



MENU

LABORATORIO DEL GUSTO

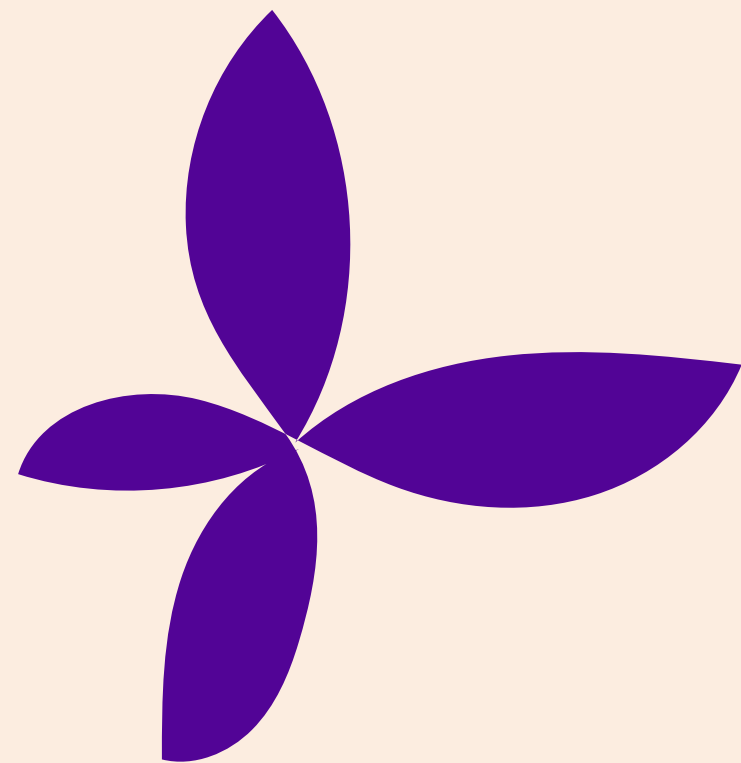


VITO LORUSSO



ENZO COLONNA

TRIBA-LIST



INTRODUZIONE

Benvenuto al Laboratorio del gusto, nel nostro gioco allegro di sapori, nel tempio della chiacchiera, qui dove crediamo nei simboli e nella cultura, dove la ricerca fa il giro nel mondo e si rifà alla tradizione.

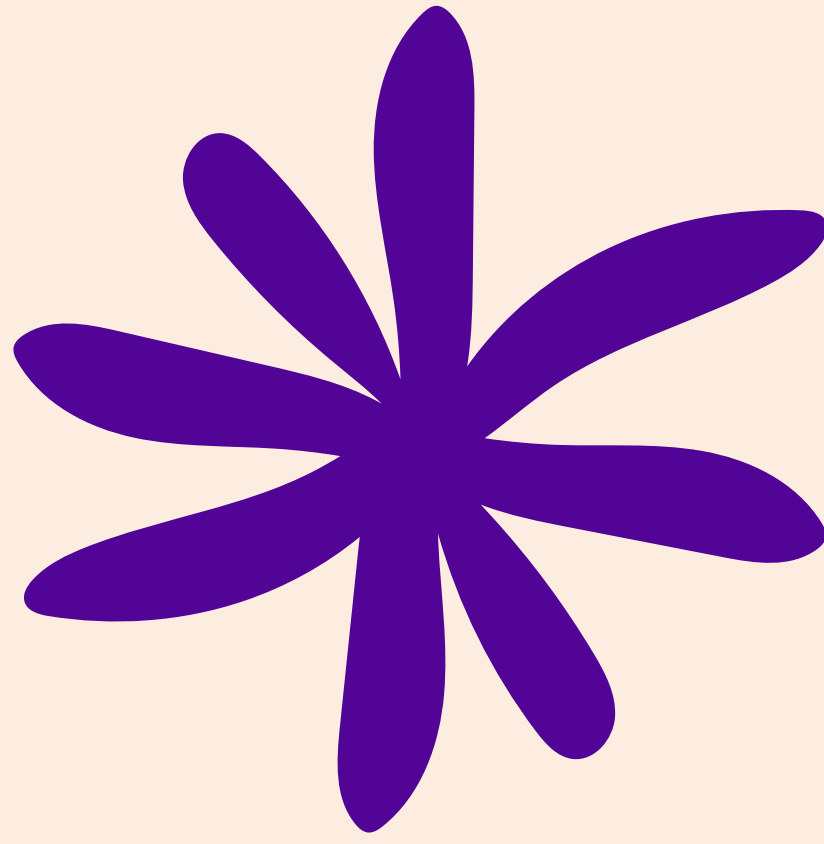
Triba-list è il senso dato a due bicchieri che si incontrano e sbattono tra l'eco del locale, è l'identità di terre diverse "liquefatte" e pronte da bere, un piatto servito col sorriso, abbinamenti di sapore stravaganti, legati alle storie di posti lontani e alla nostra Puglia.

Sentitevi a casa, continuiamo ad offrirvi piatti e drink che vi sorridono!



ALLERGENI

Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale



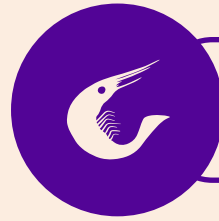
ARACHIDI E DERIVATI

SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI



CROSTACEI

MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI E SIMILI



FRUTTA A GUSCIO

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI E PISTACCHI



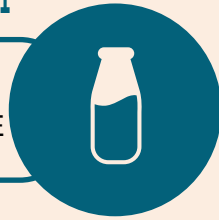
GLUTINE

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI



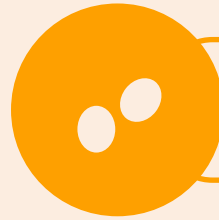
LATTE E DERIVATI

OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI TORTE, GELATO E CREME VARIE



LUPINI

PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTOFORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI



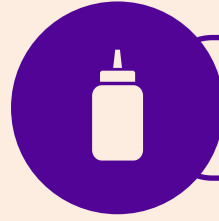
MOLLUSCHI

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA



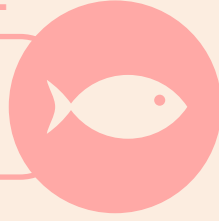
SENAPE

SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI



PESCE

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI



SEDANO

SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE,



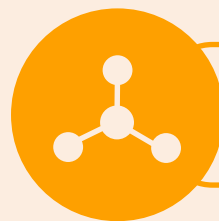
SESAMO

SEMI INTERI USATI PER IL PANE. FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE



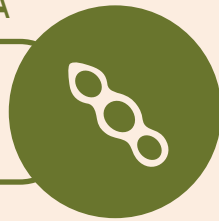
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, FUNGHI SECCHI, CONSERVE, ECC.



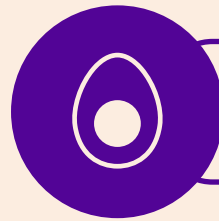
SOIA

PRODOTTI DERIVATI COME: LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI



UOVA E DERIVATI

UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO COME: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO



TRIBA-FOOD

SIDES

**EDAMAME CON BACCELLO
CON SALSA TERIYAKI AGRUMATA**

3,00 €

ALGHE GOMA-WAKAME

3,00 €

CHIPS DI GYOZA

2,00 €

ORIENTAL SNACK

2pz.

PINK CRISPY RICE

Salmone, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano e maionese al lime

2,50 €

RED CRISPY RICE

Tonno pinna gialla, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano e maionese spicy

4,00 €

VIOLET CRISPY RICE

Tartare di gambero viola, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, lime rapè e oliva nera disidratata

8,00 €

WHITE CRISPY RICE

Ricciola, salsa yuzu, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, salsa sriracha e salsa teriyaki-ponzu

5,00 €

DARK CRISPY RICE

Manzo, salsa teriyaki, olio di sesamo, olio EVO, sale, pepe jamaicano, tabasco chipotle, maionese alla cipolla rossa caramellata, cipolla rossa caramellata e aghi di rosmarino

4,00 €



LABO

LATIN SNACK

PINK TACOS (1pz)

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

2,00 €

RED TACOS (1pz)

Tonno pinna gialla, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, stracciatella emulsionata, lime rapè, maionese spicy, semi di sesamo bicolore e olio al basilico

3,00 €

WHITE TACOS (1pz)

Ricciola, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, stracciatella emulsionata, salsa sriracha e timo limonato

4,00 €

DARK TACOS (1pz)

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

4,00 €

PINK NACHOS PINCHOS (2pz)

Salmone, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, maionese al lime, semi di sesamo bicolore e lime rapè

2,00 €

RED NACHOS PINCHOS (2pz)

Tonno pinna gialla, salsa teriyaki, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, maionese spicy, semi di sesamo bicolore e lime rapè

2,50 €

WHITE NACHOS PINCHOS (2pz)

Ricciola, salsa teriyaki-ponzu, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, salsa yuzu, salsa sriracha e semi di sesamo bicolore

3,00 €

VIOLET NACHOS PINCHOS (2pz)

Gambero viola, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, lime rapè, maionese al lime e semi di sesamo bicolore

5,50 €

DARK NACHOS PINCHOS (2pz)

Manzo, salsa teriyaki, olio di sesamo, olio EVO, sale, pepe jamaicano, tabasco chipotle e semi di sesamo bicolore

2,50 €



MORE HUNGRY

GAMBERI NEL PANKO CON SALSA CHILY (4pz)
6,00 €

POLLO YAKITORI (4pz)
5,00 €

RICE BOWL
(Riso giapponese condito) o (Riso giapponese al naturale)
3,00 €

TARTARE

PINK TARTARE
Salmone 100 gr, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, avocado e salsa al passion fruit
6,00 €

RED TARTARE
Tonno penna gialla, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, mango e salsa al mango
8,50 €

VIOLET TARTARE
Gambero viola, olio di sesamo, sale, pepe jamaicano, lime rapè, crema di patata viola, latte di cocco e salsa d'ostriche
15,00 €

WHITE TARTARE
Ricciola 100gr, salsa yuzu, succo di lime, lime rapè, ananas, cetrioli, ketchup al datterino giallo, gazpacho andaluso, peperoncino, cipolla rossa ed erba cipollina
8,50 €

DARK TARTARE
Manzo 150 gr., olio evo, sale, pepe jamaicano, salsa teriyaki, stracciatella emulsionata, ketchup al datterino giallo, fior di capperi e cialda di parmigiano
10,00 €



LABO

SASHIMI

4pz.

SALMONE

3,50€

TONNO PINNA GIALLA

6,50€

RICCIOLA

6,00€

TATAKI

150gr.

Conditi con salsa teriyaki e semi di sesamo bicolore

SALMONE

5,00€

TONNO PINNA GIALLA

8,00€

NIGIRI

2pz.

SALMONE

2,00€

TONNO PINNA GIALLA

3,00€

RICCIOLA O PESCE BIANCO DEL GIORNO

3,00€

MANZO

3,00€



NIGIRI SPECIAL

2pz.

SALMONE

Salmone leggermente scottato, salsa teriyaki, purea al mango, fili di peperoncino e maionese al lime

2,50€

TONNO

Tonno leggermente scottato, salsa teriyaki, salsa sriracha, katsuobushi, tobiko e olio di sesamo

3,50€

RICCIOLA

Ricciola leggermente scottata, salsa teriyaki, cipolla caramellata e timo limonato

3,50€

MANZO

Manzo leggermente scottato, salsa teriyaki, senape digione e crispy onion

3,50€

SUSHI GIO'

2pz

GIÒ DI SALMONE

2,00€

GIÒ DI TONNO PINNA GIALLA

3,00€

GIÒ DI RICCIOLA

3,00€

GIÒ DI MANZO

3,00€



SPECIAL GIO'

2pz.

Tutti leggermente scottati

GIÒ DI SALMONE

Philadelphia senza lattosio, salsa teriyaki, purea al mango e kataifi
2,50€

GIÒ DI PINNA GIALLA

Philadelphia senza lattosio, salsa teriyaki, salsa passion fruit,
granella di pistacchio e maionese spicy
3,50€

GIÒ DI RICCIOLA

Philadelphia senza lattosio, salsa teriyaki, salsa sriracha e tobiko
3,50€

GIÒ DI MANZO

Philadelphia senza lattosio, salsa teriyaki, erba cipollina e crispy
onion
3,50€

SPECIAL ROLL URAMAKI

8PZ

SALMONE

INSIDE: Salmone, philadelphia senza lattosio e avocado
OUTSIDE: Salmone, Philadelphia senza lattosio, kataifi, cipolla
rossa caramellata e salsa teriyaki
7,00€

TONNO PINNA GIALLA

INSIDE: Tonno pinna gialla, philadelphia senza lattosio, cetriolo e
maionese spicy
OUTSIDE: Tonno pinna gialla, maionese al lime, tobiko e
katsuobushi
9,00€

RICCIOLA O PESCE BIANCO DEL GIORNO

INSIDE: Ricciola, philadelphia senza lattosio, ananas, maionese al
lime e sriracha
OUTSIDE: Tartare di ricciola, cetriolo, cipolla rossa caramellata,
gazpacho andaluso e timo limonato
9,00€



LABO

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

12,00€

GAMBERO PANKO LABO'

INSIDE: Gambero nel panko, cetriolo e maionese spicy

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

8,00€

PULLED PORK

INSIDE: Pulled pork, Stracciatella, salsa chili

OUTSIDE. Salsa barbecue, maionese al sesamo e crispy onion

7,00€

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

7,00€

POKE

Possibilità di scottare i pesci

SALMONE

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

7,00

TONNO PINNA GIALLA

Riso bianco, tonno pinna gialla, edamame, cavolo cappuccio viola, mango, peperoni, maionese spicy, salsa teriyaki-ponzu e granella di pistacchio

8,50€

GAMBERO

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

8,50€

POLLO

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

7,00€



RAVIOLI

4pz.

Gyoza a vapore piastrati

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

5,00€

Gamberi, zucchine, salsa di soia e olio di sesamo

6,00€

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

4,50€

BAO BUNS

1pz.

Panini cotti al vapore

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

4,50€

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

5,50€

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

5,00€

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

5,00€



LABO

MAIN COURSE

BURRITOS CON CHILI
4,50€

RISO AL SALTO
4,50€

ZUPPA DI RAMEN
8,50€

SPAGHETTI DI GRANO SARACENO ORIENTAL STYLE
6,00€

BULGOGI COREANO CON RISO PER SUSHI
10,00€

PANCAKE CON PULLED PORK
7,50€

CARNI*

Ogni giorno saranno disponibili tagli di carne selezionati dallo chef come fuori menù.

DESSERT

SWEET HAWAII
Dolce al cocco, mango, e purea al mango
3,50€

SWEET GARDEN
Cremoso alla nocciola, crumble di mandorla e terra di cacao
4,50€

FUNNY CHOCCOLATE CAKE
Tortino al cioccolato con farina alla canapa e gelato sesamo o zenzero
4,50€



TRIBA-DRINK

CLASSICI

LONG DRINK
6,00€

PREMIUM DRINK
8,00/12,00€

PESTATI
7,00€

SIGNATURE LIST

HEMINGWAY'S BREAKFAST
8€

A LOS MUERTOS
8€

L'AMERICAN'
8€

ST. ANDREW'S GLORY
8€

RITUAL OF KADO
8€

SCENDO IN PUGLIA
8€

Twist and Tiki classics:

DONN'S DAIQUIRI BEST
7€

HURRICANE
7€

PLANTER'S PUNCH
8€

MISSIONARY DOWNFALL
8€



“HEMINGWAY’S BREAKFAST”:

Ciò che riguarda Cuba nel mondo del bere, ci ricorda sempre il famosissimo scrittore, dunque perché non bere una canchanchara a casa di Hemingway. Fruttata e conviviale, regala al palato sentori accentuati di frutta esotica, legati alla freschezza del lime. Non lasciatevi ingannare dal nome, berremo strong anche se siamo solo a colazione.

Dedicato ad Ernest Hemingway, scrittore e grande bevitore.

“A LOS MUERTOS”:

Un Paloma alla maniera dei morti, accogliamo gli spiriti benevoli con una dose di Tequila e chiacchiere, accompagnamo il ritorno dall’oltretomba con sentori di pompelmo e freschezza, profumi di erbe locali e non preoccupatevi, sale e lime ce li mettiamo noi.

Dedicato al tradizionale Dia de los muertos, rito Messicano/Sud-americano.

“L’AMERICAN”

E’ l’ora del Vermouth o per meglio dire l’ora de “L’amarican”, delizioso gioco amaro dolce, una vera e propria scazzottata tra le note amaricanti del bitter ed il gusto setoso e articolato del vermouth, mettiamoci un tocco di caraibi per evadere dal paesello, così da complicare il tutto coi sapori della mandorla e lo zenzero.

Tirane un sorso e medita, è l’ora de “L’amarican”

Dedicato a Torino e alla conviviale ora del Vermouth.

“ST. ANDREW’S GLORY”

Un tè freddo fresco e energizzante per festeggiare il santo, ed ognuno “trinchi” a più non posso. Beviamo per la gloria di Sant’Andrea, come fanno gli scozzesi, buttiamo giù whisky, cacao e tè, mangiamo in compagnia e facciamo rumore a più non posso. Il Saint Andrew’s day è arrivato, non ti resta che berci su.

Dedicato al St. Andrew’s day, festa nazionale scozzese, un motivo in più per bere.



“RITUAL OF KADO”

L'armonia può manifestarsi persino in una bevanda, bere questo drink significa cercare la pace, essere attenti ai sapori, così come in Giappone posizionare i fiori in un certo modo è un'arte, quella del Kado, assaporare il Gin al gusto di alga, godere delle note del bergamotto e dei fiori ti porterà in giro per i sensi, alla ricerca della tua leggenda personale.

Dedicato all'arte del Kado, pratica del posizionare i fiori, insegnata in più di mille scuole Giapponesi.

“SCENDO IN PUGLIA”

Non è casuale che a ogni rientro a casa ci sia sempre una pentola che bolle, se sei pugliese convivialità significa cibo, cibo e ancora cibo...

Dovunque tu sia, da qualsiasi parte del mondo tu torni qui al Laboratorio ci sarà sempre uno shaker raffreddato per il tuo drink, il nostro modo di dirti ben tornato.

Gin valorizzato da agrumi e confettura di pomodoro, se scendi in puglia è per provare il nostro sugo spiritoso.

Dedicato a chi porta sempre con se un po' di Puglia.

“Twist and tiki classics”

“DONN'S DAIQUIRI BEST”

Un punch alla maniera di Donn, fresco e tropicale, frutto della passione e lime sulla base di un potente abbinamento di rum.

“HURRICANE”

Travolgente e fruttato, se hai voglia di fare un giro oltre l'occhio del ciclone devi solo buttarti, un sorso e poi tieniti forte.

“PLANTER'S PUNCH”

Fresco e leggermente amaro, se pensi che i Caraibi siano poi così lontani, ti basta provare un Planter's, chiedine uno e prepara le valige.

“MISSIONARY DOWNFALL”

Morbido, setoso e ancora morbido, la dolcezza dell'ananas non è mai stata così seducente. Attento, potresti non accorgerti di essere già al terzo!



CANTINA LABO'

BIANCHI

ERBACEO FIANO/GRECO (COLLI DELLA MURGIA)
20,00€ | C. 4,00€

TERRE CARSICHE VERDECA (TERRE CARSICHE)
20,00€

POLVANERA FIANO MINUTOLO (POLVANERA)
20,00€.

ROSATI

SELLAIA PRIMITIVO (COLLI DELLA MURGIA)
20,00€ | C. 4,00€

TERRE CARSICHE BOMBINO/MALV. (TERRE CARSICHE)
20,00€

POLVANERA PRIMITIVO (POLVANERA)
20,00€

ROSSI

TERRE CARSICHE NERO DI TROIA (TERRE CARSICHE)
20,00€ | C. 4,00€

TERRE CARSICHE PRIMITIVO (TERRE CARSICHE)
20,00€ | C. 4,00€

POLVANERA 14 PRIMITIVO 14% (POLVANERA)
20,00€

POLVANERA 14 PRIMITIVO 14% (POLVANERA) 37,5 CL
12,00€

POLVANERA 17 PRIMITIVO 17% (POLVANERA)
25,00€



BOLLICINE

POLVANERA BRUT ROSE' DA PRIMITIVO (POLVANERA)
20,00€

POLVANERA BRUT DA MINUTOLO (POLVANERA)
20,00€

CHAMPAGNE AOC BRUT ROSE' LA PALMER
90,00€

CHAMPAGNE BRUT CLICQUOT
70,00€

BIRRERIA LABO'

CAULIEUR DOPPIO MALTO
4,00€

CAULIEUR IPA
4,50€

CAULIEUR GLUTEN FREE BIONDA
4,00€

CAULIEUR GLUTEN FREE IPA
4,00€

MENABREA PILS
3,00€

