

Per tovagliato...stoviglie...pane...per il lavoro di chi vi sta davanti...e non solo ...  
chiediamo euro 4....

Lab ...psichiatri food “ (cucina) propone

### ***Gli antipasti..di terra. . .di acqua..caldi..freddi e tiepidi***

<i>Il misto di salumi . . .con focaccia tiepida e burro d'alpeggio (glutine latticini)</i>	15.00
<i>La Battuta al coltello di manzetta piemontese del Cazzamali. . .e. . . . . . . .il suo pinzimonio</i>	12.00
<i>Bloc de foie gras...con confetture di pere e fichi..e pan brioches (glutine)</i>	13.00
<i>“Tonno “di coniglio, olive taggiasche...indivia Belga..olio Evo. . .</i>	10.00
<i>Sformatino di melanzane su fondente di pomodoro (glutine)</i>	10.00
<i>Composta di calamari su vellutata di patate e porri</i>	13.00
<i>Carpaccio di gamberi viola ...melograno...e finocchi agli agrumi(crostacei)</i>	14.00
<i>Seppioline spadellate . . .su letto di radicchio rosso e Parmigiano-Reggiano ( latticini)</i>	13.00
<i>“Regina del Friuli” Trota salmonata dolcemente affumicata...burro d'alpeggio e pan briosches (glutine latticini )</i>	13.00
<i>Ombrina marinata con fagiolini . . .all'olio di basilico</i>	13.00
<b><i>Dalla terra e dall'acqua ..le paste fatte da noi e da altri</i></b>	
<i>Mezzemancibe al ragù di Angus e culaccia...su salsa bianca (glutine latticini)</i>	12.00
<i>Pappardelle ai funghi porcini e finferli</i>	13.00
<i>Mezzelune di melanzane con...pomodorini, capperi e origano (glutine, uova, latticini)</i>	13.00
<i>Crepes alle ortiche ...con le sue fondute (glutine, uova, latticini)</i>	12.00
<i>Bentagliati con borlotti, erba cipollina e culaccia (glutine , uova)</i>	10.00
<i>Risotto al Tarassaco...la rossa di Tropea...miele d'acacia</i>	13.00
<i>Ravioli di salamella e radicchio d'orto al pomodoro fresco e basilico (glutine, uova, latticini)</i>	13.00
<b><i>Dall'acqua</i></b>	
<i>Taglierini con scampetti, broccoli e vongole (glutine ,crostacei, uova)</i>	13.00
<i>Spaghetti freddi con caviale ed erba cipollina (glutine )</i>	18.00
<i>Tortelli di pesce . . .fagiolini verdi . . .gamberi e vongole (glutine , crostacei, uova)</i>	13.00

---

## ***Dalla terra. . .dall'orto e dall'acqua..le pietanze***

<i>Millefoglie di manzetta piemontese marinata con julienne di verdure croccanti e pasta brick (glutine)</i>	<i>15.00</i>
<i>La "Papera Guendalina" coscia d'anatra in confit. . .su crema di patate . . . pancetta croccante . . . e gocce di balsamico (latticini)</i>	<i>15.00</i>
<i>La tagliata di manzo del Franco Cazzamali . . .con zucchine trifolate alla mentuccia (aglio)</i>	<i>17.00</i>
<i>Il Freddo/Caldo. Roastbeef di Angus e straccetti di vitella..con le verdure in accompagnamento</i>	<i>17.00</i>
<i>La Girello di Angus "dolce fumo" con datterini Vittoria...basilico e..pecorino Brigante (latticini)</i>	<i>15.00</i>
<i>Filetto di maialino farcito. . . con funghi porcini (glutine)</i>	<i>16.00</i>
<i>Il filetto di Puledro con crema delicata di porri e speck croccante (latticini)</i>	<i>17.00</i>
<i>La Quaglia al rosmarino e bacon...il ristretto di montepulciano</i>	<i>15.00</i>
<i>Lumache alla bourgogne (dozzina). . . . .(aglio, prezzemolo)</i>	<i>18.00</i>

### ***Dalla Griglia***

<i>La Grigliata di Tagli Nobili: Costata Piemontese, Costata Scozzese e Ribeye Iralndese con porzione generosa di verdure grigliate minimo per 2 persone</i>	<i>80.00</i>
<i>Il Patanegra alla griglia...con rotoli di radicchio dell'orto con guanciaie ...saltati all'aceto di tradizione</i>	<i>16.00</i>

### ***Dall'acqua***

<i>Gamberi spadellati. . . . .purè di ceci. . .bacon e peperoni</i>	<i>15.00</i>
<i>Il tonno scottato. . .su salsa tonnata. . .la melanzana e i pomodori essiccati (uova)</i>	<i>16.00</i>
<i>Baccalà soffritto...su fondente di pomodoro...filangé di cipolla caramellata (glutine,latticini)</i>	<i>15.00</i>
<i>Il Branzino. . .fantasia d'erbette a costa in umido . . .e crostoni di focaccia (glutine , aglio)</i>	<i>16.00</i>

---

*L'eccessivo valore che diamo ai minuti, la fretta, che sta alla base del nostro vivere, è senza dubbio il peggior nemico del piacere. . . .Herman Hesse. . . .La quasi totalità dei nostri piatti viene cucinata al momento . . .noi siamo umani. . .quindi soggetti ad errori . . .e la fretta non giova . . . . .Perciò.. siate si critici . . . .ma se potete pazienti. . . .*

*Altrimenti. . . Pazienza*

*Preghiamo gli avventori che soffrono di allergie e intolleranze (solo quelle alimentari ) di farlo presente al momento dell'ordinazione . . . .*

*Alcuni prodotti possono essere acquistati bonificati. . .altri freschi poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità*