

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

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

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)	
Weissenhofer	€8,00
Pils (German Pilsner)	

TOAST D'AUTORE

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

TOAST D'AUTORE €12,00

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