

IL RISTORANTINO PURO LAB

Un percorso libero tra terra, mare e memoria
Nessuna regola, solo equilibrio e curiosità



La nostra Ospitalità

Accogliamo i nostri ospiti con il nostro pane signature ai cereali e caffè Puro Lab,
un pane che lascia un ricordo, servito con burro artigianale ispirato alla tradizione normanna.

Un gesto che racconta chi siamo.

De L'Antiquaire

NEL RITMO LENTO

Piatti che accompagnano l'attesa, tra comfort e identità

TARTARE & MIDOLLO *Un gesto essenziale, tra crudo e calore*

Filetto di manzo crudo e osso caldo

€19

RICORDO DI LAGUNA *Il passato che si fa leggerezza*

Sarda croccante al panko, saor di cipolla, nocciola e mandorla, polenta fritta

€16

TRA BOSCO E LATTE *L'uovo che si apre, il bosco che avvolge. L'incontro morbido tra Francia e Veneto*

Camembert al panko, uovo poché e cardoncello

€16

L'ABBRACCIO *Morbido, profondo, avvolgente*

Spuma di patate, uovo poché e tartufo

€16

LUCE D'AUTUNNO *Dolcezza e luce, il calore che avvolge*

Vellutata di zucca e castagne e una polvere caffè non caffè

Disponibile variante con scampo crudo e marinato

€16/21

TRA TERRA E MARE

Dove la pasta incontra la materia, tra profumi di terra e respiro di mare

Ogni piatto di pasta può essere preparato anche con formati alternativi, realizzati con farine naturali e senza glutine: spaghetti di lenticchie rosse, fusilli di ceci o di grano saraceno integrale

RITUALE DI TERRA *Un gesto antico che diventa equilibrio*

Pasta e fagioli con ditalini al farro Felicetti

€16

LUCE MEDITERRANEA *La semplicità che profuma di sole*

Paccheri Felicetti, pomodoro e stracciatella

€16

RESPIRO DI MARE *Profumo salmastro e dolcezza vellutata*

Spaghettoni Felicetti, burro di crostacei, gambero rosso di mazzara e mascarpone al profumo di lime

€19

CACIO CONTEMPORANEO *Tradizione romana, sguardo moderno*

Spaghetti al farro Felicetti e cacio in stile Puro Lab

€18

VERDE MINERALE *Equilibrio tra vegetale e mare, tostatura e luce*

Fusillone Massi, broccolo, acciughe cantabrico e croccante al caffè
Possibile versione vegetariana

€19

ROSSO & TERRA *Calore e profondità, tra bosco e sole*

Fusillone Massi, funghi e profumo di cacio e polvere pomodoro

€18

NEL SEGNO DELLA MATERIA

Portate più strutturate, dove il sapore si fa profondità

CROCCANTE DI POLLO *Morbido dentro, croccante fuori. Un comfort gentile*

Pollo al panko in stile Puro Lab

€19

TERRA GENTILE *Vegetale e tostato, un equilibrio di terra e calma*

Sedano rapa, con il suo fondo cavolfiore, tostato nocciola, cardoncello

€19

POLPO & PATATA *Mare e terra si incontrano in equilibrio*

Polpo scottato, taggiasche e patate in doppia consistenza

€21

CANNELLONE DI MELANZANA *Mediterraneo e vellutato, la leggerezza della tradizione*

Pesce spada, pomodoro, basilico, cacio

€22

PETTO D'OCA *Agrumato e deciso, un equilibrio tra dolcezza e forza*

Petto d'oca, cavolfiore, finocchio, arancia

€22

ESSENZA DI MANZO *La materia nella sua forma più pura*

Filetto di manzo, il suo fondo, cardoncello

€22

MEMORIA TONNATA *La tradizione che si fa eleganza*

Roastbeef, fiore di cappero e nocciola

€21

De Liantantina

EQUILIBRI PURI

Freschezza, materia e leggerezza firmate Puro Lab

LUCE GRECA *Un equilibrio mediterraneo, fresco e luminoso*

Misticanza selezionata di stagione, feta, olive taggiasce, pomodorini, crostini

€19

CAESAR D'AGRUMI *Il classico riletto con la nostra freschezza*

Misticanza selezionata di stagione, pollo CBT, agrumi, uovo poché, scaglie di parmigiano, crostini

€19

MARE PURO *Il mare che incontra la dolcezza della terra*

Misticanza selezionata di stagione, polpo arrostito, peperoni caramellati metodo Puro Lab, olive taggiasche e crostini

€21

RIVER BALANCE *Freschezza nordica e armonia tropicale*

Misticanza selezionata di stagione, salmone scottato, avocado, zest di lime, semi croccanti

€21

EGG LAB *Un equilibrio tra comfort e croccantezza*

Misticanza, bacon croccante, uovo poché, scaglie di pecorino

€19

L'INSALATA INTERA *Un gesto nuovo, tra freschezza, materia e memoria*

Cantabrico, crema d'uovo, olive taggiasche, tacchino CBT, pecorino e pomodorini confit

€21

ALPINA PURA *Fresca e croccante, un equilibrio di montagna*

Misticanza selezionata, speck croccante trentino, Asiago e mela alpina

€19

TERRA PURA *Materia viva e dolcezza naturale*

Farro, orzo e grano saraceno con verdure di stagione e mela cotogna, semi croccanti

Variante con petto di pollo disponibile

€18

De L'Antartide

CLUB SANDWICH EXPERIENCE

Un classico che diventa gesto d'autore

Pane tostato, strati di materia e aromi in perfetto equilibrio

CLUB LAB SIGNATURE *Un classico che parla la lingua della leggerezza e del territorio*

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

€24

CLUB DI MARE *Tra mare e luce, un equilibrio fresco e morbido*

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

€26

CLUB PURO *Materia, equilibrio e luce. Il Club secondo Puro Lab*

Pane grano duro ai cereali, prosciutto cotto, formaggio Asiago, lattuga, pomodori e bacon croccante. Servito con misticanza selezionata e patatine fritte

€24

FOCACCE D'AUTORE

La fragranza del forno incontra la materia

*Morbide, profumate, con abbinamenti che sorprendono
Le nostre focacce sono uniche per leggerezza*

FOCACCIA ROMANA *Un incontro morbido e profumato*

Focaccia calda con stracciatella, mortadella e mandorle tostate e un pesto di pistacchio di Bronte
€11

FOCACCIA ALPINA *Sapori autentici, tra montagna e freschezza*

Focaccia calda con bresaola, lattuga e pecorino
€11

FOCACCIA BUFALINA *Il classico che non perde eleganza*

Focaccia calda con mozzarella di bufala del territorio, stracciatella e prosciutto crudo
€11

FOCACCIA DI MARE *Morbida e raffinata, un equilibrio tra mare e croccantezza*

Focaccia calda con salmone affumicato, crema di avocado e misticanza croccante
€11

TOAST D'AUTORE

Forme semplici che diventano creazioni di gusto

Pane, calore e contrasti tra croccantezza e morbidezza

TOAST D'AUTORE *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
€12

TOAST PURO CLASSICO *Un gesto quotidiano, nella sua forma più elegante*

Pane ai cereali tostato, prosciutto cotto di alta qualità, Asiago fuso e misticanza selezionata
€9

TOAST CROCCANTE *Croccantezza e morbidezza, in equilibrio*

Pane di grano duro ai semi, pancetta croccante, Asiago fuso e uovo all'occhio, misticanza selezionata
€11

TOAST VERDE *Vegetale e profumato, tra terra e sole*

Pane ai cereali, crema di avocado, pomodoro confit e feta greca, misticanza selezionata
€9

TOAST DI MARE *Tra freschezza e cremosità, un gesto gentile di mare*

Pane grano duro ai cereali tostato, salmone affumicato, scamorza affumicata, crema di yogurt agli agrumi
€11

Da accompagnamento :

DOLCE TERRA *Assaggi e contrasti per accompagnare il momento*

Patata dolce rossa frita e salsa al tartufo

€7,50

RISTORANTINO PURO LAB

Tartare & Midollo | senape, latte, uovo, soia

Ricordo di Laguna | glutine, anidride solforosa

Tra Bosco e Latte | latte, glutine, uovo

L'abbraccio | uovo, latte

Luce d'Autunno | crostacei, latte, soia

Rituale di Terra | glutine, latte

Luce Mediterranea | glutine, sedano, latte

Respiro di Mare | glutine, latte, crostacei

Cacio Contemporaneo | glutine, latte, uovo

Verde Minerale | glutine, uova, pesce, latte

Rosso & Terra | glutine, uova, latte

Croccante di Pollo | senape, glutine, lattosio, soia, cereali

Terra Gentile | sedano, frutta a guscio

Polpo e Patata | molluschi, latte, sedano

Cannellone di Melanzana | pesce, latte, sedano

Petto d'Oca | latte

Essenza di Manzo | latte

Memoria Tonnata | frutta a guscio, pesce, uova, soia

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

EQUILIBRI PURI

Luce Greca | glutine, latte

Caesar d'Agrumi | glutine, latte, uovo

Mare Puro | molluschi, glutine

River Balance | pesce, semi di sesamo

Egg Lab | uovo, latte

Terra Pura | glutine, semi di sesamo

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