

# MENU

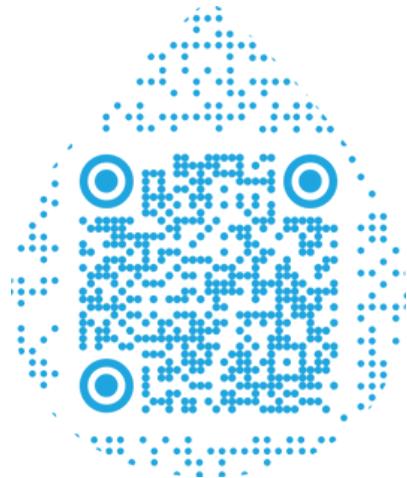
## BENVENUTI AL PIZZA LAB28!

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 Pesto

Pesto di Basilico con Mandorle - Spalla Cotta Aff.

-4,00-

1-6-8

Abbinamento Consigliato: Aurer Brau 111

Wold Top Fair Ipa

## Bruschetta Benny

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

-4,00-

1-5-6-7-12

Abbinamento Consigliato: Officine Birraii Weiss

Maisel Waisse Original

## Camembert

Pagnotta di pizza farcito con Camembert francese,  
champignon trifolati, cipolla d'orata cotta nella birra

-8,00-

1-6-7-12

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta

Officine Birraii Weiss

## Tomino

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

-8,00-

1-6-7-10

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.

-7,00-

1-5-6-7  
Abbinamento Consigliato: Maisel Bayreuther Hell  
Salento Agricola

## Benny

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

-9,00-

1-5-6-7  
Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Weiss  
Maisel Waisse Original

## Provola e Pepe

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

-8,50-

1-5-6-7  
Abbinamento Consigliato: Salento Taranta

## Napoli

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

-9,00-

1-4-5-6-7  
Abbinamento Consigliato: Wold Top Fair Ipa  
Vertiga Zazel

## Bufala

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano

Mozz. Bufala e basilico

-8,50-

1-5-6-7  
Abbinamento Consigliato: Maisel Bayreuther Hell  
Salento Agricola

## Salsiccia e friarielli

Provola affumicata, salsiccia e friarielli

-9,50-

1-5-6-7-10-12  
Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Fumè  
Salento Nuda e Cruda

## Cosacca

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

-6,50-

1-5-6-7  
Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Tripment

# CONTEMPORANEE

## Veggy

Crema porro, mozz. Fior di latte, zucchine, cipolle caramellate e pecorino romano in uscita  
- 12,00 -

1-5-6-7-12

Abbinamento Consigliato: Wold Top Red

## Pizza Lab

Crema di zucchine, Mozz. Fior di latte, Salsiccia, Chips di Pecorino  
- 10,00 -

1-5-6-7-12

Abbinamento Consigliato: Wold Top Red

## Carbonara

Mozz. Fior di latte, guanciale e crema carbonara in uscita  
- 10,00 -

1-3-5-6-7-10

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta

## Tonno Lab 2.0

Crema di broccoli, Mozz. fiordilatte, broccoli saltati, patate al forno  
Cipolla d'orata cotta nella birra e Salsa Tonnata  
- 12,50 -

1-3-4-6-7-12

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  
- 13,00 -

1-6-7-8

Abbinamento Consigliato: Salento Nuda e Cruda  
Vertiga Indomitus

## Blues

Blu Stilton, Caciotta Monte Cusna, Taleggio stag. in grotta,  
Botalla alla birra, olio allo Zenzero, Miele di Castagno e Noci  
- 14,00 -

1-6-7-8

Abbinamento Consigliato: Wold Top Fair Ipa  
Vertiga Zazel

## Cùdghèin

Crema Parmantier, Fagioli Borlotti, Cotechino e in uscita Crema  
di Fagioli  
- 10,00 -

1-6-7

Abbinamento Consigliato: Salento Agricola  
Salento Taranta

# DOLCI

Tiramisù di nostra produzione

1-3-7

-6,00-

#Tutto di nostra produzione

Mascarpone con gocce di Cioccolato

3-77

-5,00-

#Tutto di nostra produzione

Panna Cotta artigianale Caramello

7

-6,00-

Panna Cotta artigianale Salsa Frutti di Bosco

7

-6,00-

Yogurt Artig. con Crumble di Mandorle/Noci

1-7-8

-6,00-

Ricotta e Pere

ricotta di pecora zuccherata, marmellata di pere, croccante alle mandorle e Cioccolato

-7,00-

#Tutto di nostra produzione

Cremoso Nutella

Mascarpone, Nutella, Crumble alle Mandorle e Caramello

-6,00-

7-8

#Tutto di nostra produzione

# 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

PIZZA  
LAB 28