

Food Lab

La cucina Lab esprime curiosità e voglia di sperimentare gusti e sapori sempre nuovi.

Attraverso ingredienti di qualità e freschi, amiamo creare abbinamenti inconsueti e originali, dando vita a piatti unici. Inizia con noi un viaggio sensoriale tra profumi e sapori.

Da condividere...

Aperilab

6.00 €

Il piatto che accompagna il tuo drink.

Battuta di Fassona Piemontese

10.00 €

Battuta di Fassona Piemontese, condita con olio, sale e pepe, cialda di Grana Padano, germogli di porro, accompagnata da maionese LAB, gelatina di Chazalettes Rosso Vermouth di Torino e gel al basilico.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Isaac Newton"

Tartare di Tonno

12.00 €

Tartare di Tonno* aromatizzata alla soia e lime con salsa di Mozzarella di Bufala e cocco accompagnato da fiori eduli e triangoli di mais bianco croccante.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Alexander von Humboldt"

Fish & Chips al Mojito

12.00 €

Bocconcini di Merluzzo* avvolti da pastella di farina di frumento, e menta, scorza di lime servito con patatine country e maionese LAB.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Vera Rubin"

Club Sandwich

10.00 €

Rifilato bianco*, maionese, lattuga, pomodoro, cetrioli, rustichella di pollo, bacon servito con patatine country.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Nikola Tesla"

**Prodotti surgelati*

P.za Vittorio, 13/E, Torino
+39 347 187 2102
labtorino.com

ORARI
Martedì-Sabato 17.30-03.00
Domenica 12.30-00.00



Food Lab

per continuare...

Pennette al Pomodoro Fresco e Sapori

8.00 €

Pennette *, salsa di pomodoro fresco e sapori (Basilico, Timo, Rosmarino, Salvia, Aglio).

Il Barman consiglia in abbinamento un calice di "Arneis profumato"

Maccheroncini con Pesto di Pistacchio, Tartare di salmone e Nero di Seppia

11.00 €

Maccheroncini *, pesto di Pistacchi, Tartare di Salmone* e pennellata di Nero di Seppia.

Il Barman consiglia in abbinamento un calice di "Gewurztraminer"

Spaghetti alla Chitarra con Crema ai 3 Pomodori

9.00 €

Spaghetti alla chitarra*, Pomodoro a Grappolo, Pomodorini Gialli, Datterini e Ciliegini, Burro e Grana Padano sfumati con Vodka Beluga.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Enrico Fermi"

Filetto di Maiale in Salsa Tonnata

12.00 €

Filetto di Maiale cotto in sottovuoto a bassa temperatura, Salsa Tonnata (maionese, tonno acciughe, Capperi) servito con Carote, Sedano e Porro Croccante.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Thomas Edison"

Club Salad

9.00 €

Rustichella di pollo cotto in sottovuoto a bassa temperatura, Bacon, Uova, Avocado, Misticanza, Pomodorini e salsa LAB.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Niccolò Copernico"

Hamburger di Fassona & Jack Daniel's

10.00 €

Pane di Grano Tenero*, Hamburger di Fassona Piemontese* con Jack Daniel's, Maionese LAB, Lattuga, Pomodoro, Cheddar e Porro Croccante servito con patatine country country.

Il Barman consiglia in abbinamento il cocktail "Albert Hofmann"

per non dimenticarci...

Dolci del Giorno

4.00 €

**Prodotti surgelati*