

C A R T A dei V I N I

	calice	bottiglia
Terra delle Lame Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico - Vignamato	4 €	12€
Le Vaglie Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico - Santa Barbara	5 €	20 €
Arsicci Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore - Fattoria Nanni	5 €	22 €
"M" Verdicchio di Matelica Classico, biologico Doc - Gajole	5 €	19 €
Le Cave Chardonnay Igt Marche - Le Terrazze	5 €	20 €
Versus Marche Incrocio Bruni 54 Igt, Verdicchio Sauvignon - Vignamato	5 €	20 €
Sensuade Marche rosato Igt - Santa Barbara	5 €	19 €
Onirocep Pecorino Marche Doc - Pantaleone	5 €	22 €
Bianchello del Metauro Bianchello del Metauro, Guerrieri	4 €	12 €
Guerriero Del Mare Bianchello selezione aziendale Igt - Guerrieri		32 €
Ribolla Gialla Igt Friuli - Tenuta Villanova	5 €	19 €
Müller Thurgau Doc - Kaltern	5 €	22 €
bollicine		
Piccole Bollicine Vino frizzante - Garofoli	5 €	14 €
Valdobbiadene Prosecco Doc - Spagnol		23 €
Ale Brut Rosato - Vignamato		20 €
Chicca Brut Passerina Brut - Pantaleone	5 €	18 €
Dosaggio Zero 2018 Verdicchio metodo classico - Podere Mattioli		38 €
Metodo classico millesimato Verdicchio - Casaleta		40 €
vini naturali		
Molo di Levante Bianchello Marche organico/biodinamico - Agricolarzilla	5 €	16 €
Bocca di Lupo Sangiovese Marche Igt - Agricolarzilla	5 €	16 €
amaro consigliato		
Yuntaku Giapponese amaro	4€	25€
Warsteiner Premium German Beer cl 33		4 €
Caffè		1,5 €

PERCHÈ LAB?

Stiamo studiando il menù definitivo e con il supporto di tutti i nostri clienti riusciremo a creare la miglior proposta per l'inizio della stagione estiva!

DIMMI DI PIÙ

Le vostre scelte in queste prime settimane saranno il migliore aiuto per il raggiungimento del nostro obiettivo: un menù fatto di materie prime eccellenti, spirito fusion, creatività e ricerca del gusto.

COS'È
COMPRESO?

La nuova formula LAB permette di creare combinazioni a prezzi fissi, dove potrai scegliere i tuoi piatti preferiti o che ti ispirano di più.

ANTIPASTO + PRIMO **20€** | ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO **35 €**
acqua microfiltrata e coperto 3€

M
E
N
Ù
lab

antipasti

Baccalà e melanzane in tempura in salsa romesco (tipica salsa catalana di verdure arrostiti, nocciole e mandorle) ¹⁻⁴⁻⁸ 13€

Insalatina calda seppie e piselli, pomodori arrostiti ¹⁴ 13€

Rivisitazione del grande classico... cocktail di gamberi in salsa rosa arancio e tabasco ²⁻³⁻⁷ 13€

Pappa al pomodoro, burrata, acciughe e basilico fritto (possibilità anche Veggy) ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹² 12€

Soutè di cozze e crostone di pane... in attesa dei moscioli ¹⁻¹²⁻¹⁴ 11€

primi

Passatelli cozze e carciofi (possibilità anche Veggy) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 13€

Ravioli al nero di seppia, gamberi e burrata alla vodka ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴ 13€

Spaghetti alle vongole immancabili ¹⁻¹⁴ 12€

secondi

Frittura calamari e gamberi, verdure julienne e la sua maionese ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ 18€

Polpo arrostito crema di patate, olive taggiasche e bietola ⁸⁻¹⁴ 20€

Coda di rospo alla parmigiana ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ 18€

Sformatino di radicchio, patate novelle, fonduta di pecorino e salvia croccante ⁷ 13€

Contorno di stagione

Chips ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ 4€

dolci

Tiramisù Sofi, tiramisù della casa ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 6€

Diplomatico al bicchiere ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸ 6€

Dolce del Giorno 6€

Sorbetto limone | caffè ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ 4€

I nostri prodotti sono freschi, in caso di non reperibilità, serviamo un prodotto congelato di ottima qualità. Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido. Lista allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi