

# MENÙ



Dalla nostra cucina, tutti i nostri piatti sono fatti al momento, qualità e freschezza richiedono il giusto tempo.

## ANTIPASTI

*Il <b>Crudo</b> di Mare #LOCATELLIBROS (2,4)	25
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Scampi, Tonno, Salmone, Branzino e ricciola (secondo disponibilità del mercato)	
<b>Polpo</b> , topinambur e salsa BBQ (4,7)	15
<b>Polenta</b> rustica Molino Farina, salsiccia, fonduta di taleggio Dop(1,3,7)	13
<b>Battuto</b> di Fassone Piemontese, stracciatella di burrata e spinacino crudo (10)	15

## PRIMI PIATTI

### "IL MONDO #POPRICE"

#### Minimo 2 porzioni

Risottino mantecato con <b>Zucca</b> , Provolone valpadana dop e polvere di liquirizia (7)	16
Risottino mantecato con <b>Strachitunt</b> , grana 24 mesi e sugo di guancette brasate(7)	16
Risottino mantecato con <b>Funghi porcini</b> e Branzi Dop (7)	16
Risottino mantecato con <b>Cime di rapa</b> , cotechino nostrano (7)	16
Risottino mantecato con <b>Rosmarino</b> , battuto di fassone piemontese e cipolla rossa di Tropea (7)	16
Risottino mantecato con <b>Spinaci</b> , fonduta di taleggio Dop e pane tostato (4,7)	16
Risottino mantecato come una <b>Cacio &amp; Pepe</b> (7)	16
Risottino mantecato come una <b>Branzi</b> e mandorle tostate (7)	16
Risottino mantecato con <b>Acciuga del Cantabrico</b> , mollica, cipolla rossa di tropea (4,7)	16
Risottino mantecato con <b>Pomodoro</b> , basilico e mazzancolle siciliane (4,7)	16
Risottino mantecato con <b>Pere</b> , Rum diplomatico e gamberone alla plancia (4,7)	16
Risottino #poprice con <b>Carciofi</b> , liquirizia e Scampo crudo	20
Risottino #poprice con <b>Radicchio rosso</b> , cremoso al vin brulè e fonduta di Taleggio	16
Risottino #poprice con <b>Zucca</b> , crudità di mare e polvere di liquirizia	20

## SECONDI PIATTI

<b>Fritto</b> di calamari e gamberi con Frutta e Verdura croccante di stagione (1,4)	18
<b>Zuppetta</b> di mare con crostone di pane tostato (4)	18
<b>Tagliata</b> di Fassone Piemontese, con patate affumicate al sale nero	18
<b>Picanha black angus</b> laccata con peperoni piccantini	18
<b>Guancette</b> di vitello brasate con polentina rustica	18
" <b>Tattacchi</b> " di tonno, patata al nero di seppia, carciofi in agro e maionese ai capperi	20

E' possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. \*Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, a -20° per almeno 24 ore.



La nostra pizza fatta a mano, realizzata con lievito madre con ingredienti di altissima qualità, come olio extravergine di oliva 100% italiano f.o.p. dell'azienda Marfuga, sale marino italiano con iodio protetto,  
Una pizza dal sapore pieno, leggera e digeribile con ingredienti sempre freschi e stagionali.

**MARGHERITA 7**

Crema di pomodori semi disidratati, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, pomodorini freschi (1,3,7)

**AUTUNNO 15**

Base bianca, stracciatella di burrata, crema di zucca, cotechino nostrano, Formaggio Foppolo (1,3,7)

**PORCINO 10**

Mozzarella fiordilatte, funghi porcini trifolati, Formaggella della Valbregaglia, clorofilla di prezzemolo (1,3,7)

**PROSCIUTTOSA 8**

Prosciutto cotto di montagna, crema di pomodoro del piennolo, mozzarella fiordilatte, basilico (1,3,7)

**NOSTRANA 9**

Base bianca, mozzarella fiordilatte, pulled pork alle spezie, salsa yogurt alle erbe, stracciatella di burrata, pomodori confit, sugo d'arrosto (1,3,7)

**MORTAZZA 8**

Base bianca, Mortadella IGP, mozzarella fiordilatte, filetti di cipolla rossa di tropea in agro, pistacchi tostanti (1,3,7,8)

**VOGLI DI MARE 10**

Base bianca, Salmone marinato agli agrumi, stracciatella di burrata, pomodoro confit, basilico fresco (1,3,7,4)

**INVERNO 10**

Base bianca, mozzarella fiordilatte, guancetta di vitello brasata con la sua salsa, stracchino nostrano, polenta rustica tostata (1,3,7,4)

**SUD 10**

Crema di pomodoro, mozzarella fiordilatte, friarielli, salsiccia, olio al peperoncino (1,3,7)

**ITALIA-SPAGNA 12**

Crema di pomodoro, Acciuga del cantabrico, nocciole, burrata di Andria, salsa tonnata (1,3,4,7)

## LE GASTRONOMICHE

La ricerca dei migliori prodotti regionali ci ha portato a creare delle straordinarie scrocchiarelle.

**BERGAMO 15**

Base bianca, taleggio Dop, pancetta nostrana, scarola dei colli di città alta (1,3,7)

**PARMA 15**

Base bianca, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo 24 mesi San Daniele, caviale di aceto balsamico Dop, polvere di capperi (1,3,7)

**SICILIA 15**

\*Base bianca, burrata di bufala, Gamberi rossi Mazara del Vallo crudi, lime, basilico (1,3,4,7)

**LIGURIA 15**

\*Crema di pesto dop, stracciatella di burrata, gamberi viola di Santa Margherita ligure, olive taggiasche (1,3,7)



## BURGER



il nostro, unico ed inimitabile hamburger con carne italiana 100% e soffice pane fatto in casa

**LAB BURGER 15**

Soffice pane al sesamo con 180g di manzo scelto, cipolle caramellate, maionese al curry, spinaci, Branzi stagionato, giardiniera croccante, accompagnato da patate arrostate (1,3,7,11)



# WINE LIST



## CHAMPAGNE

Bollinger (Tours sur Marne) Special Cuvèe 25% chardonnay, 60%pinot nero, 15%pinot munire	65
Larnaudie-Hirault (Trois-Puits ) Brut Tradition 1er Cru 33% chardonnay, 33%pinot nero, 34%pinot munire	60
Krug (Reims) Brut Grande Cuvèe 166ème édition 45% chardonnay, 45%pinot nero, 10%pinot munire	250
Moet et Chandon (Èpernay) Cuvée Dom Pérignon Vintage 2008 60% chardonnay, 40%pinot nero, 84 mesi su lieviti	250
Moet et Chandon (Èpernay) Cuvée Dom Pérignon Vintage 2009 60% chardonnay, 40%pinot nero, 84 mesi su lieviti	250
Paul Bara (Bpuzy) Brut Reserve Grand Cru 20% chardonnay, 80%pinot nero	60

## BOLLICINE

Fattoria Conca d'Oro (TV) Prosecco Brut Cuvèe nobile 100% galera	15
Bosio Saten 100% chardonnay	35
Cà del Bosco Cuvèe prestige Franciacorta Brut 90% chardonnay, 10% pinot nero	50
Ferrari Brut Perlè 100% chardonnay	55
Blanquette de Limoux Brut Cuvèe 1531 90% maurzac 10% chardonnay	25

## VINI BIANCHI

Lugana 2019 Villabella (VR) 100% garganega	20
Sauvignon 2019 St. Pauls ( Appiano BZ) 100% sauvignon	25
Gewurztraminer 2019 St. Pauls ( Appiano BZ) 100% gewurztraminer	25
Tenuta Angoris ( Cormòns GO) Ribolla Gialla 2019 100% ribolla gialla	18
Chablis 2017 Az. Simonnet Febvre	50
Pinot grigio 2018 Az. Antico podere	18

## VINI ROSSI

Valpolicella classico Novaia 2018 ( Marano VR)	25
Bolgheri Moreccio 2018 Fattoria Casa di Terra ( Bolgheri LI) 40% cabernet sauvignon, 30% merlot, 30% syrah	25
Pinot nero Luzia 2019 Az. S. Pauls 100% pinot nero	25
Morellino di Scansano 2018 Az. S. Fattoria Le Pupille 85% sangiovese, 5% ciliegiolo, 10% alicante	25

## LE BIRRE

Birra alla spina Peroni	piccola 3 – media 5
Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	3,50
Corona	3
Super tennets	3
Birra Flea Costanza 33 cl	6
Birra Flea Isabella Gluten Free	6
Birra Flea Bastola rossa	6
Birra La Cottina 33 cl	6

## LE DOLCEZZE

TUTTI € 5

### FRAGOLA

Semifreddo alle fragole profumato allo zenzero, crema di cioccolato bianco

### PERA

Pera cotta al vin brùlè, crema di nocciole e crema pasticcera

### CACO

Centrifuga di caco, caco mela, biscotto croccante e gelato alla panna

### CAKE

La torta del giorno con crema pasticcera

### CIOCCOLATO

Flan al cioccolato, crema vaniglia, frutti di bosco

### CAFFÈ

Panna cotta al caffè, cremoso al cioccolato e meringa al sale

### PICCOLA PASTICCERIA

La coccola di fine pasto con il nostro croccante di frutta secca home made, meringhe, e trancetto di torta del giorno

### SCOCCHIA € 15 considerata per 3 persone

La nostra pizza diventa dolce, crema di pistacchio, cioccolato e crema pasticcera con frutta fresca di stagione