

Per Cominciare...

- 1 Cestino di Pane Vario 5 €
- 2 Pane con Burro all'Aglio e Mozzarella 5 €
- 3 Bruschette Miste 9,50 €
Pomodoro & Basilico, Salsiccia Veneta, Salmone Marinato, Taleggio & Asparagi
- 4 Vitello Tonnato "Labrador" 17,50 €
- 5 Tartare di Manzo e Spigola 18,50 €
- 6 Selezione di Salumi Italiani 21,50 €
Bresaola di Toro, Culatello, Prosciutto Cotto al Tartufo, Mortadella al Tartufo, Prosciutto Iberico di Bellota, Porchetta di Ariccia
- 7 Tartare di Spigola su Letto di Guacamole 17,50 €
- 8 Tartare di Filetto di Manzo al Tartufo con Ristretto di Funghi Porcini 17,50 €
- 9 Insalata Vegetariana 9,50 €
- 10 Polipo Croccante su Crema di Patata Viola e Nuvola di Riso 19,50 €

Primi Piatti

- 12 Crema di Sedano Rapa con Prosciutto Croccante di Bellota e Sashimi di Scampi 11,50 €
- 13 Crema di Zucca e Porri con Speck Croccante e Amaretti 9,50 €
- 14 Tagliatella con Porcini e Tartufo 17,50 €
- 15 Tortellone di Ricotta e Mazzancolle con Zucchine e Telline 18,50 €
- 16 Ravioloni di Nduja e Pecorino Sardo 17,50 €
- 17 Ravioli di Pera, Pecorino e Pinoli in Fonduta di Taleggio e Asparagi 16,50 €
- 18 Lasagna alla Bolognese con Carne di Black Angus Nebraska 14,50 €
- 19 Spaghetti alla Chitarra con Frutti di Mare 17,50 €
- 20 Tortellone di Vitello e Tartufo con Vellutata di Crostacei e Gamberi 21,50 €

Risotti (Min 2 persone)

21 Risotto Gamberi e Asparagi di Mare con Mandorle e Ricotta 19,50€

22 Risotto Labrador con Ragù di Carne, Porcini e Culatello 17,50€

Secondi Piatti

23 Cosciotto di Agnello agli Aromi Mediterranei 19,50 €

24 Filetto di Maiale Lardellato con Salsa di Tartufo e Pepe Rosa 19,50 €

25 Baccalà su Crema di Cannellini con Tortino di Patate, Cannolicchio,
Mazzancolle allo Zafferano e Vongole Veraci 18,50 €

26 Filetto di Manzo ai Cinque Pepi 22,50 €

27 Filetto di Manzo al Gorgonzola e Pistacchi 24,50 €

28 Filetto di Manzo con Porcini e Tartufo 25,50 €

29 Chateaubriand Labrador (2 Persone) 54,50 €

30 Tagliata di Cervo su Letto di Verza e Funghi Porcini 19,50 €

31 Tagliata di Tonno in Crosta di Semi di Sesamo (Crudo) 16,50 €
Con Cipolline in Agrodolce, Salsa di Balsamico e Composta di Fragole

32 Cubi di Salmone su Crema di Piselli e Nuvola di Riso al Nero di Seppia 17,50 €

33 Sogliola con Funghi Porcini e Tartufo 19,50 €

La Griglia

Bistecca alla Fiorentina - Galizia Spagna 49,50 € / Kg

Entrecot Black Angus (400 Gr) - Nebraska 24,50 €

Filetto di Manzo (300 Gr) - Galizia Spagna 24,50 €

Tomahawk Galizia Spagna 39,50 € / Kg

Costata di manzo - Galizia Spagna 29,50 € / Kg

Le Nostre Pizze Gourmet

Margherita "Burrata" 13,50 €

Pomodoro al Forno, Mozzarella Fior di Latte, Fiocchi di Burrata Campana ... Salsa al Basilico

Orto 14,50 €

Pomodoro al Forno, Mozzarella Fior di Latte, Scamorza Affumicata, Carciofi alla Romana, Champignons Saltati, Cipolla Confittata, Zucchine e Melanzane Marinate ... Salsa Prezzemolo

Insalata Labrador 15,50 €

Mozzarella di Búfala, Ricotta di Salerno, Olive Verdi, Misticanza di Insalate, Pomodori Datterini ... Salsa Riduzione di Aceto Balsamico di Modena

Salsiccia Veneta 15,50 €

Mozzarella di Búfala, Salsiccia Veneta, Patate Rustiche e Petali di Parmigiano Reggiano ... Salsa All'Aglio Nero

La Meravigliosa 18,50 €

Mozzarella Fior di Latte, Patate al Forno con Rosmarino e Aglio, Porchetta di Ariccia, Aglio Nero ... Salsa Vellutata di Patate

Labrador 18,50 €

Mozzarella di Bufala, Funghi Porcini di Trento, Speck dell' Alto Adige, Tartufo di Alba e Petali di Parmigiano Reggiano ... Salsa Prezzemolo

Molluschi & Crostacei 18,50

Pomodoro al Forno, Tonno Pinna Gialla, Gamberi, Scampi, Calamari, Cozze e Vongole al Vapore ... Salsa Prezzemolo

Carpaccio di Filetto 18,50 €

Mozzarella Fior di Latte, Carpaccio di Filetto, Rucola, Pomodori Datterini, Petali di Parmigiano Reggiano e Lamine di Champignons ... Salsa Citronette

Bresaola di Toro 19,50 €

Pomodoro al Forno, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola di Toro, Rucola, Petali di Parmigiano e Noci ... Salsa Citronette

Astice 21,50 €

Pomodoro al Forno, Mozzarella Fior di Latte, Astice, Crema di Gamberi ... Salsa Gamberi

*Le Carni e i Pesci serviti Crudi sono trattati ai sensi del Reg. CE n-852/04
É disponibile il registro degli allergeni*

Caffè

Espresso 2,50 €
Decaffeinato 2,50 €
Espresso Macchiato 2,50 €
Cappuccino 3 €
Caffè con latte 3 €
Doppio espresso 4,50 €
Americano 2,50 €
Espresso corretto 4,50 €
Latte macchiato 3,50 €
Tè & Infusioni 3,50 €
Irish coffee 5,50 €
(Irish whisky, Amaretto o Baileys)

Bevande

Acqua Naturale 2 €
Acqua Frizzante 2 €
Coca Cola 3 €
Coca Cola Light 3 €
Coca Cola Zero 3 €
Fanta Orange 3 €
Fanta Lemone 3 €
Sprite 3 €
Tonica/Soda 3 €
Nestea Limone 3 €
Nestea Pesca 3 €
Nestea Mango-Ananas 3 €
Succo d'arancia naturale 4,50 €
Succo di frutta 3 €
Appetizer 3 €

Vino al Bicchiere

Bicchiere di rosso 4 €
Bicchiere di bianco 4 €
Bicchiere di rosato 4 €
Bicchiere di Prosecco 4 €
Bicchiere di Vino da Dolce 6 €

Birra

Alla spina : (Amstel)
Piccola (0,2l) 2,50 €
Media (0,4l) 4 €
Litro (1l) 9 €

In bottiglia

Ichnusa (Italia) 3 €
Moretti (Italia) 3 €
Raddler Limone 3 €
Heineken 00 3 €
Paulaner 5 €
Paulaner "Nera" 6 €

Liquori

Martini 4 €
Campari 4 €
Aperol Spritz 5 €
Amari & Liquori 4 €
Limoncello 4 €