LABOMB ETTERIA 2.0

MENU

Allergeni

Vi invitiamo a segnalare eventuali allergie al momento dell'ordine.

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni come cereali contenenti glutine (ad esempio il frumento) e loro derivati, uova e prodotti a base di uova, latte e latticini, frutta a guscio come noci, nocciole, mandorle e pistacchi, semi di sesamo, soia e loro derivati, oltre a solfiti (S02). Informiamo inoltre che, in caso di indisponibilità di ingredienti freschi, potrebbe essere utilizzato un prodotto surgelato di alta qualità.



Frutta secca

Potrebbe contenere noci, mandorle, nocciole o altri tipi di frutta secca.
Attenzione per chi soffre di allergie a questi alimenti.



Lattosio

Alcuni piatti possono contenere lattosio, lo zucchero presente nel latte e nei suoi derivati.
Non adatto a chi è intollerante o allergico.



Glutine

Gli ingredienti di questo piatto possono contenere glutine, una proteina presente in cereali come il grano. Non adatto ai celiaci.



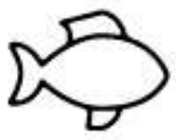
Uova

Questo piatto contiene uova, un ingrediente comune che può causare reazioni allergiche in alcune persone.



Senape

Può contenere tracce di senape, un condimento che può provocare reazioni allergiche in soggetti sensibili.



Pesce

Il piatto include pesce o derivati. Prestare attenzione in caso di allergia

Antipasti crudi

Salsiccia cruda — €6,00
Salsiccia fresca, preparata con carni selezionate, servita con solo olio, sale e pepe, accompagnata da pane caldo

Carpaccio classico — €10,00
Carpaccio di scottona condito con rucola e grana

Tartare dello chef — €18,00
Lasciati sorprendere dalla creatività dello chef, carne fresca e condimenti speciali

Carpaccio Colella — €15,00
Carpaccio di scottona condito con stracciatella, pistacchio e pomodorino soleggiato

Carpaccio rettificato — €18,00
Carpaccio di scottona gr350 condito con senape, aceto balsamico, datterino giallo, rucola e grana

Tartare classica — €10,00
Tartare di scottona, olio, sale e pepe

Carpaccio di rubia — €18,00

Tartare di rubia — €13,00

coperto €2,50

Antipasti caldi

Straccetti di capocollo — €12,00

Straccetti di capocollo alla boscaiola con fondo bruno
e crema di funghi

Straccetti di pollo — €15,00

Straccetti di pollo in crosta di iceberg con salsa cesar
e majo al lime

Straccetti di scottona — €18,00

Straccetti di scottona con rucola, grana e mix di
datterini soleggiati in cialda di parmigiano

Verdure in pastella — €12,00

Salsiccita in pasta katayfi — €12,00

Filetti di maialino — €20,00

Filetto di maialino cbt in salsa alla liquirizia o fondo bruno
con burratina di Andria

coperto €2,50

Antipasti

Caciocavallo in tempura — € 6,00
Sfera croccante con cuore di caciocavallo

Roast beef — € 8,00
Tenera carne di suino cotta a bassa temperatura, accompagnato da patate al forno e fondo bruno

Tartare di cheesecake — € 18,00
Sbriciolata di pane raffermo, fonduta di pecorino e guanciale croccante

Tris di carpacci — €25,00
Scottona, black angus e picanha

Tagliere di salumi e formaggi selezione "Maletti" — € 60,00 KG

coperto € 2,50

Primi

Assassina min. 2 persone — €12,00

Spaghetti croccanti, con salsa al pomodoro e peperoncino. Tipico primo barese

Assassina con stracciatella — €13,50

min. 2 persone

Spaghetti croccanti, con salsa al pomodoro e peperoncino. Tipico primo barese

Orecchiette al ragù e braciola — €15,00

Orecchiette fresche con un saporito ragù di carne e basilico

Primo dello chef — € 20,00

chiedere al personale di sala la disponibilità

coperto €2,50

Stuzzichini e contorni

Patate al forno	€ 4,00
Chips di patate cacio e pepe	€ 6,00
Chips di patate	€ 5,00
Verdure	€ 4,00/7,00
Cruditè di stagione	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

Iceberg, pomodorini, cetrioli, rucola, olio evo e sale

coperto € 2,50

Secondi

Hamburger classico 300gr circa — €10,00
Hamburger di scottona con olio evo, sale maldon e pepe nero

Hamburger alla crudaiola — €9,00
300gr circa

Hamburger di scottona, rucola, olio evo, grana padano, sale maldon e pepe nero

Hamburger pistacchio 300gr circa — €10,00
Hamburger di scottona piemontese, sale maldon, olio evo, stracciatella e pistacchio

Hamburger di Martina 300gr circa — €9,00
Hamburger di scottona, sale maldon, olio evo, capocollo, emmenthal, pomodorini secchi e grana padano

Zampina classica 250gr circa — €5,00
Carne di scottona e suino, pomodorini, basilico, grana padano, sale maldon e pepe nero

Cotoletta di manzo — €7,00
Carne di manzo impanata e fritta

Tagliata falda 400gr circa — €20,00
Tagliata di falda servita con rucola grana e pomodorini

Picanha 400gr circa — €60,00 KG
Picanha servita con rucola, grana e pomodorini

Tagliata di scottona 400gr circa — €18,00
Tagliata di scottona servita con rucola grana e pomodorini

Entrecote — €20,00
Entrecote servita con rucola grana e pomodorini

Filetto di scottona 300gr circa — €69,90 KG
Filetto di scottona servita con rucola grana e pomodorini

*Scegli il resto della tua carne al banco e saremo lieti di cucinarla per te!

coperto €2,50

Bombette e creme

Piccante	€ 5,00
Porchetta	€ 5,00
Speck e mortadella	€ 5,00
Caciocavallo	€ 5,00
Carbonara	€ 5,00
Tex Mex	€ 5,00
5 formaggi	€ 5,00
Tenerone	€ 5,00
Alla birra	€ 5,00
Al Barolo	€ 5,00
Cinghialotto	€ 5,00
Fungotto	€ 5,00
Pistacchio	€ 5,00
Cacio & pepe	€ 5,00
Uccelletti	€ 5,00
Capocollo	€ 5,00

coperto € 2,50

BOmbette e creme

Creme

Cacio e pepe	€ 0,50
Carbonara	€ 0,50
Senape	€ 0,50
Piccante	€ 0,50
Guacamole	€ 0,50

*N.B. chiedere le disponibilità al personale di sala

coperto € 2,50

Dolci

Tiramisù	€ 5,00
Torta del giorno	€ 6,00
Mono delizia al limone	€ 6,00
Babbamisù	€ 8,00
Mono Cheescake	€ 6,00
Flute limone	€ 5,00
Nutellotto	€ 6,00
Mono 3 cioccolato	€ 5,00
Tartufo bianco	€ 5,00
Tartufo nero	€ 5,00
Sorbetto	€ 5,00
Soufflé	€ 5,00
Dolce al bicchiere	€ 7,00

coperto € 2,50

Bevande

Acqua liscia 1L	€ 2,50
Acqua frizzante 1L	€ 2,50
Coca Cola/Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Acqua tonica	€ 2,50
Chinotto	€ 2,50
Cocktail San Pellegrino	€ 2,50
Limonata Lurisia	€ 2,50
Spina bionda 0.2cl/0.4cl	€3,00/5,00
Spina ambrata 0.2cl/0.4cl	€3,00/5,00
Birra viola	€ 15,00
Menabrea rossa	€ 4,50
Menabrea ambrata	€ 4,00
Menabrea 0.33cl/0.66cl	€ 2,50/4,00
Menabrea non filtrata	€ 3,50
Menabrea strong	€ 3,50
Menabrea Weiss	€ 4,00

coperto € 2,50

Bevande

Estrella Galizia (senza glutine) € 4,00

Tennents € 4,00

Peroni limone € 2,50

Corona € 5,00

Forst 00 analcolica € 3,00

Cocktail

Gin tonic (gin mare) € 7,00

Gin tonic (portofino) € 10,00

Digestivi

Whisky € 6,00/12,00

Rum € 5,00/10,00

Amari € 3,00/6,00

coperto € 2,50

LABOMBETTERIA 2.0

Macelleria & Braceria

Via Nicola Garrone, 18/20
70124 Bari (BA)

080 2021461
+39 380 105 2429