

# MENU

## BENVENUTI AL PIZZA LAB28!

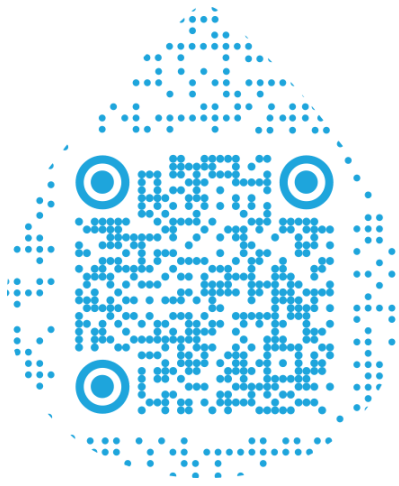
Eccoci nel cuore di Carpi, dove la tradizione incontra la creatività.

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 Caprino

Mousse di Caprino al Basilico, Dadolata di Pomodorini

Cigliegino Marinati

-4,00-

1-6-7

Abbinamento Consigliato: Salento Taranta  
Campobiondo Brilla

## 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: Salento Agricola  
Obici Blanche

## Pecorino Romagnolo

Pagnotta di pizza farcita con Pecorino Romagnolo, Mirtilli  
neri e Noci in uscita

-8,00-

1-6-7-8

Abbinamento Consigliato: Campobiondo Brezza  
Maisel Indian Ale

## Tomino

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

-8,00-

1-6-7-10

Abbinamento Consigliato: Campobiondo Eclissi  
Maisel Bavarian Ale

### AGGIUNTE SULLE PIZZE:

Prosciutto Crudo 3,00€

Patate Forno 2,00€

Funghi 2,00€

Ventricina 2,50€

Gorgonzola 2,50€

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

## Benny

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

1-5-6-7

-9,00-

Abbinamento Consigliato: Campobiondo Brilla  
Maisel Waisse Original

## 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  
Wold Top Red

## 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  
Salento Taranta

## 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

1-5-6-7-10-12

-9,50-

Abbinamento Consigliato: Campobiondo Solare  
Salento Nuda e Cruda

## Cosacca

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

1-5-6-7

-6,50-

Abbinamento Consigliato: Obici Blanche  
Maisel Hell



# CONTEMPORANEE

## Sgombretta

Crema di Scalogno, Mozz Fior Di Latte, in uscita Filetti Di Sgombro,  
Salsa Yogurt all'Arancia, Nocciole Tostate

- 14,00 -

1-4-6-7-8

Abbinamento Consigliato: Maisel Weisse

Birrificio Dell'Eremo Tuka

## 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

Campobiondo Solare

## Vale

Pomodori pelati San Marzano schiacciati a mano, Ventricina picc.

Cipolla caramellata, in uscita Crema di bufala e basilico

- 10,00 -

1-6-7-12

Abbinamento Consigliato: Vertiga Twist

Campobiondo Eclissi

## Tonno Lab

Provola affumicata, Filetti di Tonno, Cipolla caramellata

e Patè d'Olive nere

- 12,50 -

1-4-5-6-7-12

Abbinamento Consigliato: Vertiga Bali

Maisel Waisse Original

## 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

Obici Rossa

## Mulignamm

Crema di Melanzane, Mozz. Fior di Latte, in uscita Mousse di Caprino al  
Basilico, Dadolata di Pomodorini Cigliegino Marinati

- 11,00 -

1-6-7

Abbinamento Consigliato: Salento Nuda e Cruda

Auer Brau 111

## Peperon de' Peperoni

Crema Peperoni Gialli, Monte Cusna, Olive Taggiasche, Timo, in uscita

Crema Peperoni Rossi e Guanciaie Croccante

- 12,00 -

1-6-7-12

Abbinamento Consigliato: Wold Top Red

Obici Rossa

# 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 e Miele 1-7-8  
-6,00-

Ricotta e Frutta di stagione sciroppata 7-8  
Ricotta di pecora zuccherata, Frutta di stagione sciroppata, croccante alle mandorle e Cioccolato  
-7,00- #Tutto di nostra produzione

Cre moso al Pistacchio 1-7-8  
Mascarpone, Pasta di Pistacchio 100%, Cioccolato bianco e Salsa ai lamponi  
-7,00- #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

