

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