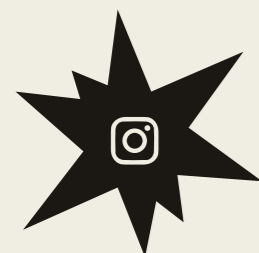


LAB OTT EGA

KITCHEN, ROOMS,
GALLERY, FARM
& SHOP



SHARE YOUR
EXPERIENCE:
[@LABOTTEGALAB](https://www.instagram.com/labottegalab)

LABOTTEGALAB.COM

MENU

DALLA SALUMERIA	IL NOSTRO COMPLETO ☒ € 18,00 Degustazione di salumi e formaggi con piccoli abbinamenti e panzanelle calde
	I TRE PROSCIUTTI ☒ ☒ € 18,00 Parma S. Ilario 26 mesi, S. Daniele "Cordazzi" 24 mesi, Toscano d.o.p. Pratomagno — Serviti con le nostre panzanelle calde
	CINTA SENESE ☒ ☒ € 22,00 Servito con pane e pomodoro strusciato,
	CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. ☒ ☒ € 20,00 stagionato 24 mesi, servito con insalatina di rucola, caprino fresco, pane tostato e burro bio Az. Agr. Brugnoli - Bardi
	GRAN MORTADELLA AL COLTELLO ☒ ☒ € 16,00 con Parmigiano Reggiano d.o.p. 24 mesi di Bardi, insalatina pere e mele, Balsamico Riserva, Panzanelle
	CENA DEL CAVATORE ☒ € 15,00 Lardo di Colonnata I.G.P. Az. La Stazione, con aceto balsamico ed erbe, Sformatino di cavolfiore
	TAGLIERE NERO SPIGAROLI ☒ ☒ € 25,00 speciali salumi antichi
	CULACCIA DEL SALUMIFICIO ROSSI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. ☒ ☒ € 18,00 con pomodoro, rucola e basilico
	ASSAGGI DI ACCIUGHE SPAGNOLE ☒ € 16,00 Speciali acciughe sotto sale del mare Cantabrico servite su tre crostoni di pane del Contadino: burro, cipolle, erbe
	INSALATA DI FRUTTA E PARMIGIANO DI "BARDI" ☒ ☒ ☒ € 12,00 insalata, noci, agrumi, frutti di bosco, prugne secche, mele, pere e aceto balsamico
	BURRATINA TOSCANA ☒ € 10,00 con pomodori secchi, ali di pane, filetto di acciuga spagnola
	TOMINO CALDO ☒ € 16,00 gratinato in forno, servito con pinzimonio di verdure fresche, pane croccante all'origano e tocchetti di salame toscano

CARPACCIO CALDO DI PECORINO TOSCANO ☒ ☒ € 14,00 con pere, noci e miele di castagno bio
--

SELEZIONE DI FORMAGGI "LABOTTEGA" ☒ ☒ € 16,00 con frutta fresca/secca e le nostre composte piccanti

DALLA CUCINA	PAPPA AL POMODORO ☒ € 10,00 con cuore di burrata
	ZUPPA DELL'ORTO € 10,00
	TESTAROLI DELLA LUNIGIANA ☒ € 15,00 Olio extra vergine La Stellata e Parmigiano Reggiano di "Bardi" granella di pistacchio di Bronte
	LE POLPETTINE DI CARNE ☒ € 10,00 di manzo, in salsa di pomodoro, dell'antica ricetta della nonna Frida
	LE POLPETTINE DI VERDURE ☒ ☒ € 10,00 ricotta e spinaci in fondura di parmigiano di Bardi
	ROAST-BEEF DI SCOTTONA PIEMONTESE ☒ € 18,00
	MELANZANE ALLA PARMIGIANA ☒ ☒ € 8,00
	SFORMATINO DI VERDURE MISTE ☒ ☒ € 6,00
	SFORMATINO DI CAVOLFOIRE ☒ ☒ € 6,00
	MISTICANZA E POMODORINI ☒ ☒ € 6,00

PINZIMONIO DI VERDURE MISTE ☒ ☒ € 6,00

PANZANELLE CALDE ☒ € 3,00

DESSERT	SFOGLIATINA CALDA DI MELE ☒ ☒ € 6,00 con pinoli di S.Rossore e gelato alla crema
	NUVOLA BIANCA ☒ ☒ € 6,00
	DAI DAI ☒ € 6,00

€ 10,00

I piatti con i simboli possono essere richiesti nella versione:
☒ Senza Glutine ☒ Vegetariana

Prodotti appartenenti a
Slow Food

I clienti con intolleranze o allergie alimentari dovranno consultare il nostro quaderno ingredienti prima di ordinare.