

2025

LABORATORIOLANZANI

ANTIPASTI

- TARTARE DI TONNO, PUNTARELLE, MELA VERDE E MANDORLE € 20,0
- TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, SALSA NIKIRI, SESAMO NERO E YUZU € 18,0
- TRIS di TARTARE: TONNO, SALMONE E GAMBERI VIOLA, SERVITE AL NATURALE (50 GR CADAUNA) € 22,0
- FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI CON MAIONESE AL POMODORO € 18,0
- LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI (CRUDO S. ILARIO, MORTADELLA BIDINELLI, COPPA PIACENTINA, SALAME AFFUMICATO MOLINARI) CON STRACCIALETTA € 18,0
- PALETA JOSELITO (70 GR) CON PAN Y TOMATE € 25,0
- DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDA ANDRINI, MIELE, NOCI E PANE ALL'UVETTA € 18,0
- GIARDINIERA DI VERDURE € 7,0
- CARCIOFO VIOLETTO DI ALBENGA SOTT'OLIO (4 PZ) € 8,0
- GNOCCHI FRITTI (6 PZ) € 5,0

PRIMI

- RAVIOLI DEL PLIN CON SUGO D'ARROSTO E CASTELMAGNO € 18,0
- PACCHERI ALLO SCARPARIELLO (PACCHERI DI GRAGNANO IGP CON SALSA DI POMODORI DATTERINI ROSSI E PARMIGIANO REGGIANO) € 18,0
- RISOTTO ALLA ZUCCA, OLIO AL PREZZEMOLO E SEMI DI ZUCCA TOSTATI € 16,0
- BIGOLI CON SALSA DI POMODORI DATTERINI GIALLI, STRACCIALETTA E ALICI DI CETARA € 19,0
- TORTELLI RIPIENI DI CAPRINO E LIMONI DEL GARDA, SALSA AL FRANCIA CORTA E LINGOTTO DI CAVIALE CALVISUS (CON AGGIUNTA DI 10 GR DI CAVIALE ROYAL TRADITION) € 20,0
+€ 20,0
- MEZZEMANICHE CACIO E PEPE (CON AGGIUNTA DI TARTARE DI GAMBERI ROSSI E LIME) +€ 4,0

SECONDI

- SPIEDO DI POLPO E GAMBERI, PATATA SCHIACCIATA CRISPY E MAIONESE DI SOIA € 26,0
- CAVOLIORE ALLA GRIGLIA, SALSA AFFUMICATA E DRIPPING DI DATTERINI ROSSI € 16,0
- PLUMA IBERICA, SALE AFFUMICATO E VERDURE DI STAGIONE € 28,0
- LAB BURGER (200GR DI BLACK ANGUS, CHEDDAR, PANE AI SEMI DI GIRASOLE, LATTUGA, BACON, SALSA LABO) SERVITO CON PATATINE FRITTE € 24,0
- COSTINE DI MAIALE GLASSATE CON SALSA BBQ E PATATE ARROSTO € 24,0
- GUANCETTA DI MANZO BRASATA, SOFFICE DI PATATE E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA AGRODOLCE € 24,0

CONTORNI

- EDAMAME, OLIO E CRISTALLI DI SALE MALDON € 6,0
- PATATE ARROSTO € 6,0
- MISTICANZA € 6,0
- VERDURE GRIGLIATE € 7,0
- TRUFFLE FRIES CON POLVERE DI TARTUFO BIANCO E GRANA PADANO € 7,0
- SPINACINI SALTATI E MANDORLE TOSTATE € 6,0

FISH BAR

OYSTER BAR

- OSTRICA KYS € 7,0
- OSTRICA "LES HUITRES DE BRETAGNE" € 6,0
- OSTRICA GILLARDEAU € 7,0

CRUDI

- SCAMPO € 6,5
- GAMBERO ROSSO € 6,5
- GAMBERO VIOLA € 7,0
- GAMBERO BLU € 7,0
- MAZZANCOLLA € 7,0
- CAPASANTA € 7,0

AL VAPORE

- GAMBERONE AL VAPORE SERVITO FREDDO € 4,0

PLATEAU LAB MIX

SINGOLÒ € 55,0
DOPPIO € 110,0

- 4 OSTRICHE "LES HUITRES DE BRETAGNE"
- 2 GAMBERI ROSSI
- 2 SCAMPI
- 2 GAMBERI AL VAPORE

PLATEAU ROYAL

€ 110,0

- 4 OSTRICHE "LES HUITRES DE BRETAGNE"
- 2 SCAMPI
- 2 GAMBERI ROSSI
- 2 GAMBERI AL VAPORE
- 2 GAMBERI VIOLA
- 2 MAZZANCOLLE
- 2 GAMBERI BLU
- 2 CAPESANTE

CAVIALE (CON BLINIS E PANNA ACIDA)

- 10 GR CALVISIUS ROYAL TRADITION € 35,0
- 30 GR CALVISIUS ROYAL TRADITION € 90,0

DOLCI

- TIRAMISÙ 
- SOFFICE AL CIOCCOLATO, BISQUIT FRIABILE ALLE NOCCIOLE E CARAMELLO 
- ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT CON SBRISOLONA E LAMPONI 
- MOUSSE LEGGERA AL COCCO CON CUORE AL LIME € 8,0
- FRUTTA E VERDURA IN OSMOSI CON SORBETTO DI MELA VERDE E BASILICO 

CARTA DEIVINI



LEGENDA →

- PRODOTTI SENZA GLUTINE
- PRODOTTI SENZA LATTOSIO
- PIATTO VEGETARIANO

ACQUA 0,75cl

€ 3,5

COPERTO

€ 4,0

CAFFÈ GUATEMALA (GIAMAICA CAFFÈ)

€ 3,0

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 trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore a -20 °C per garantire la massima sicurezza. Alcuni alimenti in base alla stagionalità e reperibilità potrebbero aver subito la procedura di abbattimento.

don't look for love, look for food • don't look for food • don't look for love, look for food



ENJOY AND SHARE
YOUR EXPERIENCE
@LABORATORIOLANZANI