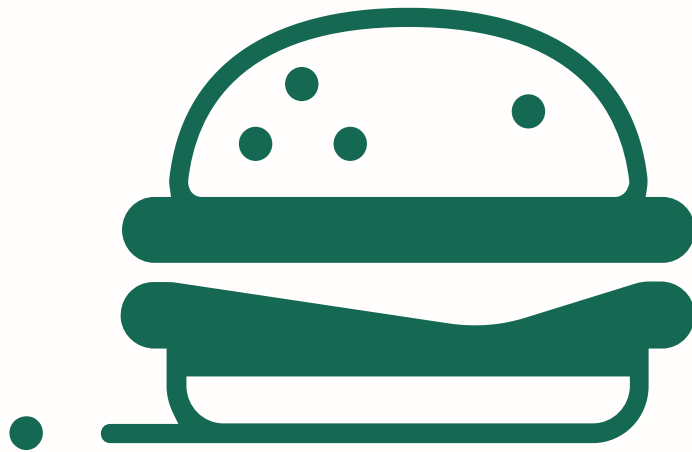




theLab

unconventional burger experience



@thelabmilano



www.thelabmilano.it



The Lab - Unconventional Burger Experience

Ricerchiamo di continuo
per offrirvi solo il meglio!

DAL 2017

theLab È UN VERO E PROPRIO LABORATORIO
GASTRONOMICO ARTIGIANALE NATO CON
L'OBIETTIVO DI TRASPORTARE PROPOSTE
GOURMET NEI PROPRI BURGER SENZA
TRALASCIARE SAPORI, CULTURA E TRADIZIONE.
LA CONTINUA RICERCA DELL'ECCELLENZA DI
PRODOTTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI VARIA
DI STAGIONE IN STAGIONE PER OFFRIRVI UNA
VERA "UNCONVENTIONAL EXPERIENCE"



Mercoledì - Giovedì - Venerdì
dalle 12:30 alle 14:30
giorni festivi esclusi

Hamburger a scelta
+ contorno
+ acqua e caffè oppure bibita a scelta

**TUTTO COMPRESO NEL PREZZO
DEL BURGER**

Le nostre proposte non sono modificabili.
In caso di allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari non esitate ad avvisarci al più presto.

IL NOSTRO PANE

Preparato giornalmente
dal nostro laboratorio di
fiducia, i nostri bun al
burro vengono
consegnati ogni
mattina nella nostra
cucina dove vengono
marchiati a fuoco.

LA NOSTRA CARNE

Tutti i nostri hamburger
sono preparati da carne
di Fassona piemontese
selezionata e certificata.
Le altre tipologie di
carne utilizzata sono
provenienti
esclusivamente
da territorio italiano.

LE NOSTRE SCELTE

Ogni ingrediente viene
selezionato con cura
ricercando, regione
per regione, i prodotti
che descrivono il
nostro territorio:
dai più semplici
ai più unconventional.

BASE

HB cotto al punto / Smash burger / HB vegetariano +
Cialda di guanciale di Norcia + 1,5€ Misticanza + 0,5€ 13€
Branzi Lombardo DOP C + 1,5€ Pomodoro + 1€
Cheddar + 1,5€ Salsa a scelta + 1€

VERONA

HB di fassona cotto al punto / smash burger +
Asiago d'allevio DOP semi-fuso, radicchio di Verona arrostito
e salsa pearà A C 14,5€

Moon

HB di fassona cotto al punto / smash burger +
Funghi champignon grigliati, fonduta di Montasio DOP, mollica
croccantizzata alla curcuma A C 15€

Classico
theLab

HB cotto al punto / Smash burger +
Branzi lombardo DOP, cipolla rossa brasata, cialda di guanciale di Norcia,
maionese alla senape di Digione, misticanza C G N 15,5€

CRUSCO

HB cotto al punto +
Robiola di capra, spianata piccante, maionese EVO, peperone crusco di
Senise IGP A C F N 16,5€

SENNÀ

HB di fassona cotto al punto / smash burger +
zucca delica arrostita, mostarda di cipolla bianca affumicata,
tuille di mandorle C G N 16,5€

MI

HB di vitello cotto al punto / Smash burger di vitello +
Risotto agli stimmi di zafferano al salto, Taleggio DOP,
maionese al lime C N 16,5€

AGRO

Sovracoscia di pollo fritto extra croccante, chutney di caco vaniglia,
insalata lollo e erba cipollina A N 15,5€

Riva

Salmone marinato all'aneto e bacche di ginepro, composta di pere,
giardiniera agro-piccante di broccolo romano O 17,5€

AMBRA

Burger di zucca e fagioli rossi, robiola di capra, cous cous di
cavolfiore al pepe rosa, misticanza C 15€

CONTORNI, FRITTI... e non



	con HB	EXTRA	
Patate fritte* a spicchi theLab A F	2€	4,5€	incluso
Patate fritte* a spicchi + salsa cheddar theLab e erba cipollina A C F	2,5€	5,5€	-
Patate dolci* fritte A F	2,5€	5,5€	-
Patate dolci* fritte + salsa cheddar theLab e erba cipollina A C F	3€	6,5€	-
Patata al cartoccio, burro di centrifuga e sale affumicato C	2€	3,5€	incluso
Pannocchia intera grigliata, burro fuso e sale in fiocchi C	3€	4,5€	-
Spiedini di scamorza affumicata in pastella di birra alla paprika dolce A C F		5€	
Petto di pollo fritto extra croccante,* chutney di caco vaniglia o salsa a scelta A N		M - 8€ L - 14€	

*prodotto fresco sottoposto ad abbattimento come da regolamento (UE) 16/2012

LE NOSTRE SALSE

1,5€

Maionese al Lime G N

Salsa BBQ C G N

Maionese alla senape di Digione G N

Maionese EVO G N

Maionese al Worchester G N

Maionese alle erbe fini G N

LIETO, DOLCE FINE

Tiramisù theLab

Crema di mascarpone, biscotti digestive al caffè amaro, cacao in polvere A C N

5€

Ambrogio

Cono di cialda, crema pasticcera alla lavanda, polline essiccato A C N

6,5€

Il Crème Caramel

Crème caramel alla vaniglia secondo la ricetta tradizionale C N

5,5€

CAFFETTERIA

Caffè espresso miscela d'oro (ME)

2€

Caffè espresso decaffeinato miscela d'oro (ME)

2€

Caffè macchiato miscela d'oro (ME)

2,2€

Caffè d'orzo

2€

Caffè corretto

3,9€

LA NOSTRA SELEZIONE DI AMARI

Juda's - Produzione propria theLab (MI), 31,5% Vol

4,5€

San Simone - Officina Farmaceutica (TO), 26% Vol

5€

Salento Classico - Mazzetta (LE), 35% Vol

5€

Amara - Rossa Agricola (CT), 30% Vol

5,5€

Ratafia - Toro (PE), 20,5% Vol

5,5€

Maestrale - Dei Venti (PA), 30% Vol

6€

Sertus - Lottino Spirits di Potenza (PZ), 30% Vol

6€

Dente di Leone - La valdôtaine (AO), 32,6% Vol

6,5€

Grappa di Barbera - Danilo Spinoglio (AL), 40% Vol

5€

VINI

Prosecco extra dry DOC - Anselmi (VR), 11,5% Vol

Calice / Bottiglia

6€ / 20€

Aurum, Cortese DOC - Danilo Spinoglio (AL), 12,5% Vol

5,5€ / 19€

Arbest, Langhe Arneis - Danilo Spinoglio (AL), 14% Vol

6€ / 20€

Pinot grigio DOP - Anselmi (UD), 13% Vol

6,5€ / 23€

Rusin - Danilo Spinoglio (AL), 12,5% Vol

5,5€ / 19€

Nimbus, Nebbiolo DOC - Danilo Spinoglio (AL), 13,5% Vol

6€ / 20€

Karma, Montepulciano d'Abruzzo BIO - Chiusa Grande (PE), 13% Vol

6,5€ / 23€

Valpolicella classico superiore DOC - Domini Veneti (VR), 13,5% Vol

7€ / 24€

200mt, Tintilia del Molise DOP - Tenimenti Grieco (CB), 13,5% Vol

7€ / 24€

BIRRE ARTIGIANALI

Brewfist - Codogno (LO) - Bottiglia 33cl

Terminal - Pale Ale, 3,5% Vol

6€

La Staffa - Irish Stout, 4,3% Vol

6,7€

La Bassa - Real Lager, 5,2% Vol

6€

La Mosca - Blanche, 5,2% Vol

6,2€

Nina - Pils, 5,2% Vol

6,5€

Jale - Extra Special Bitter, 5,6% Vol

6,5€

Burocracy - IPA, 6% Vol

6,5€

Spaceman - West Coast IPA, 7% Vol

7€

Il Montante - Doppelbock, 7,3% Vol

7€

COCKTAIL

Select Spritz - Bitter Select, Prosecco DOC, Seltz	6,5€
Lemon Spritz - Limoncello, Prosecco DOC, Seltz	6,5€
P31 Green Spritz - Liquore P31, Prosecco DOC, Seltz	6,5€
Sertus & Tonic - Amaro Sertus, Acqua tonica	7,5€
Big Gino & Tonic - Gin Big Gino, Acqua tonica	8,5€
Mare & Tonic - Gin Mare, Acqua tonica	9€

BEVANDE

Acqua minerale naturale 50 cl	2€
Acqua minerale frizzante 50 cl	2€
Coca Cola vetro 33 cl	3,5€
Coca Cola zero vetro 33 cl	3,5€
7UP lattina 33 cl	3,5€
Aranciata S.Pellegrino lattina 33 cl	3,5€
Chinò S.Pellegrino lattina 33 cl	3,5€
Thé al limone S.Benedetto lattina 33 cl	3,5€
Thé alla pesca S.Benedetto lattina 33 cl	3,5€

ALLERGENI

Regolamento (UE) 1169/2011

A Glutine
B Sedano
C Latte
D Crostacei
E Solfiti

F Arachidi
G Senape
H Sesamo
I Molluschi
L Lupini

M Noci
N Uova
O Pesce
P Soya
 Non adatto in gravidanza