

MENU

BENVENUTI AL PIZZA LAB28!

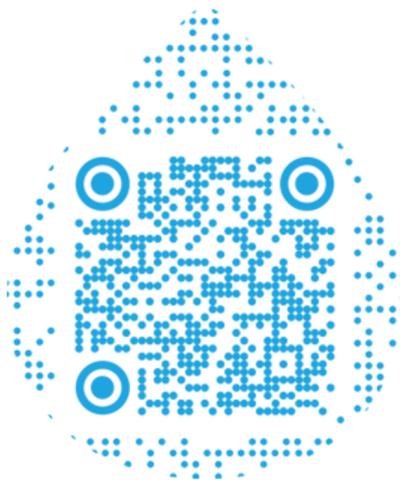
Eccoci nel cuore di Carpi, dove la tradizione incontra la creatività.

Da Pizza Lab28, ci impegniamo a creare pizze contemporanee uniche nel loro genere. Abbiamo abbandonato le vecchie convenzioni e ci siamo lanciati in un laboratorio di sperimentazione culinaria, dove l'arte della pizza trova combinazioni audaci. L'obiettivo è stupire i palati con una varietà di sapori eccezionali.

Il nostro impasto è composto in parte da farina integrale, in parte da...sst è un segreto! Ma possiamo dirvi che si tratta di un impasto ad alta idratazione con più di 48 ore di lievitazione e maturazione.

E per tagliare la pizza?! Mettete da parte le classiche posate, forbici alla mano e buon appetito!





Sorprenditi e vivi un'esperienza unica, trasformando il semplice gesto di bere acqua in qualcosa di straordinario.

Con ogni bottiglia acquistata, doniamo ben 100 litri di acqua potabile a chi ne ha più bisogno.

Ma non finisce qui!

Inquadra il QR code sul nostro menù e scopri la famiglia che hai aiutato, condividendo un prezioso legame attraverso un bicchiere di acqua.

Assapora ogni sorso con la consapevolezza che stai facendo la differenza nel mondo, rendendo l'acqua un ponte che unisce le persone.

Vivi un'esperienza di gusto e solidarietà, perché ogni goccia conta.

Acqua Wami, fonte San Bernardo

ANTIPASTI

Bruschetta

1-5-6-7

Pesto di basilico, aglio, mandorle e lardo di patanegra

-4,00-

Abbinamento Consigliato: Maisel Bayreuther Hell
Salento Agricola

Bruschetta Benny

1-5-6-7

Crema di bufala - filetti di pomodori pelati San Marzano
marinati con olio, sale, pepe, aglio e basilico

-4,00-

Abbinamento Consigliato: Officine Birraii Weiss
Maisel Waisse Original

Padellino

1-4-5-6-7

Burro - Acciughe del Cantabrico in uscita-Zest di limone

-6,00-

Abbinamento Consigliato: Wold Top Fair Ipa
Vertiga Bali

Tomimo

1-6-7

Pagnotta di pizza farcito con Tomino piemontese,
guanciaie, in uscita miele e basilico

-8,00-

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta

AGGIUNTE SULLE PIZZE:

Prosciutto Crudo 3,00€

Ventricina 2,50€

Patate Forno 2,00€

Gorgonzola 2,50€

Funghi 2,00€

Wurstel 2,00€

CLASSICHE

Margherita

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano,
mozz. Fior di latte, basilico e olio E.V.O.

1-5-6-7

-7,00-

Abbinamento Consigliato: Maisel Bayreuther Hell
Salento Agricola

Marinara

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano,
origano, aglio e olio E.V.O.

1-5-6

-5,50-

Abbinamento Consigliato: Aurer Brau 111
Salento Taranta

Provola e Pepe

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano,
provola affumicata e pepe macinato, basilico e olio E.V.O.

1-5-6-7

-8,50-

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta

Napoli

Pomodori pelati San Marzano, mozz. Fior di latte,
origano e acciughe del Cantabrico

1-4-5-6-7

-9,00-

Abbinamento Consigliato: Wold Top Fair Ipa
Vertiga Zazel

Bufala

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano, mozz. Bufala
campana D.O.P. e basilico

1-5-6-7

-8,50-

Abbinamento Consigliato: Maisel Bayreuther Hell
Salento Agricola

Salsiccia e friarielli

Provola affumicata campana, salsiccia e friarielli

1-5-6-7-12

-9,50-

Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Fumè
Salento Nuda e Cruda

Cosacca

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano,
pecorino, basilico e aglio

1-5-6-7

-6,50-

Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Tripment



CONTEMPORANEE

Benny

Mozz. Bufala campana D.O.P. e filetti di pomodori pelati San Marzano
marinati con olio, sale, pepe, aglio e basilico

- 9,00 -

Abbinamento Consigliato: Officine Birraii Weiss
Maisel Waisse Original

Pizza Lab

Crema di zucchine, mozz. Fior di latte, salsiccia, chips di pecorino

- 10,00 -

Abbinamento Consigliato: Wold Top Red

Carbonara

Mozz. Fior di latte, guancialetto e crema carbonara in uscita

- 10,00 -

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta

Veggy

Crema porro, mozz. Fior di latte, zucchine, cipolle caramellate e pecorino
romano in uscita

- 10,00 -

Abbinamento Consigliato: Wold Top Red

Tonno Lab

Provola affumicata campana, filetti di tonno, cipolla caramellata
e polvere d'olive nere

- 12,50 -

Abbinamento Consigliato: Officine Birraii Weiss
Maisel Waisse Original

E così sia! / 4.00am (con tonno e zest limone)

Mozz. Fior di latte, in uscita pesto di basilico, aglio e mandorle,
spalla cotta affumicata e stracciatella

- 12,50 -

Abbinamento Consigliato: Salento Nuda e Cruda
Vertiga Indomitus

Dalla Nonna

Mozz. Fior di latte, salsiccia, in uscita maionese di carote, riduzione di
Sangiovese e chips di parmigiano

- 14,00 -

Abbinamento Consigliato: Vertiga Twist
Bavaria

DOLCI

Tiramisù di nostra produzione 1-3-7
-6,00-

Panna Cotta artigianale Caramello 7
-6,00-

Panna Cotta artigianale Lamponi 7
-6,00-

Yogurt artigianale con Crumble di Mandorle 7
-6,00-

Cheesecake scomposta 1-5-7-8
Frutti di Bosco e Cioccolato
-7,00-

Cheesecake scomposta 1-5-7-8
Cioccolato e Caramello
-7,00-



BEVANDE

Acqua WAMI lt. 0,75

-3,00-

Coca Cola lt. 0,33

-4,00-

Coca Cola Zero lt. 0,33

-4,00-

Sprite lt. 0,33

-4,00-

Fanta lt. 0,33

-4,00-

Estathé Limone-Pesca lt. 0,25

-4,00-

Chinotto Cortese bio lt. 0,275

-3,50-

Arancia Rossa Cortese bio lt. 0,275

-3,50-

Crodino Analcolico lt. 0,175

-3,50-

Caffè

-1,50-

Caffè Decaffeinato

-1,50-

Caffè d'Orzo

-1,50-

Ginseng

-1,50-



DOPO CENA

Montenegro

-4,00-

Amaro del Ciclisa

-4,50-

Jefferson Amaro Importante

-4,50-

Roger Amaro Extra Strong

-4,50-

Jagermeister

-4,00-

Amaro del Capo

-4,00-

Grappa Barricata - Grappa Bianca

-5,00-

Limoncino

-3,00-

Liquirizia

-3,00-

Nocino

-3,00-

Sambuca

-3,50-

Selezione di RUM

-Coperto 3,00€ -

Servizio Torta 2,00€/persona

Chiedere Menù Allergeni

