

*Garden*LAB

Menù



i nostri Piatti

CAFFETERIA

7	Caffè - caffè macchiato	1,30 €
	Caffè decaffeinato	1,40 €
	Caffè americano	1,40 €
	Caffè corretto	1,80 €
7	Cappuccino	1,60 €
	Cappuccino vegetale	1,80 €
	Ginseng	1,50 - 1,80 €
	piccolo - grande	
1	Orzo	1,50 - 1,80 €
	piccolo - grande	
7	Marocchino	1,60 €
7	Latte macchiato	1,60 €
7	Cioccolata calda	3,50 €
	con panna + 0,50 €	
	Caffè dell'Ambro	2,50 €
	Te caldo e tisane	2,50 €
	Infusi Bio "Cascina Coldognetta"	3,50 €

FREDDI

	Caffè shakerato	2,50 €
	Garden's iced coffee	3,50 €
7	Garden's iced coffee & latte	4,00 €
	Spremuta fresca	4,50 €
	Centrifuga	5,50 €
	Infuso freddo locale	3,50 €

BEVANDE VEGETALI

⁶ SOIA - AVENA

SOFT DRINK

	Acqua piccola	1,00 €
	Acqua grande	2,00 €
	Coca cola	3,00 €
	Fanta	3,00 €
	Sprite	3,00 €
	Te freddo	3,00 €
	pesca - limone	
	Bibite BIO "La Cortese"	3,50 €
	aranciata - limonata - cedrata - chinotto	
	Succhi BIO	3,50 €
	albicocca - ananas - mela - mirtillo - pera - pesca - ace	
	Il Chiodino	3,00 €
	Sanbitter	4,00 €

DAL BAR

1.3.7	Brioche liscia	1,50 €
1.3.7 (6.8)	Brioche ripiena	1,80 €
1.3.7	Sfogliatella del Mirando	2,50 €
1.6.7.8	Biscotti - 3 pezzi	1,50 €
1.7	Pane, burro e marmellata	4,00 €
1.3.7	Pancakes	5,00 €
	miele e frutti di bosco - nutella - salati	
1.5.6.7.8	Pradina alla Nutella	5,00 €
1.3.7 (6.8)	Torta del giorno	4,00 €
1.3.7.8	Cheesecake	6,00 €
	Garden's sweet breakfast	6,00 €
	1 brioche - 1 caffè/cappuccino - 1 spremuta fresca	
7	Yogurt BIO "Valsasna"	2,50 €
1.7.8	Garden's yogurt bowl	4,00 €
	yougurt - frutti rossi - cereali - miele	
1.3.7	Brioche salata	3,50 €
1.7	Toast classico	5,00 €
1	Focaccia liscia	3,50 €
1(7)	Focaccia farcita	4,50 €
1.3.7	Tortini salati	5,00 €
1(7.8)	Le michette del Garden	5,00 €
	salame - crudo - mortadella - coppa - cotto	
1.11	L'alternativo	10,00 €
	piatto con hummus di carota - semi di zucca - cipolla croccante - olio EVO - pane carasau	
1.12	Valsasna breakfast	10,00 €
	selezione di formaggi e salumi pane, burro e marmellata - tortino o focaccia caffè o cappuccino - spremuta fresca	

TUCHEI DE PAN

1.4.7	Assaggi assortiti su pane croccante. Selezione della casa (anche in versione vegetariana)	
	4 Tuchi	8,00 €
	8 Tuchi	14,00 €

PANINI O PIADINE

1.7.8	L'Umpa mortadella - pesto di pistacchi - latteria d'alpeggio	7,00 €
1.7	Il Selvatico speck - taleggio - funghi trifolati	7,00 €
1.3.4	Il Pioverna trota affumicata - zucchine grigliate maionese alla menta	9,00 €
1.7	Il Raffinato prosciutto crudo - confettura di fichi crema di parmigiano	8,00 €
1.7	Il Fresco prosciutto cotto - carciofi sott'olio caprino della Giò	7,00 €
1.7.8.11	L'Ortolano hummus di ceci - pomodori secchi verdure grigliate - mandorle tritate	7,00 €
1.7.8	Al bergamin non far sapere... gorgonzola - pere - noci - miele	7,00 €
1.7	Il Montanaro bresaola - rucola - capperi scaglie di grana - pepe - limone	9,00 €
1.7	Masha e Orso tartare "Rigamonti" - scaglie di grana olio - pepe - limone	10,00 €
1.7	Il Brucio salame piccante - stracciatella - rucola	7,00 €

I CROSTONI DEL GARDEN

Pane rustico tostato con selezione di ingredienti scelti

1.7	Il Rustico speck - cuori di carciofo - taleggio	9,00 €
1.7	Il Green pesto di broccoli - stracciatella di burrata fresca	
1.8.11	L'Alternativo hummus di carota - semi di zucca	
1.3.4.7	Porca Irota! caprino - trota affumicata locale - scorza di limone	

PINSA

1	Marinara pomodoro - basilico	7,00 €
1.7	Margherita pomodoro - mozzarella - basilico	8,00 €
1.7	Crudo o colto pomodoro - mozzarella - prosciutto	9,00 €
1.7	Salame piccante pomodoro - mozzarella - salame piccante	9,00 €
1.7	Zucchine grigliate pomodoro - mozzarella - zucchine grigliate - basilico	8,00 €
1.7	Bresaola e grana pomodoro - mozzarella - bresaola - scaglie di grana	10,00 €

I PIATTI DEL GARDEN

1.7.8.12	Tagliere Valsasnat selezione di formaggi e/o salumi locali - pane e focaccia - confetture da agricolture locali	16,00 €
7	Bresaola e grana	13,00 €
3	Garden's tartare	12,00 €
1.3.7.8.11	Garden's salad bowl insalata - radicchio - fette di pesca - mirtilli caprino - scaglie di mandorla - menta - lime e miele	12,00 €
3.4	Vitello tonnato	12,00 €
1.9	Pasta al ragu	10,00 €
1.3.7	Pizzoccheri	12,00 €
1.3.7.9	Lasagne	12,00 €
7.9	Risotto zafferano - asparagi	12,00 €
7	Parmigiana	12,00 €
	Trippa	10,00 €
9.12	Casseola	14,00 €

Piatto del giorno

chiedere al personale

CONTORNI

Patate al forno	5,00 €
Verdure cotte	5,00 €
Insalata	5,00 €

SMART WORKING BRUNCH

18,00 € A PERSONA

Sì, puoi lavorare da noi quanto tempo vuoi!

Troverai Wi-Fi veloce e tanti spazi in cui concentrarti, o semplicemente respirare un po'.

Abbiamo pensato a un'offerta dedicata per **chi desidera fermarsi** qualche ora in più: acqua, tè e caffè illimitati, biscottini da gustare durante il lavoro e un piatto leggero a scelta per una **pausa veloce**.

Comprende:

acqua e tè o caffè illimitati
1 soft drink
1 piatto a scelta
Tucchi de pan - 2 pezzi
3 biscotti o fetta di plumcake

allergeni complessivi possibili: 1.3.4.6.7.8.9.11.12

BIRRE

ANCHE SENZA GLUTINE

Le birre proposte da GardenLAB provengono da birrifici locali selezionati: chiedi al personale l'elenco completo!

1 Birra alla spina piccola - media	4,00 € - 6,00 €
1 Birre artigianali "Legnone" 33cl	5,00 €
1 Birre artigianali "Don Guanella" 33cl	5,00 €
1 Birre artigianali "La mia Birra" 50cl	7,00 €

COCKTAIL BASE

Spritz Aperol - Campari - hugo - Select - Cynar	6,00 €
Gin Tonic - Gin lemon	8,00 €
Vodka Tonic - Vodka lemon	8,00 €
Americano	8,00 €
Sbagliato	8,00 €
Negroni	8,00 €
Milano Torino	8,00 €
Garibaldi	8,00 €
Bloody Mary	10,00 €
Cuba Libre	10,00 €
Daiquiri	10,00 €
Manhattan	10,00 €
Margarita	10,00 €
Martini	10,00 €
Mojito	10,00 €
Moscow Mule	10,00 €
Old Fashioned	10,00 €
Caipirinha	10,00 €
Caipiroska fragola - passion fruit	10,00 €
Blue Garden blue curacao - triple sec - succo d'arancia	12,00 €

LIQUORI

Liquori classici limoncello - amaro - grappa	3,00 €
Qualcosa in più per chi ama gusti unici e autentici, abbiamo selezionato alcuni liquori premium: lasciati guidare dal barista e scopri le nostre proposte dedicate!	5,00 €

LISTA ALLERGENI

- 1 GLUTINE
cereali - grano - segale
orzo - avena - farro - kamut
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
incluso lattosio
- 8 FRUTTA A GUSCIO
mandorle - noci - nocciole - pistacchi
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

AVVERTENZE

Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

*Garden*LAB

Lista vini



la nostra selezione

VINI - al calice 5,00 €

Rossi

12 Primitivo di Puglia IGT "Masseria Ludovico"	20,00 €
12 Refosco "La Magnolia"	25,00 €
12 Valpolicella classico "Le Bignele"	26,00 €
12 Morellino di Scansano "Pietramora"	26,00 €
12 Montepulciano d'Abruzzo "Paride d'Angelo"	27,00 €
12 Barbera d'Alba Superiore "Giribaldi"	32,00 €
12 Sassella Valtellina Superiore "Leusciatti"	35,00 €

Rosato

12 Chiaretto "Cobue"	24,00 €
-------------------------	---------

VINI - al calice 5,00 €

Bianchi

12 Chardonnay di Puglia IGT "Masseria Ludovico"	20,00 €
12 Ribolla Gialla "La Magnolia"	25,00 €
12 Passerina I02 "Castrum Morisci"	26,00 €
12 Vermentino di Sardegna "Fiori"	27,00 €
12 Langhe Arneis "Giribaldi"	28,00 €
12 Lugana Montelupo "Cobue"	32,00 €
12 Kerner DOC "Unterhofer"	36,00 €
12 Timorasso Derthona "Cascina Montagnola"	36,00 €
12 Gewurztraminer "Pitsch Am Bach"	40,00 €
12 Menetou - Salon Expression "Domaine Jean Teiller"	42,00 €

bottiglia

VINI - al calice 5,00 €

Bollicine

12 Prosecco Buon Bosch extra dry "San Martino"	18,00 €
12 Prosecco Buon Bosch Cuvee brut "San Martino"	20,00 €
12 Prosecco Millesimato "Radise"	22,00 €
12 Prosecco di Treviso D.O.C.G. brut "Sette Anime"	26,00 €
12 Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. "Canevel"	38,00 €
12 Franciacorta Primus brut "Franca Contea"	40,00 €
12 Champagne Tradition brut "Alain Navarre"	55,00 €

bottiglia

LISTA ALLERGENI

- 1 GLUTINE
cereali - grano - segale
orzo - avena - farro - kamut
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
incluso lattosio
- 8 FRUTTA A GUSCIO
mandorle - noci - nocciole - pistacchi
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

AVVERTENZE

Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

la nostra Visione

Viviamo in un luogo straordinario,
ricco di storia e di eccellenze gastronomiche:
ci sentiamo davvero fortunati.

Per questo abbiamo scelto con cura
prodotti del nostro territorio.
Formaggi e salumi della Valsassina,
birre artigianali delle province di Lecco
e Sondrio, vini selezionati, pane da panifici
locali, tisane, yogurt, confetture e miele
da agricolture della zona.
Sono prodotti autentici, che raccontano
storie, persone e tradizione.

Crediamo che selezionare materie prime
di qualità sia un gesto d'amore verso chi
è alla scoperta dei nostri paesaggi.