

MENÙ

LABORATORIO DEL GUSTO



ETNIKA

Etnika è la nostra proposta food&drink, un vero safari tra le culture, il viaggio divertente tra leggende, bevande e piatti, profumi, spezie e storie dal futuro, uomini e creature tramandate dalle genti e dalle loro storie popolari.



LABO



ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui ci sia in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina



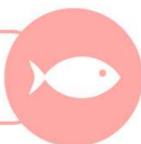
SENAPE

Si può trovare in salse e condimenti



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe



SESAMO

Semi usati per il pane, farine anche se in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.



SOIA

Soia, latte di soia, tofu, spachetti di soia



UOVA E DERIVATI

Uova, maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



LABO

ETNO FOOD



SIDES

ASIAN SNACKS

- Edamame € 4,00
- Alghe wakame € 4,00
- Chips di gyoza € 3,50

LATIN SNACKS

PINK TACOS

Salmone, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, stracciatella emulsionata al tartufo, erba cipollina e semi di sesamo bicolore

€ 4,00 (1 pz.)

RED TACOS

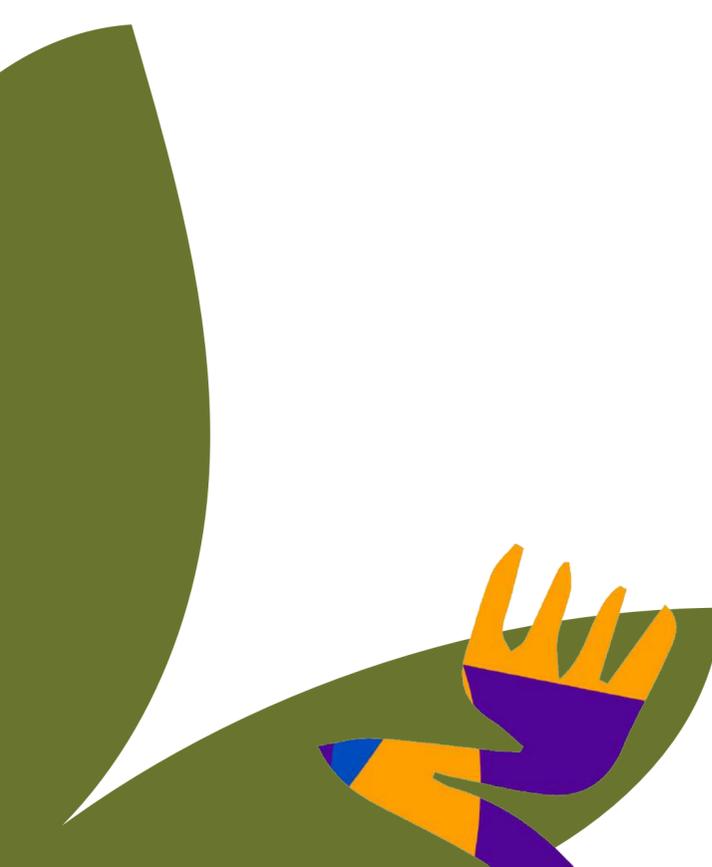
Tonno pinna gialla, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, stracciatella emulsionata, maionese spicy, semi di sesamo bicolore

€ 4.00 (1pz)

DARK TACOS

Chili mexican style, sale, pepe jamaicano, stracciatella emulsionata al tartufo, erba cipollina e semi di sesamo bicolore

€ 4.00 (1pz)





HUNGRY

Gamberi in panatura panko con salsa chili

€ 6,00 (4 pz)

Pollo yakitori

€ 7,00 (4 pz)

Rice bowl (riso giapponese condito o al naturale)

€ 3,00



LABO

TARTARE

PINK TARTARE

Salmone, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, avocado e salsa esotic mix

€ 7,00

RED TARTARE

Tonno pinna gialla, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, mango e salsa al mango

€ 9,50

VIOLET TARTARE

Gambero viola, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, lime rapê, crema di patata viola, latte di cocco e salsa d'ostriche

€ 16,00

WHITE TARTARE

Ricciola, salsa yuzu, succo di lime, lime rapè, ananas, cetrioli, gazpacho andaluso, habanero, cipolla rossa ed erba cipollina

€ 10,00

SASHIMI

Salmone € 5,00

Tonno pinna gialla € 7,50

Ricciola € 7,00

TATAKI

Conditi con salsa teriaki e semi di sesamo bianco e nero (150gr.)

Salmone € 7,00

Tonno pinna gialla € 9,00



LABO



NIGIRI

Salmone	€ 4,00 (2pz.)
Tonno pinna gialla	€ 4,00 (2pz.)
Ricciola o pesce bianco del giorno	€ 4,00 (2pz.)

NIGIRI SPECIAL

SALMONE

Salmone leggermente scottato, salsa teriyaki, purea al mango, kataifi
€ 5,00 (2pz.)

TONNO

Tonno leggermente scottato, salsa teriyaki, salsa sriracha, katsuobushi, tobiko e olio di sesamo
€ 5,00 (2pz.)

RICCIOLA

Ricciola leggermente scottata, salsa teriyaki, cipolla caramellata
€ 5,00 (2pz.)



LABO

SUSHI GIÒ

Giò di salmone € 4,00 (2pz.)
Giò di tonno pinna gialla € 4,00 (2pz.)

SPECIAL GIÒ

Tutti leggermente scottati

GIÒ DI SALMONE

Philadelphia senza lattosio, salsa teriyaki, purea al mango e kataifi
€ 5,00 (2pz.)

GIÒ DI PINNA GIALLA

Philadelphia senza lattosio, salsa teriyaki, salsa passion fruit, granella di pistacchio e maionese
spicy
€ 5,00 (2pz.)

GIÒ DI RICCIOLA

Philadelphia senza lattosio, salsa teriyaki, salsa sriracha e tobiko
€ 5,00 (2pz.)



LABO

SPECIAL ROLL URAMAKI

SALMONE

INSIDE: Salmone, philadelphia senza lattosio e avocado

OUTSIDE: Salmone, Philadelphia senza lattosio, kataifi, cipolla rossa caramellata e salsa teriyaki

€ 9,00 (8pz.)

TONNO PINNA GIALLA

INSIDE: Tonno pinna gialla, philadelphia senza lattosio, cetriolo e maionese spicy

OUTSIDE: Tonno pinna gialla, maionese al lime, tobiko, teriyaki e katsuobushi

€ 10,00 (8pz.)

RICCIOLA - PESCE BIANCO DEL GIORNO

INSIDE: Ricciola, philadelphia senza lattosio, ananas, maionese al lime e sriracha

OUTSIDE: Tartare di ricciola, gazpacho andaluso

€ 10,00 (8pz.)

GAMBERO VIOLA

INSIDE: Cetriolo, mango, avocado, philadelphia senza lattosio e salsa chily

OUTSIDE: Tartare di gambero viola, scaglie di nachos e purea di patata viola

€ 13,00 (8pz.)

GAMBERO PANKO LABÒ

INSIDE: Gambero nel panko, cetriolo e maionese spicy

OUTSIDE: Salmone e avocado alternati, philadelphia senza lattosio, salsa chili, maionese labo, masago arare e semi di sesamo bicolore

€ 10,00 (8pz.)

PULLED PORK

INSIDE: Pulled pork, stracciatella e salsa chili

OUTSIDE: Salsa barbecue, maionese al sesamo e crispy onion

€ 8,00 (8pz.)

VEGETARIANO

INSIDE: Asparago, tofu affumicato, maionese al lime

OUTSIDE: Spuma di carote e zenzero, chips di patata viola, maionese al lime e semi di sesamo bicolore

€ 9,00 (8pz.)

SPECIAL SALMON URAMAKI

INSIDE: Salmone, philadelphia, ananas caramellata e erba cipollina

OUTSIDE: Salmone, maionese al lime, erba cipollina e teriyaki

€ 13,00 (8pz.)



LABO



POKE

Pesce scottato su richiesta

SALMONE

Riso bianco, salmone a cubetti, carote, cetrioli, mais, salsa teriyaki, maionese al sesamo, avocado, arachidi e semi di sesamo bicolore

€ 8,00

TONNO PINNA GIALLA

Riso bianco, tonno pinna gialla, edamame, alghe wakame, mango, peperoni, maionese spicy, salsa teriyaki-ponzu e granella di pistacchio

€ 9,50

GAMBERO

Riso bianco, gambero nel panko, cetriolo, zucchine, ananas, philadelphia senza lattosio, a sole sweet-chily e crispy onion

€ 9,50

POLLO

Riso bianco, pollo teriyaki, cetriolo, cipolla rossa caramellata, zucchine, carote, finocchi, sriracha, maionese al sesamo, kataifi e semi di sesamo bicolore

€ 8,00



LABO

BAO BUNS ATTACK

Panino vietnamita/cinese cotto al vapore

SALMONE

Salmone scottato, salsa teriyaki, avocado, crispy onion, semi di sesamo bicolore e insalata

€ 6,00

TONNO PINNA GIALLA

Tonno scottato, stracciatella, granella di pistacchio, maionese spicy e insalata

€ 6,00

GAMBERO PANKO

Gambero nel panko, stracciatella emulsionata al tartufo, arachidi, sweet-chily e insalata

€ 6,00

PULLED PORK

Pulled pork, cipolla rossa caramellata, cetriolo, maionese al sesamo e maionese digione

€ 6,00



LABO

MAIN COURSE

RAVIOLI

Gyoza a vapore piastrati

Maiale, porro, zenzero, salsa di soia, olio di sesamo e cavolo cappuccio

€ 7,00 (4pz.)

Gamberi, zucchine, salsa di soia e olio di sesamo, sriracha, pepe jamaicano, porro e umeshu

€ 7,00 (4pz.)

Zucchine, carote, peperoni, cavolo cappuccio, porro, olio di sesamo e tofu affumicato

€ 7,00 (4pz.)

CHILI BURRITOS

€ 6,00 (4pz.)

RAMEN SOUP

Per due persone - Piatto servito solo su prenotazione

€ 10,00

KOREAN BULGOGI

Carne di manzo alla coreana con riso

€ 10,00

PANCAKE PULLED PORK

€ 8,50

肉類

Ogni giorno saranno disponibili tagli di carne selezionati, richiedere disponibilità ai collaboratori di sala.



LABO



DESSERT

SWEET HAWAII

Dolce al cocco, mango, e purea al mango

€ 5,00

SWEET GARDEN

Cre moso alla nocciola, crumble di mandorla e terra di cacao

€ 5,00

FUNNY CHOCOLATE CAKE

Tortino al cioccolato con farina alla canapa e gelato sesamo o zenzero

€ 5,00



LABO

巴时美卡

DRINK LIST



APERI-ETNIK

PRIMO, L'AMERICANO

VERMOUTH / BITTER / BLACK TEA / LIME / CO2

Era l'inizio del secolo, Einstein studiava la teoria della relatività, Marconi riceveva le prime comunicazioni radio, Tommaso Marinetti redigeva il Manifesto del Futurismo e in un Friuli devastato dal terremoto qualche decennio prima nasceva Primo, il pugile americanizzato che entrò nella leggenda.



LABO

THE FETTER BOTTLEFLAVORED

VERMOUTH/BITTER/SCOTCH WHISKY/BANANA/COCOA

Un soldato americano è tornato dal 2036 per recuperare delle informazioni top secret, fermatosi da un barman in america del sud, il giovane ha però interrotto il suo viaggio con un ottimo drink, nessuno sa dove sia finito, probabilmente è ancora lì che beve.

10€



THE FACET CINNAMON HIGHBALL

WHISKEY/GRENNY SMITH APPLE/CINNAMON/ANICE/CO2

Un abile cacciatore di taglie ha catturato un mostro con una sola gamba un solo braccio, una criniera di piume nere, un ciuffo scuro in testa e una bocca enorme. Sul punto di riscuotere la taglia però, il sacco che lo conteneva era vuoto, al suo posto u na piccola ampolla con un liquido dai poteri straordinari.

€10



SUMMER NIGHTS

LA CHECA DE CORDOBA

Piña colada improbable

MEZCAL ESPADIN/LIME/ROASTED PINEAPPLE/POP CORN/SALT CARAMEL/COCONUT FOAM

Bellissima ed attraente, una donna di Cordoba nel XVI secolo aveva il potere di non invecchiare mai, per questo fu condannata dalla santa inquisizione, la verità è che aveva scoperto questo fantastico elisir in grado di farla apparire giovane per sempre.

€ 10,00



THE MURAMASA

VODKA WAKAME INFUSED/HONEY ROSMARY MIX/LIME

Una katana avvelenata ha infranto i cuori di tantissimi samurai nella storia. Muramasa, abile artigiano, ha forgiato una lama ancora tinta di sangue leggendario, che ha poi dato vita a questa bevanda rinvigorente.

€ 10



LABO

FLYING DUTCHMAN PUNCH

GIN/CUCUMBER AND LIME CORDIAL/AROMATIC BITTER

Piena di anime tormentate e terribili spiriti, dall'Olandese Volante si odono i canti di pirati sbronzi! Hanno scoperto una dolce bevanda a base di gin clandestino, cetriolo e lime, un punch perfetto per combattere il caldo e il continuo girovagare tra i mari dei Caraibi.

€ 10



LABO



TWIST AND TIKI CLASSICS

DON'S DAIQUIRI BEST

Cuban rum, jamaican rum, passion fruit,
honey, lime € 10

JAMAICAN BEST SPARKLING

Jamaican rum, cinnamon, honey, grapefruit
soda € 10

JAMOCA

Jamaican rum, espresso, coffee liquor,
lime € 10

HURRICANE

Rum mix, passion fruit, lime,
angostura € 10

MISSIONARY'S DOWNFALL

Gold rum, peach liquor, pineapple, lime, honey, mint
leaves € 10



THE DAIQUIRI GUIDE

BANANA DAIQUIRI

Harry K. Yee / Hawaii

Barbados rum, jamaican rum, lime, zucchero di canna integrale delle Mauritius, banana

€ 8,00

DAIQUIRI N°2

1915 Costante (Cuba)

Cuban rum mix, rum vaniglia arrange, liquore all'arancia, lime

€ 7,00

DAIQUIRI N°3

1915 Costante (Cuba)

Hemingway special or Papa Doble (Floridita 1915)

Cuban rum mix, lime, liquore maraschino, bitter al pompelmo

€ 7,00

DAIQUIRI N°4

1937 (Florida style/Cuba)

Cuban Barbados rum mix, lime, zucchero di canna integrale delle Mauritius, liquore maraschino

€ 7,00

MULATA DAIQUIRI

2005 Gregor de Gruyther (London)

Jamaican rum 12 years, creme de cacao, lime, zucchero di canna integrale delle Mauritius

€ 7,00

NUCLEAR DAIQUIRI

2005

Jamaican OP Rum, Chartreuse, Falernum Labò, lime

€ 8,00



MENÙ

BIRRE E CARTA VINI



BIRRE



MENABREA / LAGER

Chiara, a bassa fermentazione / Italia, Piemonte / 4,8 %

€ 3,00

1851 / BLANCHE

Molto chiara / Italia, Veneto / 5 %

€ 4,00

1851 / BLONDE

Chiara / Italia, Veneto / 5,4 %

€ 4,00

1851 / IPA

Chiara, ambrata / Italia, Veneto / 5,6 %

€ 4,50

1851 / ROSSA

Scura / Italia, Veneto / 6,5 %

€ 4,50



LABO

CARTA VINI

BIANCCHI

ERBACEO - COLLI DELLA MURGIA

Fiano minutolo / Greco / PUGLIA / Puglia IGP

€ 20,00

TUFJANO - COLLI DELLA MURGIA

Fiano minutolo 100% / PUGLIA / Puglia IGP

€ 22,00

CHAKRA VERDE - GIOVANNI AIELLO

Verdeca / PUGLIA / Valle d'Itria IGT

€ 27,00

RIBOLLA GIALLA - SIRCH

Ribolla gialla / FRIULI / Friuli Colli Orientali DOC

€ 25,00

SAUVIGNON - SIRCH

Sauvignon blanc / FRIULI / Friuli Colli Orientali DOC

€ 22,00

NOSIOLA VDD - MADONNA DELLE VITTORIE

Nosiola / TRENTO / Vigneti delle Dolomiti IGP

€ 25,00

RIESLING - DR. LOOSEN

Riesling renano / GERMANIA / Mosella DOC

€ 32,00

GEWURTZTRAMINER - DR. FICHER

Gewurtztraminer / GERMANIA / Rheinessen

€ 26,00



LABO

ROSATE

SELLAIA - COLLI DELLA MURGIA

Primitivo / PUGLIA / Puglia IGP
€ 22,00

FIOR DI RIBES - SANTA LUCIA

Bombino nero / Nero di Troia / PUGLIA / Castel del Monte DOC
€ 30,00

LE ROTAIE - I PASTINI

Susumaniello / PUGLIA / Valle d'Itria IGT
€ 20,00

SANT'ISIDORO - MARIA PIA CASTELLI

Light red / Sangiovese / Montepulciano / MARCHE / Marche IGT
€ 30,00

COTES DE PROVENCE - DOMAINE HOUCHART

Cabernet Sauvignon / Cinsault / Grenache / Syrah / FRANCIA / Provenza
€ 28,00

BOLLICINE

CHAKRA BLU - GIOVANNI AIELLO

Bianco / Verdeca / Maruggio / Marchione / PUGLIA / Valle d'Itria IGT
€ 27,00

Trento DOC - MADONNA DELLE VITTORIE

Bianco / Brut millesimato / Chardonnay / TRENINO / Trento DOC
€ 36,00

GALETO - COLLI DELLA MURGIA

Rosato / Aglianico 100% / PUGLIA / Puglia IGT
€ 20,00



LABO



ROSSI

VERSO SUD - I PASTINI

Susumaniello / PUGLIA / Valle d'Itria IGT
€ 20,00

SINTE RUSS - GUERCI

Pinot nero / LOMBARDIA / Oltrepò pavese
€ 22,00

CAPISME-E - DOMENICO CLERICO

Nebbiolo / PIEMONTE / Langhe DOC
€ 27,00

CHIANTI CLASSICO - VILLA BIBBIANI

Sangiovese / TOSCANA / Chianti Montalbano DOCG
€ 25,00

STUPORE - CAMPO ALLE COMETE

Cabernet sauvignon / Merlot / Syrah / TOSCANA / Bolgheri DOCG
€ 32,00

ROSSO DI MONTALCINO - IL POGGIONE

Sangiovese / TOSCANA / Rosso di Montalcino DOC
€ 30,00

BRUNELLO DI MONTALCINO - IL POGGIONE

Sangiovese / TOSCANA / Brunello di Montalcino DOC
€ 55,00



LABO