

## Menu Inverno 2022

### PASSATELLI



**Passatello Classico del Lavatoio [Il Più Amato, da sempre]** € 15.00

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

**Passatello Pregiato [Per i più Stilosi]** € 14.00

Passatelli fatti in casa con Cacio e Pepe, con Caviale di Tartufo.

**Passatello Fuori Menu [Ogni Weekend diverso]** € 13.00/15.00

Per tutto l'inverno un Passatello "Fuori Menu" a rotazione per voi! Chiedi al cameriere cosa abbiamo preparato stasera!

### VEG REVOLUTION

**La Mamma Felice** € 12.00

Linguine di Konjak, Passata di Zucca, Ricotta di Mandorle e Noci.

**Una Teglia in Tavola** € 14.00

Gran piatto con una selezione delle migliori verdure di stagione e una proteina vegana a rotazione.

**Meatball Grinder** € 12.00

Panino con Vegmeatballs, Maio veg, Pepe di Sichuan e Scarola ripassata, servita con due contorni di Verdure.

**Terracotta di Patate** € 7.00

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

## POESIE DI CUCINA

### Càla Càlabra [per veri temerari, super-hot!]

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

€ 16,00

### Polpo di Fulmine

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

€ 22,00

### Sgombro Tutto

Spirale di Sgombro gratinata con salse alle Erbe, salsa d'Aringa e Cipolla caramellata.

€ 18,00

### Crostino Bistrot

Sei crostini gourmet: Due con marlin affumicato e salsa di soia e senape. Due con tonno, stracchino e limone bruciato. Due con gamberetti, Gorgonzola e Zucca.

€ 14,00

### Gamberi All'Amatriciana

Code di mazzancolle, pancetta, pecorino e salsa di pomodoro [leggermente piccante!!].

€ 14,00

### Coppa del Tònno

Tartare di Tonno, Tonno in Tempura con semi di Sesamo, Melone bianco e Salsa al frutto della Passione.

€ 20,00

## DOLCE O NON DOLCE...

*...chi vince stasera ?*



### Tenerina Zen

Tenerina di Cioccolato, Gel al Lampono, Mascarpone senza uova al The Matcha.

€ 7,00

### Dulcis in Fundo

Cheesecake con base croccante e Fichi secchi, condita con la Saba.

€ 7,00

### Pane "fatto 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, come da prescrizioni ASL, abbattute.