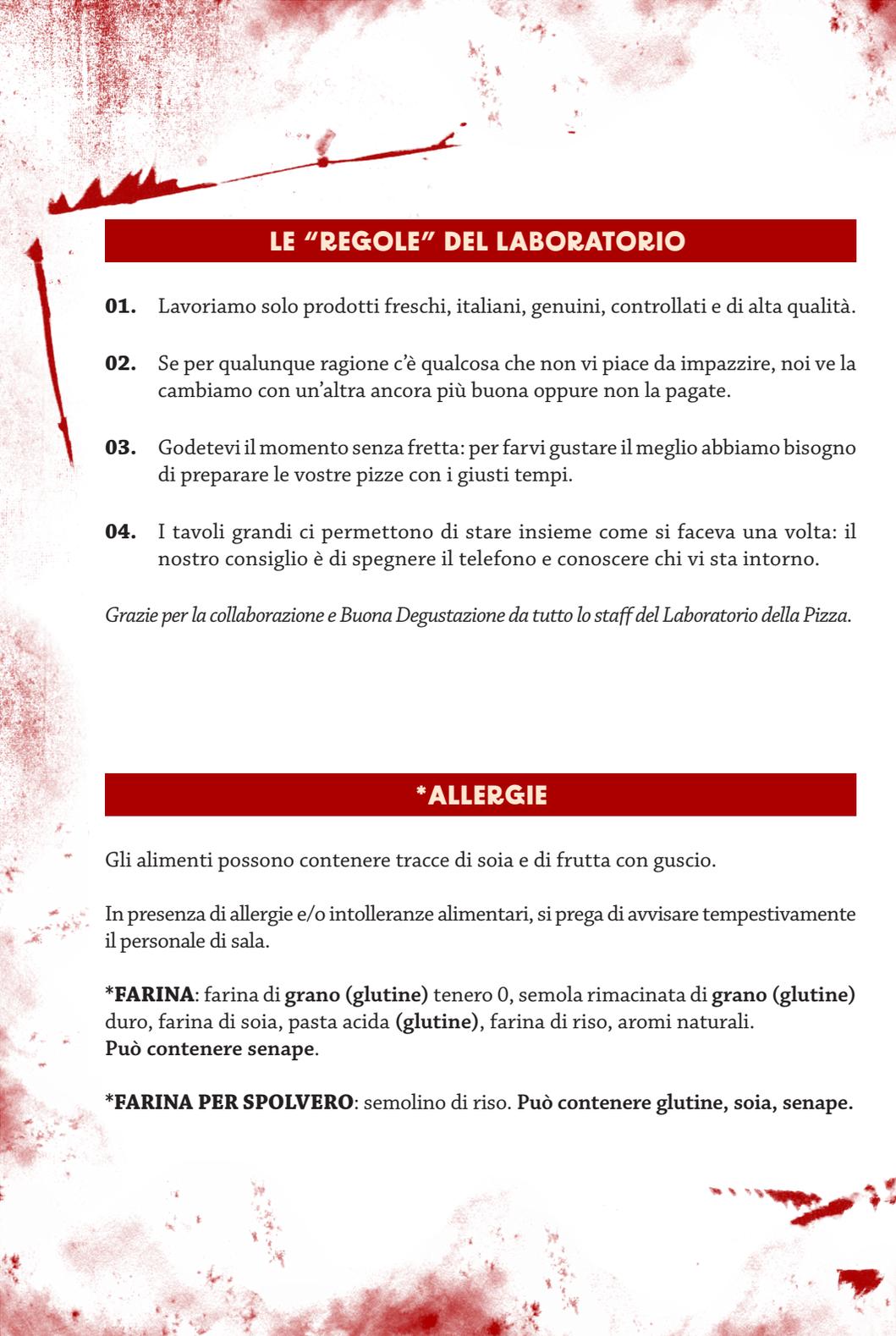


lab
MENU
Pizza



LE "REGOLE" DEL LABORATORIO

- 01.** Lavoriamo solo prodotti freschi, italiani, genuini, controllati e di alta qualità.
- 02.** Se per qualunque ragione c'è qualcosa che non vi piace da impazzire, noi ve la cambiamo con un'altra ancora più buona oppure non la pagate.
- 03.** Godetevi il momento senza fretta: per farvi gustare il meglio abbiamo bisogno di preparare le vostre pizze con i giusti tempi.
- 04.** I tavoli grandi ci permettono di stare insieme come si faceva una volta: il nostro consiglio è di spegnere il telefono e conoscere chi vi sta intorno.

Grazie per la collaborazione e Buona Degustazione da tutto lo staff del Laboratorio della Pizza.

*ALLERGIE

Gli alimenti possono contenere tracce di soia e di frutta con guscio.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, si prega di avvisare tempestivamente il personale di sala.

***FARINA:** farina di **grano (glutine)** tenero 0, semola rimacinata di **grano (glutine)** duro, farina di soia, pasta acida (**glutine**), farina di riso, aromi naturali.
Può contenere senape.

***FARINA PER SPOLVERO:** semolino di riso. **Può contenere glutine, soia, senape.**

ANTIPASTI

IL NOSTRO BACCALÀ PASTELLATO 5.00

baccalà pastellato, croccante fuori e morbido dentro

MONTANARE 3.00

pomodoro, mozzarella, grana e basilico

PATATINE CHIPS 3.00

sfoglie sottili di patate abruzzesi fritte in olio di arachidi

I NOSTRI ARANCINI

Il **riso** viene cotto nel brodo di verdure e fritto in olio di arachidi.

POMODORO E MOZZARELLA 3.00

pomodoro, pecorino, burro, mozzarella, uova, panatura, origano e pepe

CACIO E PEPE 3.00

pecorino, pepe, uova, burro e panatura

N'DUJA 3.00

n'duja, pecorino, burro, uova e panatura

A
N
T
I
P
A
S
T
I

LE NOSTRE PIZZE

la nostra pizza **tonda** è per una sola persona invece una **pala** è per due persone.

PATATE E MOZZARELLA

tonda **12.00** *pala* **24.00**

base bianca con patate, mozzarella e finocchietto selvatico

VEGETARIANA

tonda **13.00** *pala* **26.00**

base bianca con fiordilatte e verdure di stagione

CROSTINO

tonda **14.00** *pala* **28.00**

base bianca con fiordilatte e prosciutto cotto

AGRICOLA

tonda **15.00** *pala* **30.00**

base bianca con fiordilatte, verdura di stagione e salsiccia

TRICOLORE

tonda **16.00** *pala* **32.00**

base bianca con fiordilatte, rughetta, pomodori secchi, prosciutto crudo e stracciatella di burrata

B
I
A
N
C
H
E

MARGHERITA

tonda 10.00 *pala* 20.00

pomodoro, fiordilatte, olio EVO

VIGNANELLESE

tonda 11.00 *pala* 22.00

pomodoro, aglio, olio EVO, pepe, origano, finocchietto selvatico

NAPOLI

tonda 12.00 *pala* 24.00

pomodoro, olio EVO, fiordilatte e alici

TROPEA

tonda 12.00 *pala* 24.00

pomodoro, olio EVO, fiordilatte, e cipolla rossa di Tropea (n'duja su richiesta)

SFIZIOSA

tonda 12.00 *pala* 24.00

pomodoro, olive taggiasche, pachino, alici, pepe, origano, finocchietto selvatico e olio EVO

DIAVOLA

tonda 13.00 *pala* 26.00

pomodoro, fiordilatte, olio EVO e salame piccante

BUFALA

tonda 15.00 *pala* 30.00

pomodoro, fiordilatte, bufala, pachino e olio EVO

FUNGHI E SALSICCIA

tonda 15.00 *pala* 30.00

pomodoro, fiordilatte, funghi, salsiccia ed olio EVO

BUFALA AL CRUDO

tonda 18.00 *pala* 36.00

pomodoro, fiordilatte, bufala, pachino, olio EVO e prosciutto crudo artigianale

R
O
S
S
E

CACIO E PEPE

tonda 13.00 *papa* 26.00

base bianca con crema di pepe e pecorino

GRICIA

tonda 14.00 *papa* 28.00

base bianca con crema di pepe e pecorino, guanciale

AMATRICIANA

tonda 14.00 *papa* 28.00

pomodoro, fiordilatte, pepe, guanciale e pecorino

CARBONARA

tonda 14.00 *papa* 28.00

base bianca con crema di uova e pecorino, guanciale e pepe

MORTADELLA

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

base bianca con stracciatella di burrata, mortadella e pistacchi

BACIAMI

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

base bianca con fiordilatte, gorgonzola, salame piccante e cipolla rossa di Tropea

AFFUMICATA

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

pomodoro, olio EVO, fiordilatte, scamorza affumicata e speck

RADIOSA

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

base bianca con fiordilatte, radicchio, pere, gorgonzola e speck

TARTUFO

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

base bianca con crema al tartufo, n'duja, bufala e prosciutto crudo

PESTO

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

base bianca con fiordilatte, bufala, pesto, salsiccia e limone

STELLA

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

base bianca con fiordilatte, scamorza affumicata, patate e speck

SUPER CROSTINO

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
16.00	32.00

base bianca con fiordilatte, prosciutto cotto, stracciatella di burrata, pecorino e olive taggiasche

FANTASIA DELLO CHEF

<i>tonda</i>	<i>papa</i>
18.00	36.00

su ispirazione del maestro pizzaiolo

TIRAMISÙ DELLA CASA**6.00**

crema al mascarpone intervallata da strati di savoiardi inzuppati nel caffè

NUTELLONE*mezza pala*
12.00

pizza bianca con nutella e granella di nocciole

PIZZAMISÙ*mezza pala*
14.00

pizza bianca con nutella, crema di tiramisù e cacao

PANNA COTTA**6.00**

panna cotta con topping ai frutti di bosco o nutella

DOLCE DELLO CHEF**6.00**

dolce su ispirazione della zia Mascia

SOFT DRINK

Acqua 1/2L e 0,75L	2.00	3.00	Schweppes lemon bottiglia 18cl	3.00
Coca Cola vetro normale e zero 33cl	3.00	3.00	Fuze tea pesca rosa e limone 40cl	3.00
Coca Cola 1L	5.00			
Fanta vetro 33cl	3.00		Chinotto bottiglia 20cl	3.00
Sprite vetro 33cl	3.00		Cedrata 20cl	3.00

BIRRE

Menabrea bionda 4,8vol. 33-66cl	3.50	6.00	Heineken 5%vol. 33-66cl	3.00	5.00
Peroni classica 4,7%vol. 33-66cl	3.00	5.00	Ichnusa filtrata 4,7%vol. 33-66cl	3.50	6.00
Birra Moretti classica 4,6%vol. 66cl		5.00	Ichnusa non filtrata 5%vol. 33-50cl	3.50	6.00
Messina Cristalli di sale 5%vol. 50cl	6.00		Ceres 7,7%vol. 33cl	4.00	
Weissbier Franziskaner 5%vol. 50cl	6.00		Tennent's 9%vol. 33cl	4.00	
Nastro Azzurro 5,1%vol. 33-66cl	3.00	5.00	Corona 4,5%vol. 33cl	4.00	

BIRRE ARTIGIANALI

Al fine di offrire ai nostri clienti una scelta di birre artigianali sempre più vasta, in continuo cambiamento e di qualità elevata, potete scegliere la birra più adatta ai vostri gusti direttamente dal nostro frigo birre.

You can choose other types of craft beers directly in our fridge.

Birre Artigianali 33-75cl	6.50	12.00
---------------------------	------	-------

APERITIVI ALCOLICI

Aperol Spritz	7.00	Vino rosso calice	6.00
Prosecco calice	6.00	Vino bianco calice	6.00

PER FINIRE

Amaro	3.00	Vino liquoroso	4.00
Grappa	4.00	Caffè	2.00

B
I
B
I
T
E

Grazie per averci scelto e per esservi affidati a noi.