

LABORATORIO LANZANI

menu cena take away

PRENOTA E RITIRA
IN LABORATORIO
DALLE ORE 18:30

info@laboratoriolanzani.it
Tel. 030 3733097
Whatsapp 331 9807851

What's on: Da dove iniziamo?

DA CONDIVIDERE

Lievitati in 8 fette,
per iniziare la cena

LA CLASSICA
Pomodoro S.Marzano,
fior di latte di Agerola e basilico
14,00

LA GETARESE
Pomodoro S.Marzano, alici "Armatore Getara",
pomodorini freschi e origano
14,00

DATTERINO GIALLO
Guanciale di Norcia
e parmigiano
€18,00

PARMA
Stracciatella
e crudo di Parma riserva
20,00

JOSELITO
Stracciatella e pata negra
Joselito gran riserva
25,00

SEAFOOD BAR

Ostrica Deesse Blanche*

4,00

Ostrica Les Huitres de Bretagne*

3,50

Scampo*

4,50

*Gambero rosso di Mazara**

4,50

Gamberone al vapore*

3,00

Lab Mix*

4 ostriche

2 scampi

2 gamberi rossi di Mazara

2 gamberoni al vapore

36,00

Tartare di salmone,
caviale Calvisius e yogurt

22,00

Tartare di salmone e avocado
in salsa nikiri*

18,00

Caviale Tradition Royale Calvisius
con crostini di pane, panna acida,
burro e patata

10gr 25,00 30gr 60,00

Tartare di pescato del giorno,
puntarelle, mele e mandorle

18,00

STARTERS

Fritto di calamari e gamberi
con maionese allo zenzero
18,00

Insalata tiepida di mare, estratto
di pomodoro e verdure croccanti*
€15,00

Vitello tonnato in salsa ponzu*
€13,00

Tartare di manzo come una volta*
12,00

DALLA BOTTEGA

JOSELITO

Jamon gran riserva
una porzione 27,00 | mezza porzione 15,00

Piatto degustazione Joselito
Paleta, Coppa, Chorizo, Salsichon
16,00

Degustazione di salumi selezione Lanzani
con pane caldo
grande 15,00 | piccola 10,00

Tagliere di formaggi italiani e francesi
selezione Lanzani con pane caldo
grande 15,00 | piccolo 10,00

Piatto degustazione Italiana
Crudo di Parma S.Ilario 36 mesi, Cotto affumicato
Branchi, Culatello Antica Corte Pallavicina
16,00

Degustazione Formaggi
12,00

PRIMI

Mezze maniche cacio e pepe,
gamberi rossi e lime

18,00

oppure

Mezze maniche cacio e pepe
Lanzani bistrot

14,00

Spaghetti con vongole,
bottarga di tonno "Armatore Cetara"

16,00

Ravioli ripieni di caprino
su ragù di Amatriciana

16,00

SIDES

Edamame olio e fiocchi di sale

Patate arrosto

Verdure grill

Soffice di patate

5,00

MAIN

LAB BURGER

200gr di black Angus, cheddar, pane ai semi di girasole, lattuga, pomodoro, bacon, salsa tartara, patatine fritte
18,00

LANZ BURGER

200gr di black Angus, pane ai semi di girasole, robiola classica bresciana, bacon, maionese ai carciofi, patatine fritte
16,00

w

FISH BURGER

hamburger di pesce, pane ai semi di girasole, cipolle caramellate, zucchine grigliate, patatine fritte
18,00

Galletto al mattone con patate arrosto*
20,00

Bianco di branzino, patata soffice e funghi pioppini
25,00

Polpo in umido, pomodorini, olive e crostini di pane
18,00

DESSERT

CREME BRULÈ

Con rosmarino, lampone e crumble di nocciole

CREMOSO AL MASCARPONE

Cioccolato al 54%, Bailey's, e crumble al caffè

cheesecake

Con frutti di bosco

6,50

CARTA VINI

CHAMPAGNE

Andre Jacquart Vertus Premier Cru	40
Andre Jacquart Mesnil Grand Cru	55
Bollinger "Special Cuvée" Brut s.a.	50
Bollinger Grande Anne 2008	140
Bollinger PN VZ 15	120
Bruno Paillard "Première Cuvée" Extra Brut s.a.	55
Bruno Paillard "Première Cuvée" Extra Brut Rosè s.a.	85
Charles Heidsieck Brut Réserve s.a.	55
Charles Heidsieck Rosè Reserve s.a.	65
Christian Busin Brut Tradition s.a.	40
Dom Perignon Brut Vintage 2008	240
Faniel & Fils Agapane Brut s.a.	40
Jacquesson "Cuvée N° 740" Extra Brut	75
Jacquesson "Cuvée N° 741" Extra Brut	80
J.Charpentier Tradition Brut s.a.	35
Krug Grande Cuvée Brut 168 ème édition	165
Pol Cochet Brut s.a.	35
Perrier- Jouet "Gran brut" s.a.	46
Perrier-Jouet "Blanc de blancs" Brut s.a.	70
Perrier- Jouet " Belle Epoque" Brut 2012	155
Ruinart "R de Ruinart" Brut s.a.	50
Veuve Cliquot "cuvee S.Petersburg"	45

FRANCIACORTA

Cà del Bosco Cuvée prestige s.a.	30
Ca' del Bosco "Vintage Collection" Brut 2014	55
Cà del Bosco Saten Vintage 2015	55
Cà del Bosco Dosaggio Zero Vintage 2015	55
Ca' del Bosco Dosage Zéro Noir 2009	90
Cà del Bosco Annamaria Clementi Dz 2010	100
Antica Fratta Cuvee Real Brut s.a.	30
Andrea Arici Dosaggio Zero s.a.	25
Andrea Arici Rosè Dosaggio Zero s.a.	29
Barone Pizzini Animante s.a.	30
Bellavista Brut 2013	40
Bosio Saten s.a.	22
Bosio Brut Nature 2014	25
Contadi Castaldi Brut s.a.	16
Faccoli Brut s.a.	25
Faccoli Brut Rosè s.a.	25
Gatti Enrico Saten 2016	30
Majolini Brut S.A.	18
Monterossa Pr Brut S.A.	22
Monterossa "Sansevè" Satèn Brut s.a.	24
Monterossa "Salvadek" Extra brut 2015	32
Monterossa Cabochon	55
Uberti Francesco I Extra Brut S.A.	25
Uberti Magnificentia Saten 2015	40

CARTA VINI

VINI BIANCHI ITALIANI

Cà del Bosco Corte Del Lupo Bianco 2018	35
Cà del Bosco Chardonnay 2015	55
Colle Stefano 2019 Verdicchio di Matelica	10
Marco Felluga Friulano Russiz Superiore 2018	21
Marco Felluga Pinot Bianco Russiz Superiore 2018	21
Marco Felluga Sauvignon Russiz Superiore 2018	21
Masciarelli Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo 2017	30
Olivini Lugana 2019	12
Olivini Lugana Demesse Vecchie 2018	15
Hofstatter Gewurztraminer 2019	16
Hofstatter Pinot Bianco 2019	13
Schiopetto Friulano 2017	22
Schiopetto Ribolla Gialla 2019	15

VINI BIANCHI ESTERI

Baron del La Doucette Comte la Fonde Sancerre 2018	30
De Ladoucette Pouilly-Fumè 2018	30
Philippe Colin Bourgogne Blanc 2018	28
Regnard Bourgogne 2018	26
Vincente Girardin Cuveé Saint Vincent 2017	35
Vincente Girardin Mersault 2017	80

VINI ROSSI ITALIANI

Cà del Bosco corte del Lupo Rosso 2018	35
Cà del Bosco Maurizio Zanella 2017	55
Graziano Prà Valpolicella Ripasso 2017	20
Graziano Prà Amarone 2015	50
Monti Garbi valpolicella Ripasso 2017	20
Capanna Brunello di Montalcino 2015	50
Lamole Chianti Classico Gran Selezione 2015	35
Isole e Olena Chianti Classico 2018	25
Col d'Orcia Rosso di Montalcino 2016	20
Col d'Orcia Brunello di Montalcino 2014	30
Pio Cesare Barolo 2015	65
Domenico Clerico Capisme-e 2017	25

VINI ROSSI ESTERI

Joseph Voillot Bourgogne Vieilles Vignes 2018	30
Vincent Girardin Pommard Vieilles V. 2017	60
J.Faiveley Bourgogne 2018	23
Delas Châteauneuf du Pape Rouge "Haute Pierre" 2014	45
Chateau de Pez Saint - Estèphe 2011	50

Enjoy & share your experience

  @laboratoriolanzani

**PRENOTA E RITIRA
IN LABORATORIO
DALLE ORE 18:30**

info@laboratoriolanzani.it

Tel. 030 3733097

Whatsapp 331 9807851

ACQUA naturale 0.65cl € 3.00
ACQUA frizzante 0.65cl € 3.00

*I prodotti con asterisco sono senza glutine.
Indicare al personale di sala eventuali allergie
o intolleranze ad alcuni alimenti.

I prodotti in corsivo sono congelati all'origine.
L'elenco degli ingredienti completo è consultabile presso il nostro bancone.
Alcuni prodotti sono stati trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore a - 20 ° per
garantire la massima sicurezza.