

GOURMET

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE ^{3, 8} € 16
Nocciole, fichi secchi, capperi, crema di rucola,
tuorlo d'uovo fritto, germogli, mayo acciughe

VITELLO TONNATO ^{3, 4} € 14
Magatello cotto a bassa temperatura,
uova di quaglia, crema al tonno, capperi fritti

GNOCCHI COZZE & KATSUOBUSHI ^{1, 3, 4, 7, 14} € 13
Crema zafferano, mayo al nero di seppia

SPAGHETTI ALLA BARBABIETOLA ^{1, 3, 7} € 13
Spuma di parmigiano, crumble di lucanica,
tuille alla clorofilla di prezzemolo

TAGLIATA DI POLLO ^{8, 10} € 14
Cotto a bassa temperatura, salsa al miele,
pomodorini confit, mandorle tostate, spinacini croccanti

TATAKI DI SCOTTONA⁶ € 20
Cotto a bassa temperatura, millefoglie di patate,
salsa al mirin, pimientto de padrón, olio allo scalogno

TENTACOLI DI POLPO ^{*4, 6} € 22
Cotto a bassa temperatura, saltato con soia,
crema di ceci e curcuma, broccoli, crumble di olive nere

STECCO CARBONARA ^{1, 3, 7} (3 Pz.) € 14
Pasta alla carbonara frita su stecco,
servito con crema di pecorino al tartufo
Disponibile anche nella versione GLUTEN FREE

FISH & CHIPS ^{1, 3, 4} € 15
Merluzzo*, alici*, patate dolci, salsa al mango & curry, salsa
tartara

CESAR SALAD CON GAMBERI* ^{1, 2, 7} € 15
Baby lattuga, crostini di pane e cialda Parmigiano
Reggiano, kitchen dressing

LA VEGANA ⁷ € 12
Farro perlato, quinoa, grano saraceno, sedano rapa,
zucca, zucchine, barbabietola, semi di girasole, semi
di zucca, mayo alla curcuma. Verdure cotte a bassa
temperatura

WELLNESS APPETITOSO con SOLO 500Kcal € 14
Una proposta bilanciata e sempre diversa
con materie prime di qualità, scelte e approvate
in collaborazione con i nutrizionisti di LAB42

BURGER BUN IL SAPORITO ^{1, 3, 6, 7} € 16
Pane burger, hamburger 200 g, cavolo cinese marinato,
uovo di quaglia, crema di formaggio erborinato,
salsa ketchup rivisitata, patate dolci

contorni

TOPINAMBUR al forno € 4

PURÈ di patate € 4

PATATE DOLCI FRITTE € 4

EDAMAME & PIATTONI € 4

RATATUILLE cotta a bassa temperatura € 5

IL COPERTO LO OFFRIAMO NOI
perchè averti nostro ospite è sempre un piacere!

VELOCI E GUSTOSI!

LA SELEZIONE DEI
VASI COTTURA

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1, 3, 7} € 13
Con mozzarella fior di latte e salsa di pomodoro datterino

CACIO E PEPE ^{1, 7} € 13
Fusilloni di grano duro con salsa al pecorino romano e pepe

LASAGNA DELLA NONNA ^{1, 3, 7, 9} € 13
Classica lasagna con ragù di manzo a coltello e besciamella

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA ^{1, 3, 7, 6} € 13
Crespelle alla francese farcite con prosciutto cotto,
funghi e fontina valdostana

SALMONE IN SAOR ^{4, 8, 12} € 13
Filetto con verdurine saltate e marmellata di cipolle in saor

RISO VENERE ^{2, 6} € 13
Con verdurine al curry e gamberi

POLPETTE DI MANZO ^{1, 3, 7} € 13
Con manzo garronese, pure di patate e salsa al pomodoro

GUANCIA BRASATA ^{1, 7, 9} € 13
Guancia di manzo brasata con pure di patate

CANEDERLO ^{1, 7, 9} € 13
Gnocchi di pane con salsa leggera al parmigiano,
salvia e speck croccante

CAPUNSI ^{1, 3, 6, 7, 8, 9} € 13
Involtino di verza ripieno alla bresciana con purea di zucca

VASO FIT piatto bilanciato ⁴ € 12
Pasta di Kamut 80 g, Tonno al naturale 120 g
carote e zucchine 150 g

da
ASPORTO
- 1 €

Mangiare Gourmet in poco tempo si può!
La selezione dello Chef dei Vasocottura per tutti i gusti
da portare a casa o in ufficio pronti in pochi minuti!

Riportaci 12 vasi vuoti, ne avrai uno in omaggio a tua scelta.
Per informazioni chiedi allo Staff!

dessert

TARTE AU CITRON ^{1, 3, 6, 7} € 5
Tartelletta meringata al limone in 3 consistenze

CREMA CATALANA ^{3, 6, 7} € 5

PANNA COTTA ⁷ € 5
Coulisse di lamponi, crumble di cioccolato

MATCHAMISÙ ^{1,3,7} € 5

acqua e bevande

Acqua naturale | frizzante cl. 50 € 2

Acqua naturale | frizzante cl. 75 € 2,50

Bibite in bottiglia cl. 33 € 4

Estathe limone cl. 25 € 4

Estathe pesca cl. 25 € 4

Succo ACE cl. 20 € 4

le birre

Noam cl. 34 € 5

Birrificio Curtense cl. 50 € 6

Curtense bionda cl. 50

Curtense ambrata cl. 50

Curtense IPA cl. 50

Birrificio Manerba cl. 33 € 5

Cucunera doppio malto cl. 33

La Bionda cl. 33

Garda West Coast IPA cl. 33

Weizen cl. 33