

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/10/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/mr-lobbologna>

Prima, durante, dopo...

Edamame	€ 4,00
Hummus di ceci e pane guttiau	€ 4,00
Pane guttiau	€ 1,50

Crudo

Battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo su ricotta vaccina e terriccio taggiasco	€ 19,00
Battuta di scampi di Mazara del Vallo su coulis di datterini, bruschetta dorata e limone caramellato	€ 19,00
Ceviche di ricciola alle tre nazioni	€ 17,00
Nakauchi di tonno rosso, crema di bottarga di tonno, cialda ai capperi di Pantelleria, nuvole di drago al nero di seppia e pepe di Sichuan	€ 19,00

Antipasti

Baccalà soffiato su hummus di ceci e gelee al pomodoro	€ 15,00
Calamaro gratinato al cacio e pepe, cannellini profumati e zeste di lime	€ 16,00
Carpaccio di astice marinato agli agrumi 12 ore con guacamole e crumble di mandorle su panbriosche flambé	€ 25,00
Polpo cotto a bassa temperatura su latte di cocco, spirulina blu e asparago di mare	€ 18,00

Lobster roll

AKASHI: astice, chips di patate, emulsione di funghi shiitake, perle di ponzu e pepe di Sichuan	€ 22,00
---	---------

MOOREA: astice, mango, guacamole, zenzero, erba cipollina e lattuga € 22,00

MR.LOB: astice, burrata pugliese, lime, pomodorino confit e origano € 20,00

PURE LOBSTER: astice, olio d'oliva pugliese, pomodoro brunoise, basilico e sale marino € 19,00

Primi

I nostri tortelloni ripieni all'astice saltati con piccadilly, spuma di burrata ed emulsione al basilico € 22,00

Passatelli al gambero rosso cotto e crudo in pesto alla genovese € 18,00

Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia, ricci di mare, bottarga di capasanta e salicornia € 20,00

Poké di riso

PONZU: Riso venere, salmone crudo, avocado, chips di patate, edamame, mandorle a scaglie e salsa ponzu € 15,00

SANTO RICO: Riso bianco, riso nero, quinoa, salmone crudo, gambero in tempura, polipo, edamame, avocado, mango, yogurt, chips di patate e zeste di lime € 17,00

TERRINA: Riso venere, pollo, uovo strapazzato, bacon, edamame e burrata € 13,00

TUNASA: Riso bianco, salmone flambé, tonno crudo, bisque bianca, semi di papavero, edamame e feta € 15,00

Insalate

CALAMARATA: ciuffi di calamari croccanti, misticanza, terriccio taggiasco, feta, datterino fresco e cannellini € 12,00

OCTOPUS: polipo, misticanza, radicchio, carote, nocciole tostate, patate lesse, pomodorini confit, sedano e citronette all'arancia € 14,00

SAMÒN: tartare di salmone, quinoa tricolore, avocado, misticanza, zest di lime e zenzero caramellato € 12,00

La terra pregiata

Burger di manzetta prussiana, cacio cavallo silano, noci di macadamia, misticanza, pancetta croccante all'origano e au jus di vitello € 20,00

Tartare di fassona, cialda ai capperi di Pantelleria, stracciatella di latte, tuorlo d'uovo essiccato e sale affumicato € 22,00

Contorni

Cipolla di Tropea caramellata € 4,00

Millefoglie di patate al forno € 4,00

Misticanza fresca € 4,00

Dalla pasticceria

Ananas marinato allo zenzero, menta vaporizzata e crumble di amaretto € 7,00

Cheesecake pere e cioccolato fondente 72% Ecuador su biscotto alla cannella € 8,00

Non è un mandarino: bavarese ai tre cioccolati in buccia al mandarino e terriccio al cacao € 8,00

Bibite analcoliche

Acqua frizzante 50cl € 1,50

Acqua naturale 50cl € 1,50

Coca cola 33cl € 4,00

Coca zero 33cl € 4,00

Birra

Alhambra bionda ambrata 33cl € 6,00

Asahi bionda 50cl € 7,00

Italica bionda 33cl € 6,00

Vin bianchi fermi Italia

Chardonnay: Hofstätter, Termeno (Bz) € 22,00

Gewürztraminer: Hofstätter, Termeno (Bz) € 26,00

Lugana i frati: Cà dei Frati, Lugana di Sirmione (Bs) € 24,00

Pecorino offida BIO Pistillo: Poderi San Lazzaro, Offida (An) € 24,00

Ribolla gialla collio: Komjanc, San Floriano del Collio (Go) € 24,00

Vermentino di Sardegna: Villa Solais, Santadi (Ci) € 19,00

Vini bianchi fermi Francia

Chablis: Chaude Ecuelle, Chemilly-sur-Serein (Bourgogne, Francia) € 32,00

Pouilly fumé: Saget La Perrière, Pouilly-sur-Loire (Val de Loire, Francia) € 44,00

Sancerre: Reverdy Pascal & Nicolas, Maimbray (Val de Loire, Francia) € 38,00

Vini bianchi fermi Germania

Riesling trocken: Ruck, Ophofen (Franken) € 40,00

Silvaner trocken: Ruck, Ophofen (Franken) € 36,00

Vini rosati e rossi fermi Italia

Blauburgunder da uve di Pinot Nero: Rottensteiner (Bz) € 22,00

Nebbiolo: Conterno, Monforte d'Alba (Cn) € 26,00

Negroamaro rosato Salento: Carmiano (Lc) € 24,00

Bolle

Champagne brut Tradition: Dourdon-Vieillard, Reuil (Francia) € 58,00

Champagne rosé intense: Dourdon-Vieillard, Reuil (Francia) € 78,00

Franciacorta brut: Boccadoro, Cazzago San Martino (Bs) € 34,00

Franciacorta rosé: Boccadoro, Cazzago San Martino (Bs) € 40,00

Franciacorta satén: Boccadoro, Cazzago San Martino (Bs) € 40,00

Oltrepó Pavese brut costa grossa: Montalto Pavese (Pv) € 38,00

Prosecco superiore d.o.c.g. brut Matiú: L'antica Quercia, Scomigo (Tv) € 19,00
