

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

Carpaccio

Filetto di Maiale c.b.t. - condito con Sale, Olio all'Aglio e

Pepe Rosa - accompagnato da muffin di pane

-6,00-

1-6

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

Abbinamento Consigliato: Officine Birraii Weiss

Maisel Waisse Original

Trancio

Gnocchino condito con Crema di pomod. rossi arrosto,
mascarpone, acciughe cantabrico e zest limone

-6,00-

1-4-6-7

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta

Officine Birraii Weiss

Tomino

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

-8,00-

1-6-7

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 e basilico

1-5-6-7

-8,50-

Abbinamento Consigliato: Maisel Bayreuther Hell
Salento Agricola

Salsiccia e friarielli

Provola affumicata, 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 e filetti di pomodori pelati San Marzano marinati
con olio, sale, pepe, aglio e basilico

1-5-6-7

- 9,00 -

Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Weiss
Maisel Waisse Original

Pizza Lab

Crema di zucchine, Mozz. Fior di latte, Salsiccia, Chips di Pecorino

1-5-6-7

- 10,00 -

Abbinamento Consigliato: Wold Top Red

Vale

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano, Ventricina picc.

Cipolla caramellata, in uscita Crema di bufala e basilico

1-6-7-12

- 10,00 -

Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Tripment
Salento Agricola

Parmigiana

Crema di melanzane, Provola aff., Melanzane al forno, Pomodorini rossi
arrosto, in uscita Cips di Parmigiano, Ricotta stagionata e basilico

1-6-7-12

- 12,00 -

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta
Wold Top Red

Tonno Lab

Provola affumicata, Filetti di Tonno, Cipolla caramellata
e Patè d'Olive nere

1-4-5-6-7-12

- 12,50 -

Abbinamento Consigliato: Officine Birrai Weiss
Maisel Waisse Original

Inguacchiata !

Crema Datterini gialli, Mozz. fiordilatte, in uscita crudo di Parma,
Stracciatella e Spinacino condito

1-6-7

- 12,00 -

Abbinamento Consigliato: Wold Top Fair Ipa
Vertiga Zazel

Salmun

Mozz. Fior di latte, Salmone cotto con Erba Cipollina e Burro, Olive nere,
in uscita Cipolla marinata con Aceto e Panna acida limone

1-4-6-7-12

- 15,00 -

Abbinamento Consigliato: Vertiga Bali
Maisel Waisse Original

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 Frutti di Bosco

7

-6,00-

Yogurt Artig. con Crumble di Mandorle/Noci

1-7-8

-6,00-

Tenerina con Panna montata e Pesche sciopp.
e Sciroppo alla Menta

1-3-7

-7,00-

#Tutto di nostra produzione

Cremoso al caffè con Crumble alle noci e
Cioccolato Bianco

1-7-8

-6,00-

#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

