

“Lab ...psichiatri food “ (cucina) propone

Gli antipastidi terra... di acqua...caldi...freddi e tiepidi

<i>Il vassoio dei salumi: Prosciutto cotto selezione Silvano Romani..la culaccia ...il crudo 24 mesi Leporati...il crudo a coltello 36 mesi il Gazzolo...Lo speck no speck di Bazzano ...la coppa di Parma ...la cicciolata del Majavacchi....la mortadella la favola di Palmieri ...il salame di Felino selezione S. Romani...il burro di Normandia ...focaccia tiepida</i>	<i>14.00</i>
<i>Sformatino di funghi del sottobosco (glutine latticini)</i>	<i>10.00</i>
<i>Il Flan di Parmigiano-Reggiano.. su fusione di formaggio giovane...e la sua cialda croccante (latticini)</i>	<i>10.00</i>
<i>Il “ tonno di coniglio “ ...salvia argentata e olive taggiasche</i>	<i>8.00</i>
<i>La composta di pollo con condimento balsamico ...misticanza e frutta</i>	<i>8.00</i>
<i>La 1000 foglie di manzetta marinata ...crudità di verdure e pasta brick (glutine)</i>	<i>10.00</i>
<i>Bloch di foie gras...misticanza ..confetture di frutta e pan brioches</i>	<i>10.00</i>
<i>Carpaccio di gamberi rossi di Porto Santo Spirito....e insalata di finocchi e agrumi</i>	<i>12.00</i>
<i>“ Capriccio di Regina “ filetto di Trota Salmonata ...profumi ...colori e misticanza</i>	<i>11.00</i>
<i>Seppioline spadellate ... letto di radicchio rosso e Parmigiano-Reggiano</i>	<i>12.00</i>
<i>La composta di calamari su vellutata di porri e la patata saltata</i>	<i>12.00</i>
<i>Dalla terra e dall'acqua ..le paste fatte da noi e da altri</i>	
<i>Agnolotti di spalla cotta su zabaione di Parmigiano-Reggiano (glutine latticini)</i>	<i>11.00</i>
<i>Le crespelle ai funghi porcini</i>	<i>11.00</i>
<i>Ravioli di radicchio d'orto e salamella ...pomodorini ciliegia e basilico (glutine latticini)</i>	<i>11.00</i>
<i>Mezzelune di zuccacon pasta di salame e rosmarino (glutine latticini)</i>	<i>11.00</i>
<i>Ravioloni di fontina d'alpeggio al tartufo nero (glutine latticini)</i>	<i>13.00</i>
<i>Tortelli di pesce ...fagiolini verdi ...gamberi e vongole (glutine)</i>	<i>12.00</i>
<i>Dalla terra...dall'orto e dall'acqua</i>	
<i>La “Papera Guendalina” ...coscia d'anatra in confit...su crema di patate ...pancetta croccante ... e gocce di balsamico (latticini)</i>	<i>14.00</i>
<i>La tagliata di manzo Piemontese....il radicchio di treviso ...e la fusione di taleggio (latticini)</i>	<i>13.00</i>
<i>Il Freddo-Caldo...Il Roast beef di manzo.. e l'entrecote di vitella al timo e ginepro con le “ sinfonie” d'accompagnamento</i>	<i>14.00</i>
<i>Il carrè d'agnello Nuova zelanda in panatura d'erbe e aromi....la sua salsa d'essenza e lo sformato di verdure (glutine)</i>	<i>14.00</i>
<i>La boeuf bourguignon...a modo nostro ..guancette di vitello in brasatura d'erbe e verdure ...rosso di Borgogna e polenta croccante (latticini)</i>	<i>14.00</i>
<i>i filetti.</i>	
<i>Di manzo farcito con culaccia fondente di parmigiano e tartufo nero (latticini glutine)</i>	<i>18.00</i>
<i>Di cavallo ...speck croccante e crema delicata di porri</i>	<i>14.00</i>
<i>Di maialino...con la sua farcia e i funghi porcini trifolati</i>	<i>14.00</i>

Alta griglia:	
La Grigliata di tagli Nobili:	75.00
Costata Piemontese del Cazzamali...Costata scozzese e Ribeye di Angus Irlanda in porzione generosa...con verdure grigliate ...minimo per 2 persone	
Dall'acqua	
Il Baccalà soffritto ...su crema di zucca e cipolla dorata	14.00
Il Tonno scottato ...su salsa tonnata ...dadolata di melanzane ..pomodori essiccati	13.00
Il filetto d'Ombrina...carciofi ..topinambur e tartufo nero	14.00
Il filetto di branzino...broccoli ...vongole ...e il gambero	14.00
Dolci	
Stracchino della Duchessa	4.00
Bavarese di zabaione al moscato ...con purea di fragole	4.00
Budino di caffè e cacao al caramello	4.00
Zuppa inglese	4.00
Gelato al caffè...con "antidepressivo"	4.00

Gli alimenti verranno confezionati singolarmente ...in contenitori bio e riciclabili...

pronti per essere consumati

oppure riscaldati in forno tradizionale o al microonde...

fornendovi le adeguate istruzioni

le prenotazioni si accetteranno sino alle ore 20,30

il ritiro dalle 19,00 alle 21,00

Per il sabato sera e la domenica a pranzo ...specialmente per le consegne a domicilio

vi chiediamo gentilmente di prenotare con un po' d' anticipo ... per poterci meglio organizzare e

offrirvi un servizio adeguato

anche a domicilio potete pagare con Bancomat o Carta di Credito

Graziee....

buona salute a tutti