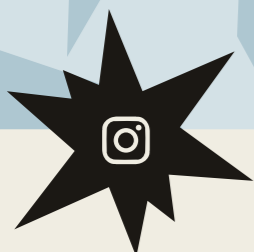


LAB OTT EGA

KITCHEN | ROOMS
GALLERY | FARM



SHARE YOUR
EXPERIENCE
@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 "Coradazzi" 18 mesi, Toscano d.o.p. Pratomagno - Serviti con le nostre panzanelle calde	
JAMON IBERICO DE BELLOTA PATANEGRA ☒☒	€ 25,00
Servito con pane e pomodoro strusciato, cipollotti in agrodolce	
CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. ☒☒	€ 18,00
stagionato 24 mesi, servito con insalatina di rucola, caprino fresco, pane tostato e burro bio Az. Agr. Brugnoli - Bardi	
GRAN MORTADELLA AL COLTELLO ☒☒	€ 15,00
con Parmigiano Reggiano d.o.p. 24 mesi, insalatina pere e mele, Balsamico Riserva, focaccine calde al sale grosso	
CRUDO DI PARMA S.ILARIO 26 mesi ☒☒	€ 16,00
STRACCHINO E PANZANELLE	
CENA DEL CAVATORE ☒	€ 13,00
Lardo di Colonnata I.G.P. Az. La Stazione, con aceto balsamico ed erbe, servito con ceci marinati caldi	
ASSAGGI DI ACCIUGHE SPAGNOLE ☒☒	€ 18,00
acciughe del mare Cantabrico, servite su crostoni di pane del Contadino e sformatino caldo di cavolo.	
CULACCIA DEL SALUMIFICIO ROSSI ☒	€ 16,00
E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. ☒	
con pomodoro, rucola e basilico	
BURRATINA TOSкана ☒	€ 10,00
con pomodori secchi, ali di pane, filetto di acciuga spagnola, basilico	
TOMINO/BRIE CALDO ☒	€ 12,00
gratinato in forno, servito con pinzimonio di verdure fresche, pane croccante all'origano e tocchetti di salame toscano	
CARPACCIO CALDO DI PECORINO TOSCANO ☒☒	€ 12,00
con pere, noci e miele di castagno bio	
SELEZIONE DI FORMAGGI "LABOTTEGA" ☒☒	€ 16,00
con frutta fresca/secca e le nostre composte piccanti	
INSALATA DI FRUTTA E PARMIGIANO DI "BARDI" ☒☒☒	€ 12,00
insalata, noci, agrumi, frutti di bosco, prugne secche, mele, pere e aceto balsamico	
BRESAOLA CHIANTINA AZ. AG. FIERLI & AGRESKO ☒☒☒	€ 16,00
parmigiano di Bardi, Agresto Visconti, aletta di pane, mele	

DALLA CUCINA

PAPPA AL POMODORO ☒	€ 9,00
con cuore di burrata toscana	
ZUPPA DEL GIORNO ☒☒	€ 9,00
TESTAROLI DELLA LUNIGIANA ☒☒	€ 13,00
Olio extra vergine La Stellata e Parmigiano Reggiano di "Bardi"	
TESTAROLI DELLA LUNIGIANA VERDI ☒☒	€ 15,00
Pesto e pinoli di S. Rossore, patate, fagiolini verdi e Parmigiano Reggiano di "Bardi"	
VITELLO TONNATO SCOMPOSTO ☒	€ 18,00
LE POLPETTINE DI CARNE ☒	€ 10,00
di manzo, in salsa di pomodoro, come dall'antica ricetta della nonna Frida	
LE POLPETTINE DI VERDURE ☒☒	€ 10,00
ricotta e spinaci in salsa	
LE POLPETTINE DEL CUOCO ☒	€ 10,00
LA POLENTA DI MAIS ANTICO "TRENTOLINO" ☒	€ 10,00
polenta arrostita, gorgonzola e stracchino	
PANZANELLE CALDE	€ 3,00

DALL'ORTO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ☒☒	€ 6,00
CECI MARINATI CALDI ☒☒	€ 6,00
SFORMATINO DI VERDURE MISTE/CAVOLFIORE ☒☒	€ 6,00
MISTICANZA E POMODORINI ☒☒	€ 6,00
PINZIMONIO DI VERDURE MISTE ☒☒	€ 6,00
MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE ☒☒	€ 6,00

DESSERT

DOLCE UN PO' SALATO ☒	€ 8,00
SFOGLIATINA CALDA DI MELE ☒☒	€ 6,00
con pinoli di S. Rossore e gelato alla crema	
CHEESE CAKE ☒☒	€ 6,00
PANZANELLE DOLCI CON NUTELLA	€ 6,00
NUVOLA BIANCA ☒☒	€ 6,00
panna e yogurt greco servita con frutti di bosco o cioccolato	
CAFFE GOLOSO ☒	€ 8,00
Caffè Espresso con piccoli assaggi dolci	
I NOSTRI BISCOTTINI E VIN SANTO ☒	€ 8,00



PRODOTTI DELLA NOSTRA
AZIENDA AGRICOLA
LA STELLATA



PRODOTTI APPARTENENTI AL
PRESIDIO SLOW FOOD

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

☒ Vegetariana

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