

Menù di pranzo

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>Non sono una pizza ...ma una focaccia lungamente lievitata...morbida e leggera ...mi ricopro di pomodorini...bufalina ...alici e origano. . .ma posso essere come tu mi preferisci</i> (glutine, latticini,pomodoro)	8.00
<i>Il tagliere dei salumi . . .9 diverse varietà...di qualità...con focaccia tiepida e burro d'alpeggio e la giardiniera</i> (si può chiedere senza glutine e latticini)	17.00
<i>La battuta a coltello di manzetta piemontese del Cazzamali...il crudo di verdure ...praline di colatura d'alici ...e altro</i>	15.00
<i>1000 foglie di manzetta marinata julien di verdure e pasta brick</i> (glutine)	12.00
<i>Tonno di coniglio...olive taggiasche e al forno salvia e indivia belga</i>	10.00
<i>La composta di pollo su letto di misticanza e frutta...e la “saba”</i> (mosto cotto di lambrusco)	10.00
<i>Falso tosone e tomme di Langa...avvolte in pancetta e spadellate...con miele d'acacia</i> (latticini)	8.00
<i>La burrata con alici del Cantabrico...praline di colatura...pepe tostato..erba cipollina...olio evo e i crostini</i> (latticini, si può chiedere senza glutine)	9.00
<i>Seppie croccanti con radicchio rosso ...scaglie di parmigiano mezzano</i> (si può richiedere senza latticini)	13.00

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</i> (glutine latticini)	12.00
<i>Pasta e fagioli..con crambol di crosta di parmigiano olio aromatico e pan brusè</i> (glutine e latticini..ma si possono togliere)	10.00
<i>Tortelli di radicchio e “Zola “</i> (glutine, uova, latticini)	12.00
<i>Chicche di patate alla carbonara</i> (latticini, uova, pepe)	10.00
<i>Risotto con patate, guancia e salvia argentata</i> (si può chiedere senza latticini)	12.00
<i>Gnocchetti all'arrabbiata di mare</i> (glutine,aglio, peperoncino, pomodoro)	13.00
<i>Spaghetti aglio ..olio e peperoncino ...alici del Cantabrico e noci...</i> (glutine,aglio, peperoncino)	11.00

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

Le scaloppe del babbo Lupo...fondente di pomodoro al basilico...fusione di Parmigiano-Reggiano e pomodorini confit (latticini) 14.00

Guancialini di maiale...in brasatura d'erbe e verdure...Primitivo di Manduria...con la polenta (glutine) 14.00

“La vecchia di Cavallo“...e il suo filetto mignon (aglio, peperone e cipolla) 17.00

La tagliata di manzo del Franco Cazzamali ...con radicchio trevigiano e fonduta di taleggio (latticini) 17.00

Roast Beef tiepido...erbe aromatiche...patate duchessa al fondo bruno 12.00

Il filetto di Branzino su fondente di pomodoro...ciliegini in confit...cipolla caramellata...olive e capperi 17.00

La coscia d'anatra in confit...pancetta croccante ..su crema di patate ...e amarene di Cantiano semicandite (latticini) 14.00

Misto di verdure alla griglia 6.00

Il misto di verdure fresche 6.00

Cavolo cappuccio a filangè con olio evo e aceto tosazu 6.00

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...

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