

the**Lab**
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'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
giorni festivi esclusi

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

**TUTTO COMPRESO NEL PREZZO
DEL BURGER**

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.

Le nostre proposte non sono modificabili.

In caso di allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari non esitate ad avvisarci al più presto.

BASE

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

13€

TRIFOGLIO

HB cotto al punto / Smash burger +
 Quartirollo lombardo stagionato, cipollotto bianco arrostito, maionese
 alle erbe fini. C N

14,5€

Magenta

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

14,5€

POMIDORO

HB cotto al punto / Smash burger +
 Pomodori datterini saltati, pomodoro cuore di bue in insalata, maionese
 al pomodoro secco, pane carasau, salsa di pomodoro al basilico A N

15,5€

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€

Norma

Tartare di Fassona piemontese, melanzana striata alla griglia, battuto di
 olive taggiasche e pomodoro secco, mandorle tostate, ricotta salata C

17€

FUJI

Tartare di salmone marinato allo zenzero, salsa di soia e olio di
 sesamo, pak choi arrostito, nuvola di drago D H O P


16,5€

RANCH

Burger di carote arrostiti e lenticchie saltate, provolone dolce,
 maionese alla carota e timo, misticanza C N

15€

CONTORNI, FRITTI... e non

	con HB	EXTRA	 theLunch
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€

Ciapa sü

Sorbetto al limone, basilico fresco e limoncello

5€

Sweet and sour

Cheesecake alla vaniglia, coulis di ananas, mini praline frizzanti al lime 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 valdòtaine (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€

Green Petrol - Black IPA, 8,2% Vol

7,5€

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€

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