

VINI MESCITA

Ogni calice è un incontro tra territorio, emozione e tempo

Abbiamo scelto vini che parlano la stessa lingua di Puro Lab: autenticità, armonia e bellezza nel gusto

BOLLE

Prosecco “Grappoli di Luna” Extra Brut €6,50
Bolla fine, beva dritta e minerale

Prosecco “La Volpe e l’Uva” Extra Dry €5,00
*Bolla morbida e beverina,
dall’aperitivo a tutto pasto*

Franciacorta Brut “Doppio Arredi” €7,50
DOCG - Derbusco
*Bolla cremosa e beverina, fiori bianchi,
freschezza e sapidità*

Satèn Brut - La Valle €9,00
*Blanc de blancs dalla bolla morbida
e setosa, elegante e fruttato*

Trento DOC Brut Metodo Classico - Cenci €7,50
*Chardonnay in purezza, struttura
e mineralità, beva verticale*

Champagne Mandois Brut €10,50
*Frutta, fiori e spezie da questo assemblage
dalla beva dritta e avvolgente*

BIRRE ARTIGIANALI

Birre d'autore - scelte tra microbirrifici italiani
e tradizione europea

Mundaka €7,00
Pils Pizza Crak

Mastino Altaluna (Blanche)
Vertiga Moonella (German Ale)

Weissenhofer €8,00
Pils (German Pilsner)

BIANCHI

Gewürztraminer - Rottensteiner €5,50
*Equilibrio bilanciato tra bouquet aromatico
e freschezza, acidità e corpo*

Lugana - Ca’ Lojera €5,00
*Beva dritta e verticale, agrumi e fiori bianchi
spiccano nel bouquet aromatico*

Sauvignon Isonzo DOC - Masut da Rive €5,50
*Elegante Sauvignon che spazia
tra note minerali e foglie verdi*

Vespaiole - Fattoria Sociale La Costa €5,50
*Territoriale; sapidità e mineralità fanno
da sfondo a piacevoli note fruttate*

ROSSI

Amarone della Valpolicella - Brigaldara €10,50
*Elegante, caldo, avvolgente e passionale. Spiccano
note di confettura di frutti rossi e ciliegie sotto spirito,
lasciando spazio poi a un bouquet infinito*

Corte del Lupo - Ca’ del Bosco €6,50
*Taglio bordolese, dalle intense note speziate
e fruttate e dal tannino fine ed elegante*

Nebbiolo Gattinara - Travaglini €8,00
*Nebbiolo in purezza, che regala eleganza,
frutto e struttura*

Valpolicella Classico Superiore €7,00
“Mazzi Sanperetto” DOC
*Connubio tra rusticità ed eleganza,
note fruttate e minerali*

APERITIVI SIGNATURE

Rituali luminosi e contemporanei, dove l'amaro incontra la freschezza delle botaniche

Ogni bicchiere è un equilibrio tra botanica, luce e tempo

Puro Lab • L'arte dell'attesa

RITUALI CONTEMPORANEI

€12

TATTICISSIMO

Bitter Tattico, soda al pompelmo rosa Le Tribute
Vivace e dissetante, un equilibrio tra agrume e amaro gentile

MALFIDENTE

Gin (Mayfair o Le Tribute), soda al pompelmo rosa Le Tribute
Agrumato e fresco, elegante nella sua semplicità

GERLANDO FURIOSO

Amaro Gerlando, succo di lime, 2 dash angostura, ginger beer Le Tribute
Amaro e speziato, con una entile di zenzero e lime

KALIMAN

Mezcal El Elemental, succo di lime, limonata alle olive Le Tribute
Fumo e agrume si incontrano in un equilibrio contemporaneo

CALABRISSIMO

Liquore ginepro & bergamotto Zoppi, sciroppo di liquirizia, succo di limone, soda
Intenso e aromatico, tra freschezza mediterranea e profondità di radice

MELLON THE AMO

Liquore, succo di limone, zucchero liquido
Cremoso e vellutato, con delicate note fruttate

MELON & LEMON

Liquore melone & thé Zoppi, lemon Le Tribute
Fruttato e agrumato, un sorso leggero e luminoso

GIN TONIC • RITUALI DI PUREZZA

Il nostro Gin Tonic nasce dall'incontro tra botaniche d'eccellenza e l'acqua più pura. Servito con **tonica Le Tribute** o, su richiesta, con **tonica Le Tribute 0** (osmosi inversa)

GIN SELEZIONE CLASSICA

€10

Distillati dal profilo pulito e versatile

Tanqueray London Dry, Tanqueray Rangpur Lime, Bombay Sapphire, Broker's Gin, Kapriol Gin, Risorgimento 5, Mayfair Viola, Mayfair Verde, Mayfair Blu, Mayfair Nero, Gin Mare, Malfy Originale, Malfy Rosa

GIN SIGNATURE

€12

Botaniche rare e profili aromatici complessi

Brockmans Gin, Eden Mill, Saneha Luminos, Saneha Natural, Le Tribute Gin, Matsui Gin, Pao Gin

GIN PREMIUM

€15

Edizioni esclusive, blend ricercati e distillazioni pregiate

Amuerte Giallo, Amuerte Arancione, Amuerte Nero

GIN TRIBUTE RISERVA PREMIUM

3cl €12

Il nostro rituale più prezioso

4cl €18

Le Tribute Countryside Luxury Gin - lavanda, malva, salvia, cardamomo nero

AMERICANI D'AUTORE

€11

Vermouth disponibili: Risorgimento 5, Carlo Alberto, Volume 1, Macchia, Cocchi, Del Professore, Antica Formula, Vermouth Rosso NAV, Punt e Mes, Berto, Carpano, Pinot de Charente Rouge, Pinot de Charente Blanc

AMERICANO CLASSICO

Bitter, Vermouth Rosso a scelta, soda
*Equilibrio perfetto tra amaro e dolcezza aromatica.
Servito con scorza d'arancia*

AMERICANO IN GIARDINO

Bitter Tattico, Vermouth Rosso, Chinotto
& Coriandolo Zoppi, Soda
*Amaro gentile e profumo d'erbe, con finale balsamico
e fresco*

AMERICANO A PARIGI

Bitter, Pinot de Charente Rouge, soda
L'amaro italiano incontra la dolcezza francese

AMERICANO ATLANTICO

Bitter, Pinot de Charente Blanc, soda
Elegante e dorato, tra agrume e morbide note di vino

AMERICANOTTO

Bitter, Vermouth Rosso a scelta, chinotto artigianale,
sciroppo Sauver al bergamotto
Note amaricanti profonde e profumo di bergamotto

AMERICOFFEE

Vermouth Volume I con estrazione caffè metodo
V60, Campari, angostura, Fernet Gagliardo
Un Americano scuro, tra spezie e tostatura

NEGRONI & CLASSICI

€11

NEGRONI CLASSICO

Gin Mayfair, Bitter, Vermouth Rosso a scelta
Il grande classico italiano, amaro ed equilibrato

NEGRONI D'AUTORE

Gin Mayfair, Bitter Tattico, Vermouth Volume I
Più profondo, morbido, dal finale agrumato

SPRITZ • CLASSICI E D'AUTORE

€5

*Serviti in calice, luminosi e aromatici
La leggerezza del pomeriggio secondo Puro Lab*

SPRITZ PURO LAB

Aperitivo del Professore, prosecco, soda

SPRITZ APEROL

Aperol, prosecco, soda

SPRITZ CAMPARI

Campari, prosecco, soda

SPRITZ CYNAR

Cynar, prosecco, soda

SPRITZ MISTO

Aperol, Campari, prosecco, soda

SPRITZ HUGO

Sciroppo di sambuco, prosecco, soda

ANALCOLICI

€8

SUNSHINE

Succo d'ananas, lime, ginger beer Le Tribute, Menta

FRUIT MOJITO

Succo tropicale, lime, fragola, Bordiga alla vaniglia

TROPICAL

Succo d'arancia, succo d'ananas, polpa di mango,
Le Tribute pompelmo rosa

HAWAII

Succo tropicale, ginger beer Le Tribute,
frutto della passione Giffard

MIXOLOGIA CLASSICA

€10

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lime

MOJITO

Rum bianco, lime, menta, zucchero, soda

ACQUE & BEVANDE

Acque italiane di alta purezza,
servite in vetro Millenium

Naturale / Frizzante 0,25	€1,50
Naturale / Frizzante 0,50	€3,00
Naturale / Frizzante 0,65	€5,00

ICONE ITALIANE €5

Classici intramontabili
serviti secondo lo stile Puro Lab

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Tassoni
Gingerino
Crodino
Sanbittèr

LINEA LE TRIBUTE €5,50

Soft drink d'autore in vetro, equilibrio tra design e gusto

Ginger Beer
Tonica Premium
Pompelmo Rosa
Limonata
Limonata & Oliva
Tonica Zero

LINEA GALVANINA BIO €6

Bibite biologiche italiane, ispirate alla naturalità
e al benessere

Bergamotto
Chinotto
Tè Freddo (Limone, Pesca, Verde)

KOMBUCHA BIO €6

Fermentati di benessere - alternativa naturale
e viva, tra tè fermentato e bollicine leggere

Original Blend
Peach One
Ginger Bomb

BIRRE ARTIGIANALI

Birre d'autore - scelte tra microbirrifici italiani
e tradizione europea

Mundaka	€7
Pils Pizza Crak	
Mastino Altaluna (Blanche)	
Vertiga Moonella (German Ale)	
Weissenhofer	€8
Pils (German Pilsner)	

TOAST D'AUTORE

*Forme semplici che diventano creazioni di gusto
Pane, calore e contrasti tra croccantezza e morbidezza*

TOAST D'AUTORE €12

Pane ai semi, tacchino CBT, Brie al tartufo, radicchio di Treviso e al miele e senape, misticanza selezionata
Dolce e amaro, il Veneto nel pane

TOAST PURO CLASSICO €9

Pane ai cereali tostato, prosciutto cotto di alta qualità, Asiago fuso e misticanza selezionata
Un gesto quotidiano, nella sua forma più elegante

TOAST CROCCANTE €11

Pane di grano duro ai semi, pancetta croccante, Asiago fuso e uovo all'occhio, misticanza selezionata
Croccantezza e morbidezza, in equilibrio

TOAST VERDE €9

Pane ai cereali, crema di avocado, pomodoro confit e feta greca, misticanza selezionata
Vegetale e profumato, tra terra e sole

TOAST DI MARE €11

Pane grano duro ai cereali tostato, salmone affumicato, scamorza affumicata crema di yogurt agli agrumi
Tra freschezza e cremosità, un gesto gentile di mare

CLUB SANDWICH EXPERIENCE

Le Forme del Pane

*Un classico che diventa gesto d'autore
Pane tostato, strati di materia e aromi in perfetto equilibrio*

CLUB LAB SIGNATURE €24

Pane grano duro ai cereali tostato, pollo CBT, pancetta croccante, uovo al occhio, Asiago, insalata e maionese agli agrumi.
Servito con misticanza selezionata e patatine fritte
Un classico che parla la lingua della leggerezza e del territorio

CLUB DI MARE €26

Pane grano duro ai cereali tostato, salmone affumicato, scamorza affumicata, uovo sodo e crema di yogurt agli agrumi.
Servito con misticanza selezionata e patatine fritte
Tra mare e luce, un equilibrio fresco e morbido

CLUB PURO €24

Pane grano duro ai cereali, prosciutto cotto, formaggio Asiago, lattuga, pomodori e bacon croccante.
Servito con misticanza selezionata e patatine fritte
Materia, equilibrio e luce. Il Club secondo Puro Lab

FOCACCE D'AUTORE €11

*La fragranza del forno incontra la materia
Morbide, profumate, con abbinamenti che sorprendono
Le nostre focacce sono uniche per leggerezza*

FOCACCIA ROMANA

Focaccia calda con stracciatella, mortadella e mandorle tostate e un pesto di pistacchio di Bronte
Un incontro morbido e profumato

FOCACCIA ALPINA

Focaccia calda con bresaola, lattuga e pecorino
Sapori autentici, tra montagna e freschezza

FOCACCIA BUFALINA

Focaccia calda con mozzarella di bufala del territorio, stracciatella e prosciutto crudo
Il classico che non perde eleganza

FOCACCIA DI MARE

Focaccia calda con salmone affumicato, crema di avocado e misticanza croccante
Morbida e raffinata, un equilibrio tra mare e croccantezza

Da accompagnamento :

DOLCE TERRA €7,50

Patata dolce rossa frita e salsa al tartufo
Assaggi e contrasti per accompagnare il momento

PICCOLI GESTI DI GUSTO

Piccoli assaggi da condividere, tra croccantezza, profumo e sorpresa

**POLLO CROCCANTE
& SENAPE AL MIELE** €4,50
Dolcezza e croccantezza in equilibrio

**IORE DI ZUCCA
& STRACCIATELLA** €5
Un boccone fragrante, tra mare e campo

**BRIE TARTUFATO
& MANDORLE** €5
Eleganza e profumo

SIGARO CROCCANTE DI BACCALÀ €6
Un gesto salato che profuma di mare

PATATE & BACON AL TEGAMINO €4
Sapore e comfort

GAMBERO KATAIFI €6
Un boccone esotico e croccante

SARDA FRITTA & POLENTA €5
Tradizione veneta, morbida e sapida

ARANCINO CACIO & PEPE €5
Roma e Sicilia in un solo morso

**SELEZIONE DI FORMAGGI
& ABBINAMENTI GOURMET** €19
Un incontro di profumi e consistenze, per scoprire la materia nella sua eleganza

SELEZIONE DI SALUMI D'AUTORE €16
Sapori autentici, dal profumo gentile e persistente

INCONTRO VENETO €25
Formaggi e salumi selezionati, pani e composte della casa
Un viaggio tra equilibrio e tradizione, secondo Puro Lab

**PANE, BURRO
& ALICI DEL CANTABRICO** €21
Pane caldo al caffè, burro di Normandia e alici del Cantabrico

Da accompagnamento :

DOLCE TERRA €7,50
Patata dolce rossa frita e salsa al tartufo
Croccante e profumata, tra comfort e raffinatezza

PICCOLI GESTI DI GUSTO

Selezione di Formaggi & Abbinamenti Gourmet | latte

Selezione di Salumi d'Autore | glutine, latte

Incontro Veneto | latte, glutine

Pane Burro e Alici del Cantabrico | glutine, latte, pesce

Pollo Croccante & Senape al Miele | glutine, senape, uova, frutta a guscio

Fiore di Zucca e Stracciatella | glutine, pesce, latte, uova

Brie Tartufato e Mandorle | glutine, frutta a guscio, latte

Sigaro Croccante di Baccalà | glutine, pesce, latte

Patate & Bacon al Tegamino | glutine, latte

Gambero Kataifi | crostacei, glutine

Sarda Fritta & Polenta | glutine, pesce, frutta a guscio, anidride solforosa

Arancino Cacio & Pepe | glutine, latte, uova

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotto che provocano allergie o intolleranze “allegato II Reg. UE 1169/2011”

/ Cereali contenenti glutine

/ Crostacei e prodotti a base di crostacei

/ Uova e prodotti a base di uova

/ Pesce

/ Arachidi e prodotti a base di arachidi

/ Soia e prodotti a base di soia

/ Latte e prodotti a base di latte

/ Frutta a guscio

/ Sedano e prodotti a base di sedano

/ Senape e prodotti a base di senape

/ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

/ Anidride solforosa

/ Lupini e prodotti a base di lupini

/ Molluschi e prodotti a base di molluschi