

Lab

RESTAURANT & DRINK

TUSCIA NEL MONDO

Cucina internazionale, prodotti locali e contaminazioni contemporanee

CIBO DA BANCONE

BAO PULLED BEEF

€ 7



Pulled beef di Maremmana
Presidio Slow Food,
cetriolo pickled
e salsa barbecue.

1, 6, 7

TACO DI TONNO

€ 7



Tartare di tonno,
pomodoro di Terre
Maggini e maionese.

1, 3, 4, 7

SANDWICH LINGUA

€ 9

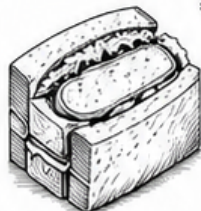


Lingua, salsa verde,
cetrioli pickled
e maionese
alla senape.

1, 3, 7, 10, 12

KATSU SANDO

€ 7



Collo di maiale
dell'Azienda Agricola
Fiore panato nel panko,
pan brioche e verza
agrodoce.

1, 3, 7

BURGHERINO

€ 8



Burger di manzo,
pomodoro, lattuga
e maionese.

1, 3, 7

BURGER DI TONNO

€ 9



Tonno, pomodoro,
lattuga e maionese.

1, 3, 4, 7

TAPAS E PICCOLI PIATTI

Tapas, piccoli piatti, contorni, salumi e formaggi della Tuscia

VEGETALI E VEGETARIANI

Patate fritte e aioli	€ 4	3
Patate dolci e maionese	€ 4	3
Original Hummus di ceci	€ 3	11
Panzanella toscana	€ 4	1
Giardiniera home made	€ 5	9, 12
Salatā de Vinete	€ 5	1, 7
Kolokithokeftedes	€ 5	1, 3, 7
Frittella di fiori di zucca	€ 3,5	1, 3
Crocchetta di patate con maionese	€ 3	1, 3
Olivette condite Agnoni	€ 1	—

CARNE E PESCE

Suppli all'Amatriciana	€ 3	1, 3, 7
Involentino messinese di Maremmana	€ 3	1, 7
Crocchetta morbida ai salumi	€ 3	1, 3, 7
Arrosticino abruzzese 48 g	€ 3,5	—
Polletto panato croccante	€ 4	1, 3
Yakitori di pollo	€ 3	6
Pane, burro e alici del Cantabrico	€ 6	1, 4, 7
Spiedino di mazzancolle alla brace	€ 3	2
Calamari spillo fritti	€ 5	1, 14
Kibbeh con maionese alla paprika	€ 4	1, 3
1 pezzo		

CONTORNI

Insalata dell'ortolano	€ 7	—
Patate arrosto	€ 6	—

SALUMI

Susianella	€ 4	—
Presidio Slow Food - Az. Agricola Stefanoni		
Salame Rosa	€ 4	—
Presidio Slow Food - Podere Cadassa		
Mortadella Bonfatti	€ 4	—
Presidio Slow Food		
Prosciutto di Mangalica	€ 7	—
Azienda Agricola Fiore		
Pancetta tesa di Mangalica	€ 4	—
Azienda Agricola Fiore		
Lombetto di Mangalica	€ 5	—
Azienda Agricola Fiore		
Salame di Maiale Nero Etrusco	€ 5	—
Blamiata		

FORMAGGI

Monte Veronese d'Allevio	€ 6	7
Presidio Slow Food		
Saturnina - La Profumata	€ 6	7
Fattoria Faraoni - Slow Farm		
Rigatello Vegetale	€ 6	7
Fattoria Faraoni - Slow Farm		
Pecorino stagionato	€ 4	7
Cascina delle Pantane		
Toma al finocchietto	€ 6	7
Piccola Formaggeria Artigiana		
Pecorino stagionato in grotta	€ 6	7
Cascina delle Pantane		
Pecorino semistagionato al tartufo	€ 6	7
Cascina delle Pantane		

I numeri indicano gli allergeni. Legenda completa sul retro.

La chiocciola indica Presidi Slow Food, aziende Slow Food o Slow Farm.

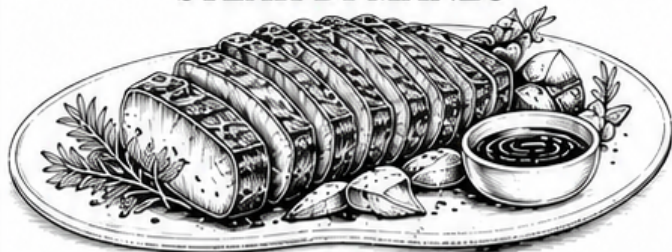
PIATTI DAL MONDO E DALLA TUSCIA

Piatti internazionali con ingredienti del territorio e contaminazioni contemporanee

PAESE		ALLERGENI	PREZZO
ARGENTINA	Carpaccio di Maremmana all'Argentina 🍷 Carpaccio di Maremmana Presidio Slow Food con chimichurri.	1, 10	€ 15
CILE	Tagliata di manzo con Pebre Tagliata di manzo da 200 g con salsa pebre.	12	€ 25
FRANCIA	Ratatouille Verdure estive cotte in olio con fonduta di formaggio.	7, 9	€ 7
GIAPPONE	Gyoza di maiale e verdure (5 pz) Ravioli alla piastra ripieni di maiale e verdure, con salsa di soia e sesamo.	1, 6, 11	€ 10
GIAPPONE	Tataki di Tonno Tonno scottato, yogurt, chutney d'arancia e lattuga alla brace.	4, 7	€ 24
GIAPPONE	Tonkatsu Collo di maiale dell'Azienda Agricola Fiore panato nel panko e fritto, con riso pilaf e verdure al curry.	1, 3, 6	€ 12
GRECIA	Moussakà 🍷 Sformato di melanzane, ragù di Maremmana Presidio Slow Food, besciamella ed essenza alla cannella.	1, 3, 7, 9, 12	€ 20
INDIA	Butter Chicken Pollo in salsa morbida al pomodoro, burro e yogurt, con spezie e riso pilaf.	7	€ 16
ITALIA / TUSCIA	Caesar Salad 🍷 Lattuga di Terre Maggini, guanciale dell'Azienda Agricola Fiore, pollo a busto nostrano, salsa Caesar e crostini.	1, 3, 4, 7	€ 13
ITALIA / TUSCIA	Lombrichello al ragù bianco di Maremmana 🍷 Lombrichello con ragù bianco di Maremmana Presidio Slow Food e pecorino di Cascina delle Pantane.	1, 3, 7	€ 17
ITALIA / TUSCIA	Ombrina arrosto Ombrina arrosto con crema di melanzana affumicata, caviale di melanzane e pomodori confit.	4	€ 24
THAILANDIA	Pad Thai Vegetariano Noodles saltati con verdure, tamarindo, lime, tofu, arachidi e sesamo.	1, 5, 6, 11	€ 15

DA CONDIVIDERE

FRANCIA STEAK DI MANZO



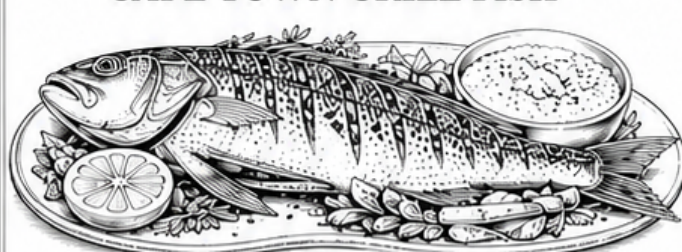
€ 50

Mezza porzione € 30

Manzo, circa 500 g, servito con olio, suo fondo, fritti misti e pomodori.

9, 12

SUDAFRICA CAPE TOWN GRILL FISH



€ 55

Mezza porzione € 35

Ombrina alla brace, circa 450 g, con riso pilaf, insalata dell'ortolano e patate fritte.

4

1 GLUTINE	2 CROSTACEI	3 UOVA	4 PESCE	5 ARACHIDI	6 SOIA	7 LATTE E DERIVATI
8 FRUTTA A GUSCIO	9 SEDANO	10 SENAPE	11 SESAMO	12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	13 LUPINI	14 MOLLUSCHI



La chiocciola indica Presidi Slow Food, aziende Slow Food o Slow Farm.

Per qualsiasi informazione su allergeni, intolleranze o esigenze alimentari specifiche, il personale è a disposizione.