



LA NOSTRA CARTA

Il sogno di una coppia... La realtà di un gruppo giovane.

Questo è In Factory-lab...

Il mondo della ristorazione è come un coro di sapori, profumi ed emozioni,

Se riusciremo ad essere dei buoni direttori d'orchestra lo deciderete voi.

L'unica cosa che possiamo garantirVi è la passione per questo lavoro

Buon divertimento

The Factory team

AVVIAMENTO

Dal mare... Il crudo...

Tartare di tonno, burrata, capperi e cipolle all'agro
Red tuna tartare with burrata, capers and sweet & sour red onions
14 €

Plateau di pesci, crostacei e molluschi secondo mercato
salsa all'aneto e scalogni al lampone
*Plateau of fish and shellfish according to market.
gravlax sauce and raspberry shallots*
25 €

Ostriche di Bretagna
Oyster of Bretagne
4 €/pz

Gamberi rossi/Scampi di Porcupine
Red shrimps/ Prawns of Porcupine
4 €/pz

Il Caviale... cibo spesso associato a miti e leggende
servito con i suoi blinis di patate, crostini ed i classici condimenti
*Caviar... food often associated with myths and legends
served with its potato blinis, croutons and classic seasonings*
30 g - 60 €
50 g - 95 €

Dalla campagna... I salumi, i formaggi e le tradizioni...

Fiocco di culatello e melone cantalupo
Culatello ham and melon
13 €

Selezione di salumi
delle nostre valli e dei migliori masi del Trentino
*Selection of cold cuts
of our valleys and the best farms in Trentino*
14 €

I nostri formaggi
ed i loro abbinamenti
Our cheeses and their combinations
14 €

Dalla cucina... I nostri antipasti

Battuta di manzo, pomodori marinati, pesto e grana padano

Beef tartare, marinated tomatoes, basil sauce and Grana padano

15 €

Merluzzo cotto lentamente in insalata di capperi, olive e pomodorini al timo

Slow cooked cod whit salad of capers, olives, tomatoes and thyme

14 €

Burrata alla caprese con pomodorini, insalata e acciughe

Burrata cheese of Andria caprese style, salad, tomatoes and anchovies

14 €

I PRIMI

Casoncelli classici alla bergamasca
burro, salvia e guanciaie croccante

Classic ravioli from Bergamo style with butter, sage and crunchy cheek

12 €

Fusilloni del "Pastificio Izzo"
al ragù di manzo vecchia maniera

Fusilloni beef ragout

12 €

Paccheri di Gragnano

mantecati al pomodoro e grana padano 24 mesi

Paccheri with tomato and grana padano cheese 24 months

12 €

Spaghettoni mantecati alle seppie ed il loro nero, ricotta e salsa al peperoncino

Spaghetti whit black cittlefish, ricotta and chilli pepper

15 €

Pasta e ceci gratinata al parmigiano, salsa al basilico

The original "pasta and chickpeas" gratin whit parmigiano an pesto

13 €

Risotto mantecato ai funghi porcini

Risotto with porcini mushrooms

14 €

Tagliolini al limone

Caviale Voyage e maggiorana

Tagliolini with lemon, "Voyage" Caviar and marjoram

25 €

LA SOSTANZA

Quelli da condividere... in 2, 3 o in quanti volete voi!!!

La fiorentina di Manzetta prussiana®
la bistecca per i carnivori "di una volta"

T-bone steak of Prussian Beef®

7 € all' hg (min.1kg)

L'orecchia di elefante

Costoletta di vitello alla milanese, patate e pomodorini

"Milanese" style veal cutlet with potatoes and tomatoes

9 € all'etto

Orata cotta intera alla mediterranea o al sale

servita con patate (min. 2 persone)

Whole sea bream mediterranean style or in salt served whit potatoes

24 € per persona

Dal mare...

Trancetto di salmone scottato, erbe e limone candito

Seared salmon, spinach and sweet lemon

22 €

Tonno in insalatina catalana di verdure

Grilled red tuna in vegetables catalana style

23 €

Polpo, patate e cornetti, salsa ai peperoncini dolci

Octopus, potatoes and green beans, sweet chilli pepper sauce

23 €

Dalla terra...

Tagliata di Manzetta alla Robespierre e spinaci

Sliced beef with spinach

22 €

Morbido di patata, uova 65° e funghi porcini con fonduta ai formaggi morbidi

Soft potato, slow cooked egg and porcini mushrooms with cheese fondue

20 €

Il nostro Factory burger

180g di tenera blonde d'Aquitaine, cheddar fuso e cipolle agrodolci

(best in town)

180g of Factory style beef hamburger, cheddar and sweet and sour onions

16 €

LE COCCOLE

"Non importa quanto tu abbia mangiato, c'è sempre spazio per il dolce"

Abbiamo quotidianamente un assortimento di dolci e torte esposti in vetrina..
chiedeteci cosa abbiamo oggi o venite al banco a dare un'occhiata!!!

Torta di mele morbida, Torta di pere e cioccolato, Crostate con marmellata,
Torta carote e mandorle e Sbrisolona

4 €

Crostata di mele e crema pasticcera, Pastiera napoletana, Strudel di mele,
Crostata di crema pasticcera e albicocche, Mousse ai cioccolati e Mousse allo yogurt

6 €

Oltre a questi è sempre disponibile il TIRAMISU' del nostro chef al quale è
particolarmente affezionato...

...Sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone e polvere di savoiardi

8 €

BEVANDE

Acqua minerale microfiltrata

1,50 €

Birra bionda alla spina

0,25cl 3 €

0,5cl 5 €

Vini al calice (secondo disponibilità quotidiana)

da 5 €

Per conoscere la nostra cantina e per la selezione di birre artigianali consultate la carta dei vini

COPERTO: 2 €