

S E ~~N~~_T E S E L A B

ESPERIENZA DI PIZZA

SENESE LAB

"Gli impasti di Senese Lab e della Pizzeria Senese nascono dalla mia personale selezione di grani antichi coltivati biologicamente e miscelati affinché possano conferire: digeribilità, scioglievolezza al morso, fragranza, aromi e profumi naturali".

GIOVANNI SENESE

L'arte del pizzaiolo napoletano è stata riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO.


Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

LE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI



GLUTINE



ARACHIDI



LATTE



SEDANO



SENAPE



UOVA



CROSTACEI



SOLFITI



SESAMO



PESCE



SOIA



LUPINI



MOLLUSCHI



FRUTTA A GUSCIO

“Le mie pizze nascono dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazione complesse. Per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti non si effettuano modifiche.”

GIOVANNI SENESE

I prodotti di stagione provengono dal
NOSTRO ORTO

100% ingrediente DOP
(Denominazione di Origine Protetta)



VEGETARIANO



VEGAN OK



Ingrediente presidio Slow Food



SERVIZIO E COPERTO | € 1,50

In mancanza di prodotto fresco gli
ingredienti potrebbero essere surgelati.

IL BENVENUTO DI GIOVANNI



Un soffice Bun con una farcitura del giorno scelta dallo chef in base alla stagionalità dei prodotti e all'offerta del mercato.

SE  SE LAB
ESPERIENZA DI PIZZA

SONO ESCLUSE LE BEVANDE E GLI ABBINAMENTI AL CALICE


BUN CITTÀ DEI FIORI |

Battuta di gamberi di Sanremo profumati agli agrumi, insalata di puntarelle, pecorino stagionato

MONTANARA NON SOLO ZUCCA... |

Dadolata di zucca, carpaccio di zucca alla griglia, polvere di porcini e peperone crusco

MARINARA A MODO MIO |

Pomodorini gialli e rossi confit, crema di aglio nero fermentato , crema di aglio e germogli di origano

IL CARCIOFO INCONTRA LA CACIO E PEPE |

Stracciata di bufala, carciofi saltati, salsiccia di Bra, spuma di cacio e pepe

CAVOLO... CHE GAMBERO! |

Crema di cavolo romanesco, cavolo viola arrostito, cavolo giallo fermentato al lime, gamberi di Sanremo, lattecotto affumicato e chips di tapioca al caffè

PIEMONTESE |


Carpaccio di manzo, Castelmagno , insalatina di puntarelle, maionese di senape e chips di patate viola

DESSERT - DELIZIA AL LIMONE |

LE MONTANARE

MONTANARA RICORDANDO IL BRANDACUJUN 4



Brandade di baccalà, prezzemolo, polvere di olive nere caiazzane 
e pomodorini confit

MONTANARA IN PIEMONTE 4



Tartare di Fassona piemontese, lattecotto, spuma di zafferano e
tartufo nero

MONTANARA NON SOLO ZUCCA... 4



Dadolata di zucca, carpaccio di zucca alla griglia, polvere di porcini e
peperone crusco

DEGUSTAZIONE DI MONTANARE 11



SFIZI FRITTI

CROCCHÈ NAPOLI - SANREMO

7



Tartare di gamberi di Sanremo, gel di limone e fiori eduli

FRITTATINA IL RICORDO...

5



Frittatina di pasta e patate con spuma di provola affumicata

ARANCINO RICORDANDO LA TORTA VERDE

5




ANTIPASTI

BURRATINA DI ANDRIA IGP

10





con insalatina ai 3 pomodorini e coulis di basilico | *Servita con focaccia ligure* | 

SPECK D'ANATRA AFFUMICATO



16


con crema di finocchio profumata alla vaniglia, salsa alle arance rosse e cialda di tapioca allo zafferano | *Servito con pan brioche o ciabatta* |  

LE MIE INSALATE

NIZZARDA SBAGLIATA

14




Fagiolini, pomodorini confit, cipolla belendina di Andora , acciughe di Cetara, olive taggiasche, fior di capperi, uovo, gamberi di Sanremo scottati

CAESAR

10



Pollo alla griglia, mini lattuga del mio orto, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi , salsa Caesar, crostini di focaccia ligure

LE PIZZE



PIZZE ALLA PALA

Un mix 100% biologico a base di semi e segale integrale, che dona alla pizza sfumature di sapore intense e aromatiche. L'idratazione all'85% assicura una pizza sempre leggera e dal crunch irresistibile.

MARGHERITA 3.0

13,5



Ciliegine di bufala , scaglie di Grana Padano , crema al basilico, salsa di pomodorini arrostiti

IL CARCIOFO INCONTRA LA CACIO E PEPE 15



Stracciata di bufala, carciofi del mio orto saltati, salsiccia di Bra, spuma di cacio e pepe


LA SICILIA INCONTRA L'EMILIA 15



Spuma di mortadella classica grigliata , squacquerone, chips di pistacchio verde di Bronte  , profumata al limone

VECCHI RICORDI 12





Scarola riccia, insalatina, stracciatella di burrata pugliese, alici di Cetara, fior di capperi, polvere di olive nere caiazzane , gel di papacelle

PIZZA AL PADELLINO

Arricchito con farro e ceci, usati per ricordare e omaggiare gli aromi della farinata. Dopo 2 cotture diverse (al vapore e al forno) si ottiene una pizza dal sapore deciso e dal profumo travolgente.

MARINARA A MODO MIO 9



Pomodorini gialli e rossi confit, crema di aglio nero fermentato di Vessalico , germogli di origano e origano di Pantelleria 

PASSEGGIANDO NEL BOSCO 13



Fricassee di funghi, zucca arrostita, fior di ricotta, perle di tartufo, chips di topinambur


CAVOLO... CHE GAMBERO! 23



Crema di cavolo romanesco, cavolo viola arrostito, cavolo giallo fermentato al lime, gamberi di Sanremo, lattecotto affumicato e chips di tapioca al caffè


PIEMONTESE 15



Carpaccio di Manzo, Castelmagno , insalatina di puntarelle, maionese di senape e chips di patate viola

RICORDANDO IL BRANDACUJUN 16



Brandade di baccalà, prezzemolo, olive nere caiazzane , pomodorini confit e chips di patate

COME UNA... CIABATTA

Dall'unione di una farina di grano tenero germogliato e da una farina di tipo 1 nasce la ciabatta di Senese Lab. L'uso di materie prime poco raffinate e la lunga lievitazione di 48 ore sono alla base di questa pizza contemporanea farcita, dalla consistenza ricca e dal sapore intenso.

NON È UNA SALSICCIA E FRIARIELLI

14





Pancia di Maialino cotto confit, friarielli del mio orto, crema di 'nduja e latte cotto affumicato

ZIBELLINA

18



Culatello di Zibello (Terre di Nebbia) , pesto al basilico, pomodorini semi dry, mozzarella di bufala  e misticanza di campo

LA MIA TERRA

15



Polpetta alla napoletana con ricotta affumicata

S E ~~N~~_T E S E L A B

ESPERIENZA DI PIZZA

RICONOSCIMENTI



DAL 2022
FACCIAMO PARTE
DELL'ASSOCIAZIONE
ITALIANA AMBASCIATORI
DEL GUSTO



SIAMO PRESENTI
SULLA GUIDA



PREMIO SELEZIONE
TOP RESTAURANTS
SAN BENEDETTO FOOD
EXCELLENCE



GIOVANNI SENESE
PREMIATO COME
MASTRO ARTIGIANO
SELEZIONE 2022



DAL 2022
FACCIAMO PARTE
DELL'ASSOCIAZIONE
CHIC - CHARMING
ITALIAN CHEF



SIAMO PRESENTI
SULLA GUIDA

I NOSTRI PARTNER



PRÆLUDIUM



ITALIANAVERA®
sughi & affini



WWW.SENESELAB.IT

