

Al Lavatoio il vino che ordini, se vuoi, **te lo porti a casa**.
Odiamo gli sprechi, rispettiamo il lavoro e la fatica dei nostri
viticoltori e amiamo il buon bere.

Questo è il motivo per cui nel nostro Bistrot la bottiglia che
ordini e che, per qualsiasi motivo, non riesci a terminare, te
la porti a casa.

Abbiamo preparato dei fantastici astucci "portavino" per
darti questa possibilità



il Lavatoio
bistrot

BOLLICINE

IUS NATURAE Prosecco Sup. Valdobbiadene DDCG- BIOLOGICO € 18,00/€ 5,00
PEDROTTI Brut - Trento Doc € 28,00
PEDROTTI Nature - Trento Doc € 30,00
ENRICO SERAFINO "ALTA LANGA" - Met. Classico Brut € 32,00
LUGANA Brut Met. Classico - ZENATO - € 28,00

Selezione COSTARIPA - MATTIA VEZZOLA

Costaripa, la cantina di Mattia Vezzola, enologo storico di Bellavista
che produce vini spumanti di qualità, appena oltre confine della DDCG Franciacorta.

Brut € 28,00 - Cremant € 32,00 - Rosé € 30,00

LE BOLLICINE A KM ZERO

MET. CLASSICO SANTA LUCIA - Blanc de Blanc da Uve di Famoso BIO € 25,00 / € 5,00
MET. CLASSICO SANTA LUCIA - Blanc de Noir Extra Brut da Uve di Sangiovese BIO € 25,00 / € 5,00
MET. CLASSICO SANTA LUCIA - Blanc de Noir Extra Brut da Uve di Sangiovese BIO MAGNUM € 55,00
"BELLASPOSA" - MET. CLASSICO SANTA LUCIA - Da Uve di Sangiovese BIO € 24,00
"VENSAME" Met. Ancestrale di Sangiovese - Tenuta Santa Lucia BIO € 22,00
"UGO 1925" - Dosaggio Zero Millesimato 2017 - Delle Selve - Rebola, Trebbiano, Sangiovese € 25

BIANCHI FERMI

Ribolla Gialla - Volpe Pasini IGT- Friuli € 22,00 / € 5,00
Gewürztraminer - Dos Caslir - € 24,00 / € 5,00
Lugana - Santa Cristina - Garda € 26,00
Le Favole - Pinot Grigio Ramato "Tenute Cadorin" € 24,00
Delyus - Marta Valpiani - Albana IGP € 18,00 / € 5,00
Ploetzner - Pinot Bianco - St. Pauls - € 24,00

Selezione TENUTA SANTA LUCIA

Cantina di Mercato Saraceno, estremamente legata al territorio ma con
la passione di fare ricerca ed innovazione. Lavora in BIOLOGICO ed in
BIO DINAMICO, trasmettendo bellissimi valori nei loro prodotti

"Baccareto Famoso" Frizzante - da Uve di Famoso € 15,00 / € 4,00
"Baccareto Famoso" IGT - da Uve di Famoso € 16,00 / € 5,00
"Albarara" - Albana Secca € 18,00 / € 5,00
"Famous" - Crue di Uve di Famoso € 20,00
"Zingarina" - Rebola - colli di Rimini € 20,00
"Albarara" - Albana Passito - 375 ml € 25,00 / € 5,00
"Occhio di Starna" - Passito di Sangiovese - 375 ml € 30,00

ROSSI

"Centuplo" da Uve di Centesimino - Tenuta Santa Lucia BIO € 16,00 / € 5,00
"Taibo" Sangiovese ZERO SOLFITI - Tenuta Santa Lucia BIO € 15,00
"Chiara Condello" Sangiovese - Predappio € 25,00
"La Farfalla" Sangiovese - Marta Valpiani - Castrocaro € 18,00 / € 5,00

LA MESCITA E ACQUE

Acqua Panna 0,75cl € 3,00
Acqua San Pellegrino 0,75 cl € 3,00
Bibite in Bottiglia - Cola, Lemon, Tonica, Succhi € 3,50
Liquori, Grappe e Distillati € 4,00 / € 10,00
Grappe - SELEZIONE "MAROLO" € 5,00
Caffè - Orzo - Decaffeinato € 1,50

**La verità è come il vino,
non è per tutti.**



FRANCIACORTA

Selezione FRANCIACORTA - ARICI

ZERO UNO - Dosaggio Zero - 0,75 lt. € 34,00
ZERO UNO - Dosaggio Zero - 1,5 lt. € 70,00

Selezione BONFADINI

Cantina relativamente giovane con un tiraggio di circa 90.000 bottiglie. Grande dedizione alla crescita
tecnica e qualitativa.

Brut € 28,00 / € 6,00
Satèn € 35,00 / € 7,00
Magnum Satèn € 65,00

Selezione GATTI

...due fratelli nati da una famiglia storica di viticoltori, per loro la cura del vino nasce in vigna con la
cura dell'uva, stimati da tantissimi produttori di Franciacorta.

Brut € 30,00
Nature € 35,00
Satèn € 38,00

Selezione BARBOGLIO DE GAIONCELLI

...nella parte a nord del Franciacorta, poche bottiglie ma di grande qualità e passione.

Brut € 30,00
Magnum Brut € 60,00
Satèn € 35,00
"Donna Alberta" Rosé (100% pinot nero, 5 anni sui Lieviti) € 38,00

Selezione CORTEFUSIA

La cantina più a sud di tutta la Doc del Franciacorta, ai piedi del monte Orfano, affacciata alla pianura
Padana, vigne terrazzate e terreni tutti diversi, dalla sabbia alla torba. Nata dalla pazzia di due amici che
per scelta di esaltazione dell'uva fanno solo vini "non dosati": Acidità, secchezza e verticalità.

Brut € 32,00
Satèn € 38,00

CHAMPAGNE

Selezione NICOLAS MAILLART

Piccola Maison sulle colline di Reims.

Extra Brut - Premiere Crue 2013 - 50% Pinot Nero 50% Chardonnay € 70,00
Rose Brut - Gran Crue 2015 - 60% Pinot Nero 40% Chardonnay € 75,00

Selezione GUSTAVE GOUSSARD

Tradition - Brut - 100% Pinot Nero € 45,00
PurNoir - Zero Dosage - 100% Pinot Nero € 50,00

PASSATELLI TOP

Passatello Classico del Lavatoio (Il Più Amato) € 14.00

Passatelli fatti in casa con Ragù di Tonno tagliato al coltello, Olive Taggiasche, Pomodoro, Pesto di Rucola, Mandorle e Granella di Pistacchio.

Passatello della Norma Ubriaca (Novità Luglio 2021) € 14.00

Passatelli fatti in casa con Calamari, Salicornia (Asparago di mare), Pesche arrostate, Melanzine fritte e Sesamo.

Passatello Geniale € 14.00

Passatelli fatti in casa con Vongole, emulsione di Basilico e Prezzemolo, crema di Squacquerone e roasted Lime.

Passatello Incantato € 13.00

Passatelli fatti in casa con Formaggio Caprino, Menta, Pomodorini semidry e Pinoli.

VEG REVOLUTION

Hanami € 12.00

Tempeh, Fragole caramellate, riduzione di Soia e Insalatina di Alga Wakame.

Clandestino 2021 € 12.00

Linguine di Konjak, Guacamole, smoothie di Pomodorini gialli, Albicocca e Anacardi.



Vegoloso € 10.00

Patate sabbiate, Zucchine in scapece, Ravanello stufato, Indivia arrostita e Verdura di stagione servite con hummus di Ceci.

SOCIAL FOOD

[LE SCELTE PERFETTE DA CONDIVIDERE]

Crostino Bistrot € 13.00

Sei crostini gourmet: Due con Marlin affumicato e salsa di Soia e Senape, Due con Baccalà mantecato e Olive, Due con Tonno, Stracchino e Limone bruciato.

Gamberi all'Amatriciana € 14.00

Code di mazzancolle, Pancetta, Pecorino e salsa di Pomodoro. [Leggermente piccante]

Fiore Di Zucca € 13.00

Tempura di Fiori di Zuccina, ripieni di Ricotta agli Agrumi ed Erbe fresche, serviti con Vinaigrette.

La Scarpetta Vietata € 16.00

Moscardini in umido con farinata di Ceci.

Terracotta di Patate € 6.00

Patate al Coccio con crumble al Rosmarino servita con Mayo "veg" agli Agrumi.

CONTAMINAZIONI DI MARE

Malibù € 18.00

Salmonc marinato (150 gr.) alla Rapa Rossa, gelato di Avocado, chips di Riso Venere e pesto di Alga Nori.

L'Apparenza Inganna € 16.00

Baccalà in tempura al nero di Seppia, composta di Pomodori verdi e Senape, Ravanelli stufati e Cipolla bruciata.

Zucchina di Cozzamara € 13.00

Zucchina ripiena di Cozze e Patate, croccante di Cipolla, crema di Carote e Semi di Girasole, pesto di Pomodori secchi.

Gin Tonno € 20.00

Filetto di Tonno (180 gr.) al Gin Tonic, cotto a bassa temperatura, con Panzanella croccante e Mayo "veg" agli Agrumi.

Polpo Gallego € 19.00

Polpo arrostito, soffice di Patata gialla, salsa Chimichurri e Paprika affumicata.

Mary Poppins € 16.00

Spigola marinata in Acqua di Pomodoro, Pane tostato alle Acciughe, polvere di Olive nere e Olio all'Origano.

DOLCE O NON DOLCE...

...chi vince stasera ?



Cuore di Donna € 7.00

Millefoglie al fondente e Timo, Ricotta di Pecora e Lamponi.

I 2 Opposti € 7.00

Mousse allo Squacquerone, Fragole e Sambuca con Brigidino e Pepe Timut.

Una Moretta € 7.00

Panna cotta al Caffè, Gel Rum, Caramello Vecchia Romagna, Crumble di Anice e zeste di Limone candido.

La Sindrome di Peter Pan € 12.00

Degustazione di un viaggio esotico fra ricordi d'infanzia e una chiacchierata al bar...

- Tartelletta alla Liquirizia, Mou salato e Mango.
- Brownies sottile al fondente, Ganache al Baileys, Anacardi [Gluten Free].
- Ananas, Rum, Crumble e Spuma di Cocco.

Pane e Focaccia "fatti in casa" e Coperto € 3,00

Il Pane servito al Lavatoio viene prodotto secondo la nostra ricetta **segreta e senza l'uso di Farina 00**

Al Lavatoio cucinano per voi, con un amore profondo per il proprio lavoro e tanta passione:

Chef Valeria Giacobello - Chef Gaia Spinelli

Alcune delle materie prime presenti in menu, in base alla reperibilità sul mercato, potrebbero essere congelate, alcune altre vengono abbattute, come da prescrizioni ASL.