e la giardiniera di Dania (si può chiedere senza glutine e latticini)</i>	<i>18.00</i>
<i>Mille foglie di manzetta piemontese con julienne di verdure e pasta brick (si può chiedere senza glutine)</i>	<i>15.00</i>
<i>Composta di pollo su misticanza...frutta e la Saba</i>	<i>14.00</i>
<i>Flan di parmigiano reggiano con fonduta di formaggio giovane (glutine, latticini, uova)</i>	<i>13.00</i>
<i>Tonno di coniglio..olive taggiasche e stufate .. salvia argentata e indivia belga</i>	<i>12.00</i>
<i>Carpaccio di Mazzancolle ..insalata di finocchi agli agrumi..olive nere</i>	<i>15.00</i>
<i>Seppie croccanti con radicchio rosso ...scaglie di parmigiano mezzano (si può richiedere senza latticini)</i>	<i>14.00</i>
<i>La burrata con alici del Cantabrico...le praline di colatura di Cetara..pepe affumicato erba cipollina e pan tomate</i>	<i>12.00</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, uova, latticini)</i>	<i>13.00</i>
<i>Mezzelune di zucca...la rossa di Tropea..pasta di salame e rosmarino (glutine, uova, latticini)</i>	<i>14,00</i>
<i>Ravioli di salamella e radicchio al pomodoro fresco e basilico (glutine, uova, latticini)</i>	<i>15.00</i>
<i>Risotto piccante ma non troppo...al ragù di chiocchie (aglio, peperoncino, pomodoro)</i>	<i>13.00</i>
<i>La Soupe a l'oignon "zuppa di cipolle" con formaggio comtè e crostini di pane tostati</i>	<i>12.00</i>
<i>Crespelle ai funghi porcini (glutine, uova, latticini)</i>	<i>15.00</i>
<i>Risotto "Donatella al mare " con la cicala (aglio)</i>	<i>15.00</i>
<i>Gnocchi di patate "all'arrabbiata" di mare (glutine, aglio, peperoncino, pomodoro)</i>	<i>14.00</i>

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

<i>La coscia di Faraona farcita...con funghi e castagne...e la patata schiacciata (glutine)</i>	<i>18.00</i>
<i>Il filetto di Manzo con crema delicata di porri ...speck e porri croccanti (latticini)</i>	<i>20.00</i>
<i>Capocollo di Maiale rosso di Castiglia...cotto a bassa temperatura...con patate duchessa (glutine)</i>	<i>17.00</i>
<i>La tagliata di manzo del Franco Cazzamali ...con radicchio trevigiano e la fonduta di Brebis (si può richiedere senza latticini)</i>	<i>18.00</i>
<i>Guancette di Maiale in brasatura d'erbe e verdure...Primitivo di Manduria.. con la polenta (glutine)</i>	<i>17.00</i>
<i>“La Vecchia “ di Cavallo...e il suo filetto mignon (aglio , peperone e cipolla)</i>	<i>19.00</i>
<i>Filetto di maialino farcito...culaccia croccante...fondente di parmigiano al tartufo nero</i>	<i>22.00</i>
<i>Lumache alla Bourguignonne Helix Pomatia (dozzina)</i>	<i>20.00</i>

Dall'acqua

<i>Gamberi spadellati.purè di ceci. .bacon e ristretto di balsamico</i>	<i>17.00</i>
<i>Il filetto di Branzino ...su fondente di pomodoro ...ciliegini in confit ..cipolla caramellata olive e capperi (aglio cipolla origano)</i>	<i>18.00</i>
<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</i>	
<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>	
<i><u>Su alcuni alimenti da noi preparati non possiamo escludere contaminazione crociata</u></i>	
<i>Alcuni alimenti possono essere acquistati bonificati..altri freschi..e poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità</i>	

