

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

TACO DI TONNO

€ 7

Tartare di tonno, pomodoro di Terre Maggini e maionese.

1,3,4



SANDWICH PASTRAMI

€ 9

Pastrami home made di Maremmana, maionese alla senape e sottoaceti.

1,3,10,12

KATSU SANDO

€ 7

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

1,3



BURGHERINO

€ 8

Burger di Maremmana Presidio Slow Food dell'Azienda Agricola Mariotti, pomodoro, lattuga e maionese.

1,3

BURGER DI TONNO

€ 9

Tonno, pomodoro, lattuga e maionese.

1,3,4

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
Crema di edamame e rafano	€ 3	6
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
Polpette di feta (2 pz)	€ 2	1,3,7
Crocchetta di lenticchie	€ 2	1
Crocchetta di pane, pesto e formaggio	€ 3	1,7,8
Crocchetta di patate con maionese	€ 3	1,3
Polpetta di pane e formaggio	€ 2	1,3,7
Olivette condite Agnoni	€ 1	-

CONTORNI

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

CARNE E PESCE

Polpettine di vitello (3 pz)	€ 4	1,3
Suppli alla 'Nduja	€ 3	1,3,7
Involtino messinese di Maremmana	€ 3	1,7
Crocchetta morbida ai salumi	€ 3	1,3,7
Arrosticino abruzzese fatto a mano 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 1 pezzo	€ 4	1,3

SALUMI E FORMAGGI

SALUMI

Susianella <i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Stefanoni</i>	€ 4	-
Salame Rosa <i>Presidio Slow Food - Podere Cadassa</i>	€ 4	-
Mortadella Bonfatti <i>Presidio Slow Food</i>	€ 4	7,8*
Prosciutto di Mangalica <i>Azienda Agricola Fiore</i>	€ 7	-
Pancetta tesa di Mangalica <i>Azienda Agricola Fiore</i>	€ 4	-
Lombetto di Mangalica <i>Azienda Agricola Fiore</i>	€ 5	-
Salame di Maiale Nero Etrusco <i>Biamata</i>	€ 5	-

FORMAGGI

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

PIATTI DAL MONDO CON CUORE NELLA TUSCIA

Piatti internazionali con ingredienti del territorio e contaminazioni contemporanee

ARGENTINA

Carpaccio di Maremmana all'Argentina € 15

Carpaccio di Maremmana Presidio Slow Food con chimichurri. 12

CARAIBI

Carpaccio di pesce spada € 14

Pesce spada con ricetta caraibica, riduzione di latte di cocco, lime e peperoncino e salsa ai frutti rossi agrodolce. 4,12

CILE

Tagliata di Maremmana con Pebre € 25

Tagliata di Maremmana Presidio Slow Food da 200 g con salsa pebre. 12

FRANCIA

Ratatouille € 7

Verdure estive cotte lentamente con fonduta di formaggio. 7,9

GIAPPONE

Gyoza di Maiale e Verdure (5 pz) € 10

Ravioli alla piastra ripieni di maiale dell'Azienda Agricola Fiore e verdure miste, con salsa di soia e sesamo. 1,6,11

GIAPPONE

Tataki di Tonno € 24

Tonno scottato, yogurt, chutney d'arancia e lattuga alla brace. 4,7

GIAPPONE

Tonkatsu € 12

Collo di maiale dell'Azienda Agricola Fiore panato nel panko e fritto, con riso pilaf e verdure al curry. 1,3,6

GRECIA

Moussakà € 20

Sformato di melanzane, ragù di Maremmana Presidio Slow Food, besciamella ed essenza alla cannella. 1,3,7,9,12

INDIA

Butter Chicken € 16

Pollo in salsa morbida al pomodoro, burro e yogurt, con spezie e riso pilaf. 7

ITALIA / TUSCIA

Caesar Salad € 13

Lattuga di Terre Maggini, guanciale dell'Azienda Agricola Fiore, pollo a busto nostrano, salsa Caesar e crostini. 1,3,4,7,10

ITALIA / TUSCIA

Lombrichello al ragù bianco di Maremmana € 17

Lombrichello con ragù bianco di Maremmana Presidio Slow Food e pecorino di Cascina delle Pantane. 1,7

THAILANDIA

Pad Thai Vegetariano € 15

Noodles saltati con verdure, tamarindo, lime, tofu, arachidi e sesamo. 1,5,6,11

DA CONDIVIDERE

FRANCIA

Steak di Maremmana € 50

Mezza porzione € 30



Maremmana Presidio Slow Food, circa 500 g, servita 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.

4,11

LEGENDA ALLERGENI

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.
Alcuni prodotti possono essere abbattuti o congelati all'origine secondo le procedure di legge.