



**theLab**  
unconventional burger experience

 @thelabmilano

 [www.thelabmilano.it](http://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'OBBIETTIVO 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

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.

## CONTORNI, FRITTI... e non

**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€

**Easy**

HB cotto al punto / Smash burger +  
Zucchine arrostate, maionese affumicata alla cipolla soffritta, Montasio  
DOP C N    **14€**

**Magenta**

HB cotto al punto / Smash burger +  
Provolone Valpadana DOP dolce, battuto di olive Riviera, maionese al  
pomodoro secco, misticanza C N    **14,5€**

**SMASH**  
"ma non troppo"

Smash burger +  
Tomino piemontese intero semi-fuso, maionese alle erbe fini, misticanza  
C N    **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€**

**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€**

**Aragona**

Filetto di merluzzo CBT, finocchi arrostiti, battuto di capperi, olive  
verdi e aneto, cialda di lenticchie rosse O    **16,5€**

**OSAKA**

Costine di maiale alla salsa teriyaki, crema di cavolo cappuccio  
brasato, galletta di patate P    **17€**

**GREEN**

Burger di ceci e spinaci impanato alla polenta gialla, provolone  
affumicato semi-fuso, battuto di pomodori secchi, misticanza C N    **15€**



	con HB	EXTRA	theLunch incluso
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 e coscia di pollo fritto* marinato al miele, panatura extra croccante, BBQ theLab A C F N		M - 8€ L - 14€	

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

## LE NOSTRE SALSE 1,5€

BBQ theLab C E F

Maionese affumicata alla cipolla soffritta N

Maionese EVO N

Maionese al pomodoro secco N

Maionese al Lime N

Maionese alle erbe fini N

Maionese alla Worcestershire sauce N O

Maionese alla senape di Digione F N

# LIETO, DOLCE FINE

## Tiramisù theLab

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

5€

## Boston brownie

Brownie al cioccolato fondente, panna montata A C N

5€

## No-bake cheesecake

Cheesecake alla vaniglia, caramello salato e popcorn A C

6€

## 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€

**Maestrone** - 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 (VR), 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** - Chiusura 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€

**Green Petrol** - Black IPA, 8,2% Vol

7,5€

# COCKTAIL

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

# BEVANDE

<b>Acqua minerale naturale</b> 50 cl	<b>2€</b>
<b>Acqua minerale frizzante</b> 50 cl	<b>2€</b>
<b>Coca Cola</b> vetro 33 cl	<b>3,5€</b>
<b>Coca Cola zero</b> vetro 33 cl	<b>3,5€</b>
<b>7UP</b> lattina 33 cl	<b>3,5€</b>
<b>Aranciata S.Pellegrino</b> lattina 33 cl	<b>3,5€</b>
<b>Chinò S.Pellegrino</b> lattina 33 cl	<b>3,5€</b>

# 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