

ESPERIENZE DI CAFFÈ

Esperienze di caffè e metodo, tra tecnica e rituale

Espresso Signature Lab single	€2,50
Espresso deca Signature	€2,50
- Metodo Puro Lab	
- Deca Signature	

Americano doppio espresso naked	€4,00
---------------------------------	-------

RITUALE Moka italiana	€6,00
<i>Secondo metodo Lab</i>	

DOPPIO ESPRESSO NAKED

Per chi ama l'intensità pura, secondo metodo Lab

Specialty coffee Lab	€4,50
Signature Lab	€4,00

RITUALI DI ESTRAZIONE

*Caffè filtrati e metodi gentili, per chi ama la lentezza
Infusione lenta, gusto pulito e aromatico*

V60 single	€6,00
V60 double	€11,00
French Press	€6,00
Syphon	€6,00

LE SFUMATURE DEL LATTE

Cappuccino	€3,50
Cappuccino Winter Lab	€4,00
<i>Con profumi invernali e spezie naturali</i>	
Velato macchiato	€3,00
Avorio latte macchiato	€4,00
Puro latte	€2,50
Flat white Lab	€5,00
Rituale Verde matcha latte	€6,00
Rituale Giallo pumpkin spice	€6,00

LA NOSTRA CARTA DEL LATTE	€0,50
----------------------------------	-------

Mandorla, soia, avena,
senza lattosio, latte non latte

DOLCI GESTI IN TAZZA

*Piccoli momenti di calore e memoria,
dove il tempo rallenta e il gusto si fa ricordo*

Cioccolata "Rituale di cacao"	€5,50
Cioccolata "Rituale di cacao" con panna fresca	€6,50
Lo sbattuttino "Ricordo d'infanzia"	€5,00
Marocchino d'autore	€5,00
Montebianco Lab	€5,00
Nocciola Lab	€5,00
Tiramisù da bere	€6,00

COLD EXPERIENCE ❄️

*La freschezza come forma di equilibrio: il caffè
e il latte si fanno luce, ghiaccio, leggerezza*

Cold brew	€5,00
Ice latte & caffè	€4,00
Ice matcha latte	€5,00
Rituale d'orzo freddo	€3,50
Rituale d'energia freddo	€3,50

ALTERNATIVE GENTILI

*Due rituali per chi cerca calma o energia,
senza rinunciare al piacere*

RITUALE D'ORZO

Naturale e rasserenante, profuma di terra e calma

Piccolo	€2,00
Grande	€3,00

RITUALE D'ENERGIA

Dolce e dorato, con radice di ginseng

Piccolo	€2,00
Grande	€3,00

Durante la fascia colazione (7:00 - 13:00) vengono applicati €2,50
a sostegno del servizio e dell'esperienza al tavolo

SOLO SABATO, DOMENICA E FESTIVI

RITUALI DI MATTINA

Un invito a rallentare, a vivere la colazione come un gesto di benessere e bellezza. Ogni scelta nasce dalla luce, dalla materia e dal tempo che ti concedi

PROPOSTA BUFFET

L'essenza del nostro mattino, tra dolcezza e semplicità

Libera scelta dal buffet, con bevanda calda e una spremuta, estratto o succo Invero a scelta

€35

PROPOSTA BUFFET PREMIUM

Un rituale completo, dove il comfort incontra l'eleganza

Libera scelta dal buffet, con bevanda calda e una spremuta, estratto o succo Invero a scelta. Include un piatto caldo dal menu dolce o salato

€45

RITUALI DI LUCE

Succhi, spremute ed estratti che raccontano il giorno
attraverso i colori della natura

SPREMUTE

€6,50

Pompelmo rosa
Arancia

SUCCO E POLPA INVĒRO

€5,00

Dolcezza naturale, senza conservanti né additivi

Ace, Albicocca, Ananans, Banana,
Mela, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia,
Tropical couve, Mango, Lampone,
Pera, Pesca, Pompelmo rosa e lichi.

*Frutta italiana selezionata, lavorata artigianalmente
e sottovuoto per preservarne colore, aroma e purezza.
Ogni bottiglia racchiude la stessa sensazione
di un frutto appena colto.*

ESTRATTI INVĒRO

€7

*Frutta e verdura fresche lavorate a freddo
per conservare colore, energia e autenticità.
100% naturali, senza zuccheri aggiunti,
ideali per ricaricare corpo e mente.
Ogni sorso è luce viva, tra terra e natura*

RIPOSANTE

Ananas, finocchio, banana, mirtilli, lime, açai
*Morbido e fruttato, con note dolci e fresche
che distendono e portano calma*

RINFORZANTE

Frutti di bosco, rapa rossa, melissa

*Intenso e vellutato, un sorso rosso e balsamico
che dona forza gentile*

TONICO

Acqua, succo di limone, sciroppo d'agave,
pepe di Cayenna

*Chiaro e vivace, un gesto essenziale e piccante
che risveglia energia e lucidità*

ANTI-ETÀ

Mela, barbabietola, limone, cetriolo, açai

*Dolce e minerale, con freschezza vegetale
e profondità di frutto rosso*

ANTISTRESS

Mela, cavolo viola, lime, zenzero

*Fresco e armonico, un equilibrio di dolcezza
e spezie che invita alla serenità*

DETOX

Finocchio, mela verde, sedano, spinaci, lime,
menta, alga spirulina

*Verde e vegetale, un sorso limpido e rigenerante
di natura viva*

DIGESTIVO

Ananas, carota, zenzero, papaya

*Tropicale e aromatico, con un calore delicato
che favorisce equilibrio e leggerezza*

DRENANTE

Melone, pera, cavolo riccio, lime,
prezzemolo, semi di chia

*Chiaro e morbido, dolcezza fruttata con
un tocco verde che purifica e rinfresca*

RIGENERANTE

Mela gialla, insalata romana, ananas,
zucchine, banana, limone, basilico

*Delicato e luminoso, un sorso verde
che restituisce tono e vitalità naturale*

RITUALI DI CALORE

*Piatti che uniscono comfort e materia,
con la luce del mattino*

BAGEL

€5,00

*La morbidezza del pane, la freschezza
del ripieno, il gusto pieno del mattino*

Salmone affumicato, iceberg, ricotta
al profumo di agrumi, pomodoro a fette

Crudo di Parma, iceberg, mozzarella
di bufala, pomodoro a fette

Hummus di ceci, verdure di stagione, 
pomodorini soleggiati

Speck, tartufo, brie, uovo all'occhio

BRIOCHE D'AUTORE

€7,00

Morbide, fragranti, tra dolce e salato

Tacchino, brie, uovo all'occhio

Salmone affumicato, hummus di ceci,
peperoni caramellati metodo Puro Lab

Bresaola, scamorza affumicata, radicchio,
scaglie di grana

Cotto, mozzarella pomodoro lattuga

Crudo, mozzarella pomodoro lattuga

Prosciutto crudo veneto, Brie e miele
di castagno

AVOCADO TOAST

€9,00

*Croccantezza, cremosità
e freschezza contemporanea*

CLASSICO

Pane ai cereali tostato, crema avocado
stile Puro Lab, uovo poché

VEGANO

Pane ai cereali tostato, crema avocado
stile Puro Lab, tofu strapazzato
alla curcuma

SALMONE

Pane ai cereali tostato, crema avocado
stile Puro Lab, salmone affumicato,
uovo poché

TURKEY

Pane ai cereali tostato, crema avocado
stile Puro Lab, tacchino, uovo poché

UOVO VEGANO DI LUCE  €9
Un'alternativa vegetale e profumata

Tofu strapazzato, verdure di stagione
e semi di sesamo su un pane ai cereali

RITUALI DI CALORE

*Piatti che uniscono comfort e materia,
con la luce del mattino*

PANCAKE PURO €9

La dolcezza che profuma di casa

Pancake al burro con dulce de leche,
frutta di stagione e crumble di nocciola

PANCAKE LAB €9

pancake serviti a scelta con yogurt,
dulce de leche, crema doppia vaniglia,
salsa ai frutti di bosco o crema
al cioccolato e nocciola

RITUALE DOPPIA VANIGLIA €7

La crema iconica di Puro Lab, con doppia
vaniglia e leggerezza vellutata

FRENCH TOAST AUTUNNALE €9,50

Profumo di bosco, luce di mattina

Pane dolce tostato, mela cotta
e salsa di castagne

FOCACCINA D'ASIAGO €9

L'idea di pizza mattutina, elegante e fragrante

Focaccia calda con Asiago fuso,
pomodoro confit e origano fresco

RITUALI DI CALORE

*Piatti che uniscono comfort e materia,
con la luce del mattino*

UOVA ALL'OCCHIO CON PANE CROCCANTE €9

La semplicità nella sua forma più luminosa

Uova di fattoria cotte al burro chiarificato,
servite con pane ai cereali tostato
e misticanza selezionata

UOVA STRAPAZZATE ALL'ASIAGO €10

Morbide, cremose, dal profumo gentile di malga

Uova fresche montate al burro con Asiago
DOP e erba cipollina

UOVO POCHÉ & AVOCADO €11

Un gesto contemporaneo di equilibrio e freschezza

Uovo poché su crema di avocado, lime
e sale affumicato, pane ai cereali tostato

UOVA & BACON CROCCANTE €11

Comfort classico, reinterpretato con eleganza

Uova all'occhio con bacon croccante
e pane caldo

UOVA & VERDURE DI STAGIONE €10

Vegetale e profumato, tra colore e calore

Uova strapazzate con verdure di stagione
e Asiago leggermente fuso

UOVA CON SALMONE AFFUMICATO €15

Tra mare e dolcezza, il profumo del mattino

Pane ai cereali, uovo all'occhio,
salmone affumicato

UOVO VEGANO STRAPAZZATO €11

Tofu strapazzato, verdure di stagione
e semi girasole

RITUALI DI AVENA E LUCE

Equilibrio, dolcezza e leggerezza in forma naturale

*È possibile scegliere **Tipo Caldo** o **Overnight Oats***

Avena lasciata riposare tutta la notte con latte e yogurt. Freschezza e morbidezza naturale

PORRIDGE PURO

€8,00

Frutta fresca, miele e crumble
di nocciola, semi di zucca

PORRIDGE VERDE

€8,50

Mela verde, semi di chia e pistacchio,
germe di grano fresco

PORRIDGE D'AUTUNNO

€9,00

Zucca, castagne e miele di castagne,
germe di grano fresco

PORRIDGE CIOCCOLATO & SALE

€8,00

Cacao, cioccolato 64%, lamponi
e fleur de sel

CEREALI & YOGURT D'AUTORE

Luce e materia

*Cereali e yogurt che raccontano la semplicità come gesto d'autore.
Ogni mattina una combinazione di leggerezza e materia,
servita con yogurt fresco o vegetale e frutta di stagione*

CEREALI PURO

€7,00

*Semplicità autentica,
tra croccantezza e dolcezza naturale*

Mix di cereali soffiati, semi e frutta
secca con yogurt fresco e miele d'acacia

GRANOLA DELLA CASA

€7,50

Profumi di forno e leggerezza

Granola croccante cotta a bassa temperatura
con miele e olio d'oliva, servita con yogurt
e frutta fresca

CEREALI & YOGURT VERDE €8,00

Un risveglio vegetale e luminoso

Yogurt bianco con mela pistacchio
e semi di zucca, germe fresco

CEREALI & YOGURT ROSSO €8,00

Dolce, minerale, vibrante

Yogurt con frutti rossi, granola e miele

TOAST D'AUTORE

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

TOAST D'AUTORE €12,00

Dolce e amaro, il Veneto nel pane

Pane ai semi, tacchino CBT, Brie al tartufo, radicchio di Treviso e al miele e senape, misticanza selezionata

TOAST PURO CLASSICO €9,00

Un gesto quotidiano, nella sua forma più elegante

Pane ai cereali tostato, prosciutto cotto di alta qualità, Asiago fuso e misticanza selezionata

TOAST CROCCANTE €11,00

Croccantezza e morbidezza, in equilibrio

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

TOAST VERDE €9,00

Vegetale e profumato, tra terra e sole

Pane ai cereali, crema di avocado, pomodoro confit e feta greca, misticanza selezionata

TOAST DI MARE €11,00

Tra freschezza e cremosità, un gesto gentile di mare

Pane grano duro ai cereali tostato, salmone affumicato, scamorza affumicata crema di yogurt agli agrumi

SABATO E DOMENICA DALLE 7:00 ALLE 13:00

IL BRUNCH PURO LAB

*Un rituale gentile, dove colazione e pranzo si incontrano
tra luce materia e tempo. Ogni brunch include una bevanda a scelta,
calda o fredda, perché ognuno ha il suo ritmo*

*Il Brunch Puro Lab è un invito a rallentare, a concedersi tempo di qualità
e sapori sinceri*

TOAST D'AUTORE €24,00

*Un classico comfort reinterpretato
con equilibrio italiano*

Pane ai cereali, confettura di mirtilli,
uovo all'occhio di fattoria, bacon croccante,
misticanza selezionata, yogurt e cereali,
crème brûlée

CROQUE MADAME €27,00

*La nostra versione di un'icona
francese, tra dolcezza e sapidità*

Toast al formaggio Asiago, uovo all'occhio,
misticanza selezionata, patata dolce rossa
fritta con maionese al tartufo, crème brûlée,
yogurt e cereali

CROQUE AL SALMONE €28,00

Un equilibrio tra mare e cremosità

Toast classico al salmone e provola, uovo
all'occhio, misticanza selezionata, patata
dolce rossa fritta con maionese alle erbe,
crème brûlée, yogurt e cereali

GIRO VENETO €24,00

*Un viaggio tra sapori di casa
e leggerezza contemporanea*

Patate al cartoccio con Asiago fuso, uovo
all'occhio, bacon croccante, misticanza
selezionata, pancake con dulce de leche,
yogurt e cereali

SALMONE FUMÉ €26,00

*La freschezza del mare, la dolcezza
della domenica*

Pane ai cereali, avocado, salmone
affumicato, uovo all'occhio, pancake
con dulce de leche, yogurt e cereali

PROFUMO DI TERRA TREVIGIANA €24,00

Territorio e calore, tra morbidezza e carattere

Radicchio di Treviso, Brie e Asiago fuso,
uovo all'occhio, croccante di speck, misti-
canza selezionata, pancake con
dulce de leche, yogurt e cereali

RITROVARSI €26,00

*Un incontro dolce e inaspettato,
tra profumi d'autunno e memoria*

Panettone tostato, zucca e castagna,
bresaola, misticanza selezionata con
finocchio e arancia, yogurt e cereali,
crème brûlée

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 €5,00
*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 €6,00
*Bibite biologiche italiane,
ispirate alla naturalità e al benessere*

Bergamotto
Chinotto
Tè Freddo (Limone, Pesca, Verde)

KOMBUCHA BIO €6,00
***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	€7,00
Pils Pizza Crak	
Mastino Altaluna (Blanche)	
Vertiga Moonella (German Ale)	
Weissenohër	€8,00
Pils (German Pilsner)	

RITUALI DI TÈ E INFUSI

Sfumature di foglie, erbe e fiori per un tempo gentile e consapevole.

Produzione e miscele italiane, con botaniche locali selezionate.

Una selezione curata di tè e botaniche italiane, raccolte tra colline, orti e giardini d'erbe. Ogni infusione è una narrazione di territorio e stagione.

Scoprite la nostra e richiedete al nostro Lab Assistant la Carta dei Tè, pensata come una vera carta dei vini: per scegliere insieme profumo, intensità e provenienza.

TÈ PREGIATI

€10

Prato Fiorito *Tè verde al gelsomino*

Soffio d'Oriente *Tè verde ai frutti rossi*

Innamorato *Tè verde pesca e vaniglia*

Amor di Primavera *Tè oolong con menta e rosa*

Trasgressione *Tè oolong con vaniglia e cannella*

Bergamotto a Merenda *Tè nero al bergamotto di Calabria*

Tesoro dei Maya *Tè nero e fave di cacao*

Varanasi *Tè Pu Erh Chai speziato*

Colazione del Garda *Tè nero con limone del Garda Bio*

● Pistacchio & Amarena

Vaniglia *Tè nero alla vaniglia Bourbon*

● Bordalouse

INFUSI DI FRUTTA

€8

Frutti di Bosco *Frutti rossi e mora*

● Surprise

Profumo d'Amore *Mango e pesca*

Alba Tropicale *Frutti esotici e agrumi*

Pera & Zenzero *Infuso speziato e dolce*

Rosa di Zenzero *Rosa e note piccanti*

● Explosion

Frutti del Sole *Rooibos e frutta tropicale*

TISANE & MISCELE

€8

Camomilla agli Agrumi *Agrumi Bio e menta*

Dolce Riposo *Melissa, tiglio e lavanda*

Buon Respiro *Timo, eucalipto e menta*

Emozioni...Cool *Zenzero e mandorla caramellata*

SIGNATURE PAIRING

I tè contrassegnati con il segno ottanio ● sono perfetti in abbinamento ai nostri dolci del Lab

IL BRUNCH PURO LAB

Italian Toast | glutine, uovo, latte

Croque Madame | glutine, latte, uovo

Croque al salmone | pesce, glutine, latte, uovo

Giro Veneto | latte, uovo, cereali contenenti glutine

Salmone Fumé | pesce, glutine, uova, latte

Profumo di Terra Trevigiana | latte, uova, cereali contenenti glutine

Ritrovarsi | glutine, latte, uova, cereali contenenti glutine

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