
What's on: Da dove iniziamo?

DA CONDIVIDERE

Lievitati in 8 fette,
per iniziare la cena

LA CLASSICA

Pomodoro S.Marzano,
fior di latte di Agerola e basilico
14,00

LA CETARESE

Pomodoro S.Marzano, alici "Armatore Cetara",
pomodorini freschi e origano
12,00

DATTERINO GIALLO

Guanciale di Norcia
e parmigiano
€18,00

PARMA

Stracciatella
e crudo di Parma riserva
20.00

JOSELITO

Stracciatella e pata negra
Joselito gran riserva
25,00

LA FARCITA

Lievitata farcita, prosciutto cotto Branchi,
lattuga, maionese, taleggio
16,00

SEAFOOD BAR

Ostrica Deesse Blanche*

4,00

Ostrica Les Huitres de Bretagne*

3,50

Scampo*

4,50

*Gambero rosso di Mazara**

4,50

Gamberone al vapore*

3,00

Lab Mix*

4 ostriche

2 scampi

2 gamberi rossi di Mazara

2 gamberoni al vapore

36,00

Tartare di salmone e avocado

in salsa nikiri*

18,00

Tartare di tonno o ricciola, finocchio

e quinoa croccante*

18,00

Caviale Tradition Royale Calvisius
con crostini di pane e panna acida

burro e patata tiepida

10gr 25,00

30gr 60,00

STARTERS

Fritto di calamari e gamberi
con maionese allo zenzero
18,00

Insalata tiepida di mare, estratto
di pomodoro e verdure croccanti*
€15,00

Vitello tonnato in salsa ponzu*
€13,00

Tartare di manzo come una volta*
12,00

DALLA BOTTEGA

JOSELITO

Jamon gran riserva
una porzione 27,00
mezza porzione 15,00

Piatto degustazione Joselito

Paleta
Coppa
Chorizo
Salsichon
16,00

Piatto degustazione Italiana

Crudo di Parma S.Ilario 36 mesi
Culatello Antica Corte Pallavicina
16,00

Degustazione Formaggi
12,00

PRIMI

Mezze maniche cacio e pepe,
gamberi rossi e lime

18,00

oppure

Mezze maniche cacio e pepe
Lanzani bistrot

14,00

Spaghetti con vongole,
bottarga di tonno "Armatore Cetara"

16,00

Ravioli ripieni di caprino
su ragù di Amatriciana

16,00

SIDES

Edamame olio e fiocchi di sale

Patate arrosto

Verdure grill

Soffice di patate

5,00

MAIN

LAB BURGER

200gr di black Angus, pane ai semi di girasole,
lattuga, pomodoro, bacon, salsa tartara,
patatine fritte
18,00

LANZ BURGER

200gr di black Angus, pane ai semi di girasole, robiola
classica bresciana, bacon, maionese ai carciofi,
patatine fritte
16,00

FISH BURGER

hamburger di pesce, pane ai semi di girasole, cipolle
caramellate, zucchine grigliate, patatine fritte
18,00

Galletto al mattone con patate arrosto*
20,00

Bianco di branzino e asparagi*
25,00

Polpo in umido, pomodorini, olive e crostini di pane
18,00

DESSERT

MILLEFOGLIE

Crema chantilly, albicocche e lime

CREME BRULÉE

Con rosmarino, lampone
e crumble di nocciole

CREMOSO AL MASCARPONE

Cioccolato al 54%, Bailey's,
e crumble al caffè

FRAGOLE MARINATE*

Con menta e gelato fiordilatte

6,50

CAFFETTERIA

A fine cena, siamo lieti di proporvi i caffè d'arabica
naturale provenienti direttamente dal Laboratorio
Torrefazione Giamaica Caffè di Verona.

**Da dove ripartire?
Dalla qualità degli
ingredienti, sempre
e comunque.**

**Il nostro nuovo
menu include
anche eccellenze
selezionate
direttamente dalla
bottega Lanzani,
per riscoprire
il gusto della
semplicità.**

Enjoy & share your experience

  @laboratoriolanzani

Keep in touch:

Iscriviti alla nostra mailing list

ACQUA naturale 0.65cl € 3.00

ACQUA frizzante 0.65cl € 3.00

Coperto € 3.00

*I prodotti con asterisco sono senza glutine.
Indicare al personale di sala eventuali allergie
o intolleranze ad alcuni alimenti.

I prodotti in corsivo sono congelati all'origine.
L'elenco degli ingredienti completo è consultabile presso il nostro bancone.
Alcuni prodotti sono stati trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore a - 20 ° per
garantire la massima sicurezza.