p lab

Italia da mordere

Rue Marterey 25, 1005 Lausanne, Svizzera

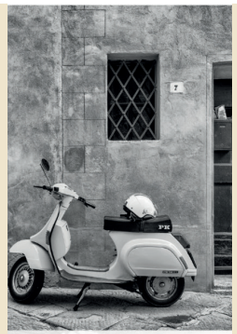
+41 21 312 55 28

www.plablausanne.ch

admin@plablausanne.ch

plab_lausanne

ZuzuWork.it









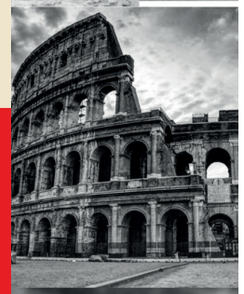
p lab

Italia da mordere

PINSA, *AMORE* E FANTASIA









IL SEGRETO DELLA PINSA ROMANA

L'Art de la Pinsa Romana : La Légèreté d'un Nuage, le Goût de l'Italie

Oubliez tout ce que vous pensiez savoir sur la pizza.

Au P-Lab, nous célébrons la véritable Pinsa Romana artisanale : un secret d'atelier transmis avec passion, où la patience rencontre l'excellence des terroirs italiens.

La Trilogie de Farines 100% Italiennes :

Le secret de notre pâte réside dans un assemblage exclusif de blé tendre italien sélectionné, de farine de soja sans OGM pour la structure et de farine de riz pour cette texture croustillante unique au monde.

Le Temps au Coeur de la Matière (72h) :

Pas de précipitation. Notre pâte fermente lentement au froid pendant 72 heures. Ce long voyage artisanal développe des arômes subtils de grain ancien et garantit une digestibilité absolue : zéro sensation de lourdeur, que du plaisir.



80% d'Hydratation & Double Cuisson :

Gorgée d'eau et alvéolée à l'extrême, chaque pinsa est travaillée à la main puis saisie dans un four à très haute température.

Le résultat ?

Une croûte dorée qui craque sous la dent et un cœur aussi fondant qu'un nuage.

Une expérience contemporaine, croustillante et vivante.

Benvenuti al p lab **Italia da mordere**

À PARTAGER & APÉRITIF

L'Art de la Pinsa Romana :
La Légèreté d'un Nuage, le Goût de l'Italie

LA PLANCHE P-LAB — CHF 19.-

L'Italia da mordere : Le grand rituel de l'aperitivo italien à partager

Une sélection de charcuteries fines et fromages d'excellence italiens, idéale en entrée à partager ou pour accompagner un apéritif. Servie avec notre focaccia de pinsa maison chaude et croustillante à l'huile d'olive extra vierge et origan sauvage.



NOS PINSAS ARTISANALES

LES SIGNATURES P-LAB

LA DOLOMITI | CHF 32.-

Mozzarella fior di latte, fine carne salada artisanale du Trentino, mayonnaise à la truffe, roquette, copeaux de Grana Padano, copeaux de tomate séchée, trait d'huile d'olive extra vierge.

PINSANOTTO | CHF 27.-

Mozzarella fior di latte, gorgonzola doux, courgettes sautées au brandy, cèpes, éclats de noix, ricotta au poivre noir, jambon cru San Daniele, confiture de figues, basilic frais.

RAFFINATA | CHF 28.-

Mozzarella de bufflonne, jambon cru San Daniele, mâche, perles de burrata à l'huile de mandarine, amandes effilées toastées.

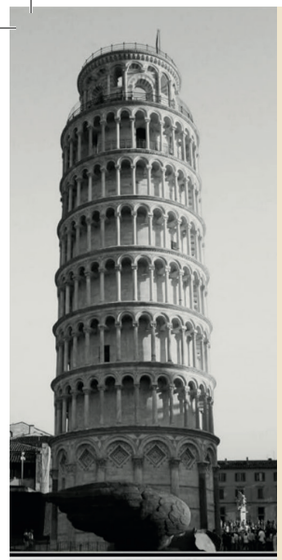
PAKY | CHF 27.-

Stracciatella de burrata, saumon fumé, courgettes fraîches grillées, sauce guacamole maison, tomates cerises confites au miel.

VALTELLINA | CHF 27.-

Stracchino crémeux, bresaola Punta d'Anca, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates cerises fraîches, roquette, noix toastées, réduction de vinaigre balsamique..









LES TRADITIONNELLES

MARGHERITA | CHF 18.–
Sauce tomate italienne mijotée, mozzarella fior di latte, basilic frais, filet d'huile d'olive extra vierge.

MARINARA SPECIAL | CHF 21.–
Sauce tomate, ail confit, filets d'anchois de la mer Cantabrique, filaments de piment doux déshydraté, origan sauvage, huile d'olive extra vierge.

VEGETARIANA | CHF 23.–
Sauce tomate, crème de maïs doux, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, aubergines fondantes, poivrons rôtis, basilic.

CARBONARA | CHF 24.–
Mozzarella fior di latte, guanciale croustillant poivré, Pecorino Romano râpé, carbo-crème onctueuse à l'œuf, poivre noir du moulin.

4 STAGIONI | CHF 24.–
Crème d'artichauts, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, poêlée de champignons, jambon cuit supérieur italien.

CAMPANA | CHF 25.–
Sauce tomate, mozzarella di bufala campana DOP, câpres marines, olives taggiasche, anchois de la mer Cantabrique.

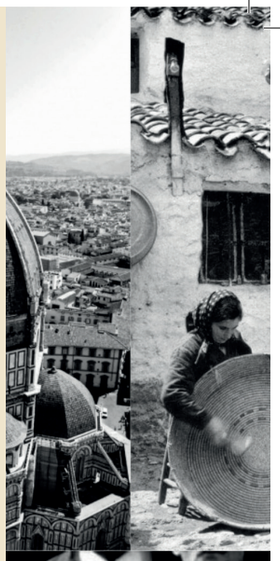
LES TRADITIONNELLES

POSEIDONE | CHF 25.–
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignon rouge fondant, filets de thon à l'huile, tomates séchées, basilic frais.

CALZONE P-LAB | CHF 25.–
À l'intérieur : mozzarella fior di latte, jambon cuit, basilic, ricotta de bufflonne, Pecorino Romano. À l'extérieur : roquette, copeaux de Grana, tomates cerises fraîches, réduction de balsamique.

DELICATA | CHF 26.–
Burrata crémeuse, pesto artisanal de pistache, mortadelle italienne, éclats de pistaches grillées de Sicile, basilic.















LES SPÉCIALES D'AUTEUR

3 FORMAGGI | CHF 25.–
Mozzarella fior di latte, gorgonzola doux, poires williams sautées au beurre, Fontina Valdostana, noix torréfiées, filet de miel d'acacia.

PICCANTE CONFIT | CHF 25.–
Mozzarella fior di latte, coulis de tomates confites, salami piquant italien (spianata calabra), olives taggiasche, piment frais, origan sauvage.

GENOVESE | CHF 26.–
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, tomates cœur de bœuf fraîches, pesto génois traditionnel au pilon, finocchiona toscane, pignons de pin dorés, basilic.

ARICCIA MEDITERRANEA | CHF 27.–
Crème fine de courgettes, mozzarella de bufflonne, poivrons rôtis, olives taggiasche, porchetta artisanale d'Ariccia, feta crémeuse, tomates confites.

MONTAGNOLA | CHF 27.–
Mozzarella fior di latte, crème de trévise (radicchio), poêlée de champignons des bois, chair de saucisse italienne émiettée, brisures de châtaignes au miel.

PULCINELLA | CHF 27.–
Mozzarella de bufflonne, provola fumée, crème de friarielli (pousses de brocoli napolitaines), saucisse italienne poêlée, piment frais, tomates confites.

DESSERTS MAISON

PANNA COTTA ALL'ARANCIA | CHF 9.–
Panna cotta infusée aux zestes d'orange fraîche, coulis de chocolat noir corsé et crumble croustillant au cacao.

TIRAMISÙ CLASSICO AL CAFFÈ | CHF 10.–
Biscuits savoyards imbibés d'espresso italien, crème onctueuse au mascarpone frais et voile de cacao amer.

SEMIFREDDO AL GENEPY | CHF 10.–
Parfait glacé crémeux à la liqueur de Génépy alpin, brisures de chocolat noir craquant, crumble cacao et zestes de citron.

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO | CHF 10.50
Biscuits savoyards, crème mascarpone au pistache pur, coulis de pistache et éclats de pistaches grillées.

PINSA Nutella & Limone | CHF 17.–
Pinsa chaude tout juste sortie du four, généreuse couche de Nutella fondant, amandes effilées grillées et zestes de citron bio.

GLACES ARTISANALES | CHF 4.– / boule
Parfums au choix : Chocolat noir intense, Vanille Bourbon, Fraise.

Pour toute information concernant les allergènes et intolérances alimentaires, notre personnel de service se tient volontiers à votre entière disposition.
La provenance de nos viandes et poissons est disponible auprès de notre équipe et affichée à la caisse.
Tous nos prix sont indiqués en CHF, TVA incluse.





