

PASSATELLI



Passatello Classico del Lavatoio **(Il Più Amato)**

€ 15.00

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

Passatelli Ruffiano **(Per i più Viziati)**

€ 14.00

Passatelli fatti in casa con Cacio & Pepe, Zucchine e Mandorle..

Passatelli della Norma Ubriaca **(Torna... a grande richiesta!)**

€ 15.00

Passatelli fatti in casa con Calamari, Salicornia, Pesche arrostate, Melanzane Fritte e Semi di Zucca.

Passatello del Gambero Crudo e Cotto **(Novità 2022!)**

€ 15.00

Passatelli fatti in casa con bisque di Gamberi, Gambero cotto, Ortica, Burrata e Tartare di Gambero Rosa

VEG REVOLUTION

Black Seed Bagel

€ 15.00

Straccetti di Shoarma, Hummus di Edamame, Pomodoro Fresco, Mayo Veg su Bagel artigianale. Servito con Patate sabbiate.

Clandestino 2022

€ 12.00

Linguine di Konjak, Guacamole, Pomodoro Semidry, Anacardi e Basilico.



Vegoloso

€ 12.00

Patate sabbiate, Zucchine in scapece, Indivia arrosto, Hummus, Pomodoro Semidry, Melanzane Fritte e Asparagi.

SOCIAL FOOD

[LE SCELTE PERFETTE DA CONDIVIDERE]

Crostino Bistrot

€ 14.00

Sei Crostini gourmet: Due con Marlin affumicato e salsa di Soia e Senape. Due con Tonno, Stracchino e Limone bruciato. Due con Gamberetti, Pecorino, crema di Asparagi e Pepe Timut.

Gamberi All'Amatriciana

€ 15.00

Code di mazzancolle, Pancetta, Pecorino e salsa di Pomodoro (leggermente piccante!!).

Cala Calabra **(per veri temerari, super-hot!)**

€ 14.00

Calamaro cotto al forno, ripieno di Nduja [super piccante!]. Con soffice di Patate e Burro al 30%.

Fiore Di Zucca

€ 14.00

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

Terracotta di Patate

€ 7.00

Patate al Coccio con crumble al rosmarino servita con mayo veg agli agrumi e finto ketchup.

POESIE DI CUCINA

Gin Tonno € 22.00

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

Parmigiana Sciuscià € 16.00

Parmigiana di Pesce Spada e Melanzane con Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Datterino e Basilico. Su spuma di Burrata.

Polpo di Fulmine € 22.00

Polpo arrostito sfumato al Mirin, passatina di ceci e curry, gel all'arancio, crescione e mandorle.

L'Apparenza Inganna € 18.00

Baccalà in tempura al nero di Seppia, Cipolla bruciata, Marmellata di Pomodori e Senape.

Frisella Bella € 23.00

Frisella, Acqua di Pomodoro, crudità di Barramundi, Burro alle More, Acetosella.

L'Inedito Salmone € 22.00

Millefoglie con Ceviche di Salmone sashimi, Guacamole, Pane Carasau, Pistacchio.

DOLCE O NON DOLCE...

...chi vince stasera ?



Cuore di Donna € 7.00

Millefoglie al fondente, Ricotta di Pecora e Lamponi.

Una Moretta € 7.00

Panna cotta al caffè, gel al rum, Caramello al brandy, crumble all'anice e Zest di Limone candito.

Foresta di Arenberg € 7.00

Biscotto al Basilico, Yogurt e Lime. Con Cioccolato bianco.

Oro, incenso e Mirra. € 12,00

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

- Tartelletta alla Liquirizia, Mou salato e Mango;
- Cheesecake glassata al Baileys;
- Gelato allo Squacquerone, Rosmarino, Olio Evo e Fragole fresche.

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 Gwenn Pesaresi

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