

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 salumicon focaccia tiepida e burro d'alpeggio 15.00
(glutine latticini)

La 1000 foglie di manzetta marinata...pasta brick...e verdure croccanti 13.00
(glutine)

La Battuta al coltello di manzetta piemontese del Cazzamali. . . .e . . . 12.00
.il suo pinzimonio

Bloc de foie gras...con confetture di pere e fichi..e pan brioches (glutine) 13.00

“Tonno “di coniglio, olive taggiasche...indivia Belga..olio Evo. . . 10.00

Flan di Parmigiano-Reggiano. . . fusione di formaggio giovane. . . 10.00
e chips di grana (glutine latticini)

Carpaccio di gamberi rossi ...melograno...e finocchi agli agrumi 14.00

“Regina del Friuli” Trota salmonata dolcemente affumicata...burro d'alpeggio 13.00
e pan briosches (glutine latticini)

Seppioline spadellatesu letto di radicchio rosso e Parmigiano-Reggiano 13.00
(latticini)

Ombrina marinata. . . .asparagi all'olio di basilico 13.00

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

Mezzemancibe al ragù di Angus e culaccia...su salsa bianca
(glutine latticini) 12.00

Ravioli di salamella e radicchio d'orto al pomodoro fresco e basilico
(glutine, uova, latticini) 13.00

Ravioli di zucchine con dadolata di verdure ed emmethal (glutine, uova, latticini) 13.00

Maltagliati con borlotti, erba cipollina e culaccia (glutine , uova) 10.00

Risotto al Tarassaco...la rossa di Tropea...miele d'acacia 13.00

Risotto al ragù di chiocchie (lumache helix pomatia) ...piccante ma non
troppo (aglio) 13.00

Dall'acqua

Taglierini con scampetti, broccoli e vongole
(glutine ,uova) 13.00

Tortelli di pesce . . .fagiolini verdi . . .gamberi e vongole (glutine , uova) 13.00

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

<i>La "Papera Guendalina" coscia d'anatra in confit...su crema di patate ... pancetta croccante ... e gocce di balsamico</i>	<i>15.00</i>
<i>La tagliata di manzo del Franco Cazzamalicon radicchio di Treviso e fusione di taleggio (latticini)</i>	<i>17.00</i>
<i>Carrè d'agnello N. Zelanda ...in panatura con erbe ...il suo fondo e il timballino di verdure (glutine)</i>	<i>17.00</i>
<i>La Quaglia al rosmarino e bacon...e ristretto di montepulciano</i>	<i>15.00</i>
<i>Filetto di maialino farcito... su "falsa amatrice" e..un idea di verde</i>	<i>16.00</i>
<i>Il filetto di Puledro...speck croccante...crema delicata di porri</i>	<i>16.00</i>
<i>Il freddo caldo roastbeef di Angus e la tagliata di vitella...con le sue verdure di accompagnamento</i>	<i>17.00</i>
<i>Lumache alla bourgogne (dozzina).....(aglio, prezzemolo)</i>	<i>18.00</i>
<i>Il "Secreto" di Patanegra alla griglia con rotoli di radicchio d'orto saltati all'aceto di tradizione</i>	<i>16.00</i>
<i>La Costata Piemontese del Cazzamali con verdure grigliate prezzo al Kg</i>	<i>40.00</i>

Dall'acqua

Gamberi spadellati. . . .pure di ceci. . .bacon e peperoni 15.00

Il tonno scottato. . .su salsa tonnata. . .la melanzana e i pomodori essiccati
(uova) 16.00

Baccalà soffritto...su fondente di pomodoro...filangé di cipolla caramellata
(glutine,latticini) 15.00

Il Branzino. . .fantasia d'erbette a costa in umido . . .e crostoni di focaccia
(glutine , aglio) 16.00

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

Altrimenti. . . Pazienza

Preghiamo gli avventori che soffrono di allergie e intolleranze (solo quelle alimentari) di farlo presente al momento dell'ordinazione . . .

Alcuni prodotti possono essere acquistati bonificati. . .altri freschi poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità