

Cocktail Lab

10 €

Sperimentare fa parte del nostro DNA.

Ogni cocktail Lab ha dietro un grande studio di sapori, aromi e scelta dei migliori distillati nel mercato. I nostri bartender esprimono le loro abilità alchemiche in questa lista esclusiva di cocktails.

APERITIVO LAB

Componi il tuo piatto a partire da 3€

Scegli il piatto con 6 porzioni a 15€

Vitello Tonnato Cotto A Bassa Temperatura Con Polvere Di Capperò (1, 3, 4, 7, 10, 12)

Girello di vitello cotta a 60° con salsa homemade

Tartare Di Fassona Al Lime Con Cialda Al Grana E Salvia (1, 7, 10, 12)

Battuta di Fassona piemontese con cialda croccante

Gnocchi Fritti Al Pomodoro, Bufala E Basilico Croccante (1, 7)

Soffici bocconcini di pasta fritta con crema di pomodorini confit

Crostino Con Burro Mantecato E Acciughe Del Cantabrico (1, 4, 7)

Rettangolo di pane tostato con acciughe, gocce di delicata salsa verde e burro morbido

Alici* Fritte Con Maionese
Al Lime E Zenzero (1, 3, 4)

Filetto di alici alla ligure con maionese aromatizzata di nostra produzione

Toma E Tomino Con Composta Di Pere Senapata Homemade E Crostino
Integrale (1, 7, 10, 12)

Scelta di formaggi del territorio con composta di pere williams alla senape

*Prodotti surgelati all'origine

ADA LOVELACE

Vodka, Assenzio, Sciroppo Di Pan Di Zenzero, Lime Fill Di Ginger Beer

FRANK DRAKE

Arancia, Syrup Cannella e Rosmarino, Rum Chiaro, Rum Scuro, Liquore Pino Mugo, Top Ginger

JOSE FRANCISCO

Gin, Porto, Frutti Rossi, Sciroppo Di Zucchero, Limone, Top Soda

RICHARD FEYNMAN

Cognac, Lime, Sciroppo Di Lamponi, Orzata, Bitter Al Cilato, Albumina

THEODORE WILLIAM RICHARDS

Limone, Marmellata Di Fichi, Whisky Torbato, Vermouth Rosso, Layer Di Vino Barbera

UMBERTO VERONESI

Gin, Sciroppo Al Mango Sedano E Lime, Crustas Di Lime E Sedano, Top Di Soda Al Pompelmo

Analcolici 6 €

Lab

Alexander Fleming

Cordiale Pompelmo Pepato, Succo D'Arancia, Fill Tonica

Archimede

Mango, Ananas, Mela Verde

Marie Curie

Succo D'Albicocca , Lime, Fill Soda

Galileo Galilei

Bitter Analcolico, Succo d'Arancia Rossa, Succo di Limone, Zucchero Liquido, Tonica

Super classici

| | |
|-----------------------|--------|
| Negroni | 8.00 € |
| Cosmopolitan | 8.00 € |
| Old Fashioned | 8.00 € |
| Americano | 8.00 € |
| Margarita | 8.00 € |
| Long Island Classico | 8.00 € |
| White Lady | 8.00 € |
| Daiquiri classico | 8.00 € |
| Moscow Mule | 8.00 € |
| Spritz Aperol/Campari | 7.00 € |
| Cocktail Martini | 8.00 € |
| Vesper Martini | 8.00 € |
| Manhattan | 8.00 € |
| Bloody Mary | 8.00 € |
| Vodka Lemon Vodka | 8.00 € |
| Tonic | 8.00 € |
| Cuba Libre | 8.00 € |
| Mojto Cubano | 8.00 € |
| Vodka Sour | 8.00 € |
| Whiskey Sour | 8.00 € |
| Gin Fiz | 8.00 € |

Gin Tonic

| | |
|---------------------|---------|
| Bickens | 8.00 € |
| Tanqueray | 8.00 € |
| Malfy | 10.00 € |
| Malfy Arancia rossa | 10.00 € |
| Malfy Pompelmo | 10.00 € |
| Roku | 12.00 € |
| Mare | 12.00 € |
| Monkey 47 | 12.00 € |
| Beefeater 24 | 10.00 € |
| Ophir | 10.00 € |
| Bombay | 8.00 € |
| Bulldog | 10.00 € |
| Hayman's old tom | 12.00 € |
| Hendricks | 12.00 € |
| Sabatin | 12.00 € |
| Grifu | 12.00 € |
| Pigskin Pink | 10.00 € |
| Martin Miller | 12.00 € |
| Brooklyn | 15.00 € |
| Portofino | 15.00 € |
| Windspiel | 15.00 € |

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)