

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 18/10/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/lab-24>

Crudo secondo pescato

Battuta di scampi di Mazara del Vallo su coulis di datterini, bruschetta dorata e limone caramellato	€ 18,00
Battuta di tonno rosso, crema di bottarga di tonno, cialda ai capperi di Pantelleria, chips di tapioca e pepe di Sichuan	€ 14,00
Carpaccio di astice marinato, guacamole e crumble di mandorle su panbriosche scottate	€ 19,00
Ceviche di ricciola alle tre nazioni	€ 12,00
Sashimi di carbonaro dell'Alaska affumicato, glassa al mandarino e terra di topinambur	€ 14,00

Prima, durante, dopo...

Edamame	€ 3,50
----------------	--------

Antipasti di terra

Battuta di fassona, pan brioche al timo, cialda ai capperi, bottarga di tuorlo e brunoise di ortaggi	€ 14,00
Culaccia su nido di kataifi con stracciatella di Andria e verdure pastellate	€ 12,00
Trilogia di soufflé con zucca, porcini e radicchio in fonduta di parmigiano polvere di speck	€ 10,00

Antipasti di mare

Calamari ripieni al gambero e polpo cotti a bassa temperatura e accompagnati da misticanza, mousse di patate aromatiche e latte di cocco	€ 14,00
---	---------

Fresella fumè, Straciatella di Andria, Carpaccio di salmone all'aneto con bouquet di verdure, pomodorini confit e caviale di ponzu € 12,00

Trilogia di tartare € 16,00
Tonno rosso e gelè agli agrumi; salmone e nuvole al nero di seppia; scampi di Mazara del Vallo e cavoletti di Bruxelles in osmosi di spritz

Primi di terra

Fagotto di crespella al grano saraceno con mousse di mascarpone, erba cipollina gratinata con coulis di pendolino € 12,00

Gnocchi di zucca ai funghi porcini e culaccia croccante € 12,00

Tortelloni di ricotta e spinaci alla vecchia Modena € 12,00

Primi di mare

Passatelli tirati a mano al gambero rosso cotto e crudo in pesto alla genovese € 15,00

Tagliolini al nero di seppia, ricci di mare, bottarga di capasanta e salicornia € 15,00

Secondi di terra

Guancialino di maiale cotto a bassa temperatura e polenta fritta alle erbe € 14,00

Supreme di pollo ripieno ai funghi porcini bardato in culaccia con crema di pecorino, chips di patate e bottarga al tartufo € 14,00

Tagliata di manzo alla contadina € 16,00

Verticale di coniglio disossato in culaccia croccante, mousse al pistacchio e millefoglie di patate € 16,00

Secondi di mare

Baccalà soffiato su coulis di pomodoro accompagnato da terrina di verdure € 14,00

**Salmone scottato al sesamo, capasanta marinata in lardo di colonnata
accompagnati da tartare di verdure e mandorle tostate** € 18,00

**Tatagy di tonno in crosta di semi di papavero, zabaione al finocchio e Tropea stufata
al balsamico** € 18,00

**Trancio di ricciola in panatura profumata con fiori di zucca ripieni di ricotta e spuma
al sedano** € 16,00

Poké di riso

**PONZU: Riso venere, salmone crudo, avocado, chips di patate, edamame, mandorle
a scaglie e salsa ponzu** € 12,00

**SANTO RICO: Riso bianco, riso nero, quinoa, salmone crudo, gambero in tempura,
polipo, edamame, avocado, mango, yogurt, chips di patate e zeste di lime** € 14,00

TERRINA: Riso venere, pollo, uovo strapazzato, bacon, edamame e burrata € 10,00

**TUNASA: Riso bianco, salmone flambé, tonno crudo, bisque bianca, semi di
papavero, edamame e feta** € 14,00

Lobster roll

**Pane inglese tostato, astice, burrata pugliese, pomodorini caramellati e origano
accompagnato da millefoglie di patate** € 18,00

**Pane inglese tostato, astice, pomodorini freschi, basilico, olio Evo e sale marino
accompagnato da millefoglie di patate** € 18,00

Pizza gourmet

Base stria, burrata di Andria, culaccia e pomodoro pendolino € 11,00

**Base stria, crema di pecorino, gamberi argentini alla catalana e petali di Tropea
caramellata** € 12,00

**Bianca, mozzarella fior di latte, crema di zucca, guancialetto croccante e gocce al
tartufo** € 9,00

Bianca, mozzarella fior di latte, mortadella, pistacchi di bronte e scaglie di grana € 10,00

Ma la Margherita? € 6,00

Insalate

CALAMARATA: ciuffi di calamari croccanti, misticanza, terriccio taggiasco, feta, datterino fresco e cannellini € 12,00

OCTOPUS: polipo, misticanza, radicchio, carote, nocciole tostate, patate lesse, pomodorini confit, sedano e citronette all'arancia € 12,00

SAMÒN: tartare di salmone, quinoa tricolore, avocado, misticanza, zest di lime e zenzero caramellato € 12,00

TREMONTI: straccetti di fassona, burrata pugliese, pane guttiau, funghi porcini e au jus di vitello € 10,00

Contorni

Cipolla di Tropea caramellata al forno € 4,00

Millefoglie di patate € 4,00

Terrina di verdure € 4,00

Dessert

Ananas marinato allo zenzero, menta vaporizzata e croccante all'amaretto € 6,00

Cheesecake pere e cioccolato croccante al rocher e crema inglese € 6,00

Crepes surprise alla meringa ripiena di gelato al pistacchio salato, croccante all'amaretto e caramello € 6,00

Soufflé al cioccolato, crema inglese e arancia candita € 6,00

Bevande Analcoliche

Acqua frizzante 50cl	€ 1,50
-----------------------------	--------

Acqua naturale 50cl	€ 1,50
----------------------------	--------

Coca Cola vetro 33cl	€ 4,00
-----------------------------	--------

Coca zero vetro 33cl	€ 4,00
-----------------------------	--------

Vino bianco fermo

Chardonnay itelchi	€ 24,00
---------------------------	---------

Falanghina feudali	€ 20,00
---------------------------	---------

Gewürztraminer eisacktaler	€ 26,00
-----------------------------------	---------

Lugana Cà dei Frati	€ 22,00
----------------------------	---------

Ribolla gialla cá tullio	€ 22,00
---------------------------------	---------

Vino rosso fermo

Lagrein eisacktaler	€ 24,00
----------------------------	---------

Nero d'Avola tarenì	€ 19,00
----------------------------	---------

Valpolicella campofaino	€ 20,00
--------------------------------	---------

Vino bianco bolle

Bollinger	€ 90,00
------------------	---------

Champagne moët et chandon blu	€ 60,00
--------------------------------------	---------

Champagne veuve clicquot	€ 60,00
---------------------------------	---------

Franciacorta Bellavista brut	€ 45,00
-------------------------------------	---------

Franciacorta boccadoro Rosè	€ 35,00
------------------------------------	---------

Franciacorta boccadoro Saten	€ 35,00
-------------------------------------	---------

Franciacorta boccadorta Brut	€ 32,00
-------------------------------------	---------

Prosecco valdobbiadene docg Nani Rizzi	€ 17,00
---	---------

Vino rosso bolle

Lambrusco Otello Ceci	€ 17,00
------------------------------	---------

Lambrusco sorbara vigna del cristo	€ 17,00
---	---------

Birra

Aynger urweisse 50 cl	€ 6,00
------------------------------	--------

Budweiser bionda 33cl	€ 5,00
------------------------------	--------

Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 5,00
-----------------------------------	--------

La chouffe rossa 33cl	€ 5,00
------------------------------	--------

Messina bionda 33 cl	€ 5,00
-----------------------------	--------

Pyraser doppio malto 50 cl	€ 6,00
-----------------------------------	--------
