

*Garden*LAB

Menù



i nostri Piatti

CAFFETTERIA

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 €
7	Ginseng piccolo - grande	1,50 - 1,80 €
1	Orzo piccolo - grande	1,50 - 1,80 €
7	Marocchino	1,60 €
7	Latte macchiato	1,60 €
7	Cioccolata calda con panna +0,50€	3,50 €
7	Caffè dell'Ambro	2,50 €
	Tè 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 €
7	Affogato al caffè	3,50 €

BEVANDE VEGETALI

1.6 SOIA - AVENA

SOFT DRINK

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

✳ PANINI O PIADINE

1.7.8	L'Umpa mortadella - pesto di pistacchi - latteria	7,00 €
1.7	Il Selvatico speck - taleggio - miele	7,00 €
1.3.4	Porca trota! trota affumicata locale - caprino fresco scorza di limone	9,50 €
1.7	Il Raffinato prosciutto crudo - confettura di fichi crema di parmigiano	8,00 €
1.7	Il Fresco prosciutto cotto - carciofi sott'olio caprino fresco	7,00 €
1.7.8.11	Il veg hummus di ceci - pomodori secchi verdure grigliate - mandorle tritate	7,00 €
1.7.8	Pere e zola 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 (su disponibilità) tartare di carne trita - scaglie di grana olio - pepe - limone	10,00 €
1.7	Il Brucio salame piccante - stracciatella - rucola	7,00 €
1.4.7	Alice alici - stracciatella	9,00 €
1.7	Sua maestà prosciutto crudo - crema di tartufo - caprino fresco	10,00 €

DALLO CHEF DEL 141

5,00 €

In collaborazione tra GardenLAB
e il ristorante "141 bistrot", vi proponiamo:

- 1.7 **Valsassina**
bresaola - capra stagionata - limone - pepe nero
- 1.7.8 **Alpeggio**
taleggio fuso - miele d'acacia - noci
- 1.7 **Orto**
ricotta - zucchine grigliate - menta
- 1.7.8 **141**
caprino fresco - miele con zafferano - mandorle - pepe rosa

Crostoni leggeri che omaggiano la Valsassina
e gli ingredienti che ci regala.

ANCHE SENZA GLUTINE!

DALLA CUCINA

3.7.8.II	Garden's salad bowl insalata - frutta fresca di stagione - caprino scaglie di mandorla - menta - lime e miele	10,00 €
3.7.8	Montanara insalata - bresaola - scaglie di grana noci - olio - limone	12,00 €
3.7	Bresaola e grana bresaola - scaglie di grana - olio - limone - pepe	9,00 €
3.7.10	Tartare di manzo (su disponibilità) carne di manzo - olio - sale - pepe - capperi acciughe - limone - senape - scaglie di grana	12,00 €
	Hamburger classico hamburger di manzo - fromaggio insalata - pomodoro - maionese	12,00 €
	Hamburger Garden hamburger di manzo - taleggio - insalata pancetta croccante - maionese	14,00 €
1.7	Pizzoccheri	12,00 €
1.9	Pasta al ragù	9,00 €
1.3.7	Lasagne	10,00 €
7.12	Risotto	10,00 €
	Alette di pollo arrostitute alette speziate e fritte con salsa a scelta	10,00 €
	Patatine fritte (1 porzione)	4,00 €
	Piatto del giorno chiedere al personale	

SMART WORKING BRUNCH

18,00 € - A PERSONA

Sì, puoi lavorare da noi quanto 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

Tapas Valsassinesi - 2 pezzi

3 biscotti o fetta di plumcake

allergeni complessivi possibili: 1.3.4.6.7.8.9.11.12

QUALCOSA DA BERE

Con ogni bicchiere, il primo giro di 4 Tapas Valsassinesi lo offriamo noi!

- | | | |
|----|---|--------|
| | Mocktail
cocktail analcolico con frutta fresca | 8,00 € |
| 12 | Vino al calice
chiedi al personale le disponibilità | 5,00 € |
| 12 | Spritz
aperol - campari - hugo - select - cynar | 6,00 € |

8,00 €

Americano	Manhattan
Bloody Mary	Margarita
Blue Garden	Martini
Caipirinha	Milano - Torino
Caipiroska	Mojito
Cosmopolitan	Moscow Mule
Cuba Libre	Negroni
Daiquiri	Old Fashioned
Garibaldi	Sbagliato
Gin tonic	Vodka tonic

BIRRE

MEDIA: 6,00 € PICCOLA: 4,00 €

Le nostre birre alla spina sono fornite dal birrificio Legnone di Colico

Chiara senza glutine

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1 _(orzo) | Rossa |
| 1 _(orzo) | Weiss |
| 1 _(orzo) | Scura stile Stout |

CHIEDI AL PERSONALE PER
RICHIESTE PARTICOLARI!

A FINE PASTO

- | | |
|--|--------|
| Amari e Liquori classici
Averna - Amaro Montenegro - Cynar
Ramazzotti - Jägermeister - Limoncello | 4,00 € |
| Amari del territorio e speciali
Amaro Bobbio - Genepi
Amaro Montemuggio | 5,00 € |
| Grappe selezionate
Grappa Poli Bianca
Grappa Cascina Coldognetta | 5,00 € |
| Grappe pregiate/ barricate
Grappa Francoli 12 anni
Grappa di Amarone - Grappa di Sforzato | 6,00 € |

QUALCOSA DA MANGIARE

Abbiamo pensato a delle soluzioni
che fanno al caso vostro

TAPAS VALSASSINESI

1.3.7.8 (noci)

Assaggi assortiti su pane fresco.
Selezione della casa (anche in versione veg)

4 pezzi	4,00 €
6 pezzi	5,00 €
8 pezzi	6,00 €

* PINSE E PIZZE

1	Rossa pomodoro - basilico	7,00 €
1.7	Margherita pomodoro - mozzarella - basilico	8,00 €
1.7	Crudo o colto pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo	9,00 €
1.7	Salame piccante pomodoro - mozzarella - salame piccante	9,00 €
1.7	Verdure grigliate pomodoro - mozzarella - verdure grigliate - basilico	8,00 €
1.3.7	Bresaola e grana pomodoro - mozzarella - bresaola - scaglie di grana	10,00 €

TAGLIERI

DA CONDIVIDERE

1.7.8	Tagliere Valsasna selezione di formaggi e salumi locali confettura locale	16,00 € 24,00 € x2 x4
1.3.7 8 (noci)	Tagliere Vegetariano selezione di formaggi locali hummus di ceci - miele confettura locale	16,00 € 24,00 € x2 x4

1.12	1 Bottiglia prosecco + pinza o pizza	24,00 €
1.12	1 Bottiglia Lugana + pinza o pizza	40,00 €
1.12	1 Bottiglia champagne + pinza o pizza	60,00 €

DAL BAR

1.3.7 ✳	Brioche liscia	1,50 €
1.3.7(5.8) ✳	Brioche ripiena (vedi lista ingredienti)	1,80 €
1.6.7.8	Caviadini (vedi lista ingredienti)	0,50 € al pz
1.7	Pane, burro e marmellata	4,00 €
1.3.7 ✳	Pancakes (vedi lista ingredienti)	5,00 €
	miele e frutti di bosco - nutella - salati	
1.5.6.7.8 (nocciole)	Piadina alla Nutella	5,00 €
1.3.7(5.8)	Torta del giorno (vedi lista ingredienti)	4,00 €

1.7(8)	Garden's sweet breakfast	6,00 €
	1 brioche - 1 caffè/ cappuccino - 1 spremuta fresca	
	(vedi lista ingredienti)	

7	Yogurt	2,50 €
1.7.8	Garden's yogurt bowl (vedi lista ingredienti)	4,00 €
	yogurt - frutti rossi - cereali - miele	
1.7	Toast classico	4,00 €
1.3.7	Garden's toast	6,00 €
	prosciutto cotto - formaggio maionese - verdure grigliate	

I GELATI

COPPE SERVITE AL TAVOLO

(chiedi la lista completa degli ingredienti)

7.8	Coppa "Giardino d'estate"	8,00 €
	3 palline di gelato (fragola, panna, crema) topping: macedonia fresca, noci salsa ai frutti rossi, panna montata	
1.7.8	Coppa "Chocolate dream"	8,00 €
	3 palline di gelato (cioccolato, nocciola, panna) topping: biscotti sbriciolati, salsa al cioccolato panna montata, granella di nocciole	
7	Affogato al Brandy	8,00 €
	3 palline di gelato alla panna e alla crema topping: pesche, Brandy, menta	
7	Frappè	4,50 €
	gusti a scelta tra: mango - crema - panna cioccolato - limone - fragola - nocciola	
	Coppette e coni d'asporto	
	1 pallina	2,00€
	2 palline	3,00€
	3 palline	4,50€

EXTRA

7	Panna montata	0,50 €
	Topping	0,50 €

VINI - al calice 5,00 €

bottiglia

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 €

bottiglia

Bianchi

12	Chardonnay di Puglia IGT "Masseria Ludovico"	20,00 €
12	Ribolla Gialla "La Magnolia"	25,00 €
12	Passerina 102 "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 €

VINI - al calice 5,00 €

bottiglia

Bollicine

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

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 SEMI DI SESAMO**
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
- 13 LUPINI**
- 14 MOLLUSCHI**

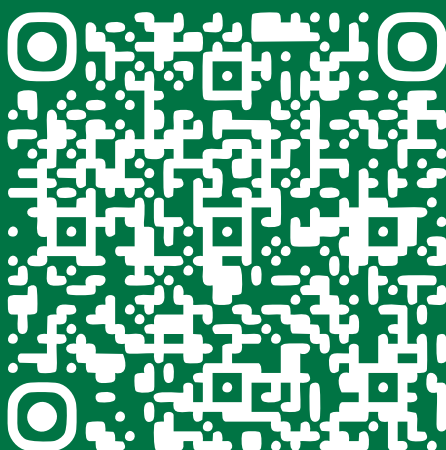
AVVERTENZE

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.

ENGLISH VERSION HERE!



LISTA ALLERGENI

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

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.

“Viviamo in un territorio straordinario, ricco di storia e di eccellenze gastronomiche.
Ci sentiamo davvero fortunati, per questo abbiamo scelto con cura prodotti locali.
Crediamo che selezionare materie prime di qualità sia un gesto d'amore verso i produttori locali e chi è alla scoperta dei nostri paesaggi.”

Lo Staff del GardenLAB