

Menù



I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO  SONO PIATTI A CUI TENIAMO PARTICOLARMENTE E CHE CONSIDERIAMO NOSTRO PRESIDIO SPECIALE.

V=VEGETARIANO

VV=VEGANO

GF=GLUTEN FREE

*** = ALCUNI PIATTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE**

TUTTO IL PANE FRESCO DI NOSTRA PRODUZIONE VIENE REGOLARMENTE ABBATTUTO PER CONSERVARE LA FRESCHEZZA.

- **ALCUNI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI**
- **(GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDE, SOYA, LATTE, FRUTTI E ZENZERO, COCCO, MOLLUSCHI, LUPINO, SEDANO, SESAMO, SENAPE).**
- **PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE NON ELENCA TE, INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE.**

TUTTE LE NOSTRE UOVA SONO UOVA L ALLEVATE A TERRA

COPERTO 1.50€

Benvenuti alla Sweet Lab

Un negozietto dai colori pastello emana una nuvola di profumo che inonda il marciapiede. Qualcosa di buono è appena stato sfornato e il suo aroma avvolge i passanti. La frenesia si placa. In questa calda atmosfera il cuore si lascia coinvolgere per un istante dalla rassicurante sensazione di ritrovarsi a casa.

L'invitante profumo di cupcake, muffin e torte spettacolari spingono a una convivialità tutta nuova.

Come spesso accade, una passione coltivata da tempo, che nacque viaggiando, si trasforma in un progetto.

Sweet Lab si ispira alla tradizione culinaria e dolciaria anglosassone, statunitense e francese. Ne rivisita le ricette, ne reinventa i sapori e le fa sue, scegliendo rigorosamente prodotti genuini e di qualità. Molto di più che una panetteria, una pasticceria o un bar, siamo un posto speciale dove ogni giorno creiamo piccole opere di bontà e bellezza che stupiscono chi le gusta e chi le ammira.



Brunch

La nostra cucina è aperta tutti i giorni,
tutto il giorno.





Breakfast & Brunch



Scones	7€	Insalata di frutta	8.50€
Tipici dolcetti inglesi serviti con confettura di fragola e clotted cream		Yogurt frutta e granola	6€
Porridge	6€	Croissant* salato	5€
La tipica “zuppa” british preparata con latte e avena, e top di frutta fresca (a richiesta latte vegano) sesamo		Prosciutto , formaggio e pomodoro	
Unicorn Breakfast bowl	6€	Croissant* salato	7.50€
Avena, yogurt, sciroppo d’acero, frutta fresca, sesamo nero		uova strapazzate e salmone	
Fruit on toast V	7€	Pane tost. burro e confettura	5€
Pane tostato ai cereali con burro di arachidi e frutta fresca, sesamo bianco		Banana Bread V	7€
Macedonia	6€	Pane tostato, banana, salsa di sesamo, cocco e miele.	
		Tagliere di dolci	10€
		Assortimenti di torte e dolcetti	



breakfast french toast



Smashed Avocado Eggs



Eggs & Sausage Toast



Pink Florentine

Breakfast & Brunch

Toast

Avocado on Toast V 8€

Pane tostato imburrato con feta, pomodorini e smashed avocado

 **Smashed Avocado Eggs** V 9€

Uova in camicia, smashed avocado, pane tostato imburrato

Croque Madame 7€

Toast caldo imburrato, prosciutto cotto, formaggio, senape e uovo fritto

Croque Monsieur 7€

Toast caldo imburrato, con prosciutto cotto, formaggio, senape e avvolto da una fonduta di formaggi

Mariage de Croque 9€

Mini Croque Madame e Monsieur

 **Pink humus toast** V 8€

Pane tostato imburrato, humus di ceci e barbabietola, avocado e sesamo bianco

Vegetoast V 8.50€

Pane tostato imburrato, Pomodoro, mozzarella, smashed avocado

Eggs bacon 8.50€

Pane tostato imburrato, 2 uova fritte o strapazzate e bacon

 **Pink Florentine** 9.50€

Pane tostato imburrato, hummus di ceci e barbabietola, spinaci, funghi, 2 uova in camicia

Eggs & Sausage Toast 8.50€

Pane tostato imburrato, uova strapazzate, salsiccia e feta



Breakfast & Brunch



Bagel

Bagel tostato con burro 4€

Salmon Bagel 8.50€

Bagel* tostato farcito con salmone affumicato, creme fraiche, insalata, avocado

Breakfast Bagel 8.50€

Bagel* tostato con Prosciutto cotto, formaggio e uova strapazzate

Avocado Eggs on Bagel V 8.50€

Bagel* tostato, uova strapazzate e avocado smashed

Chicken Bagel 8.50€

Bagel* tostato, pollo, avocado smashed, pomodoro, insalata, mayonese

Sandwich e Panini

BLT Sandwich 7.50€

Bacon croccante, lattuga pomodoro, mayo

 **Coronation Chiken** 7.50€

Sandwich con Petto di Pollo* a pezzetti in salsa di yogurt al curry, chutney al mango

Turkey Avo Sandwich 7.50€

Arrosto di tacchino, pomodoro, mayonese, insalata e avocado

Pulled Pork Bun 8.50€

Bun* tostato, spalla di maiale stufata, cheddar, verza viola



Chicken Bagel



Avocado Eggs On Bagel



Benedict Royal Plus



Salmon Florentine



Pulled Pork Benedict



Uova alla Benedict



Traditional Eggs Benedict 8.50€

2 Uova in camicia servite su pane tostato*, salsa olandese a scelta bacon o prosciutto cotto

Benedict Royal Eggs 9€

2 Uova in camicia servite su pane tostato*, salsa olandese e salmone affumicato

Eggs Florentine V 8€

2 Uova in camicia servite su pane tostato*, salsa olandese e spinaci

Benedict Vegetariiane V 9€

2 Uova in camicia servite su pane tostato*, salsa olandese e avocado



Black King's Benedict 9€

2 uova in camicia servite su Black Bun* al carbone vegetale, gamberi, salsa olandese, cipolla crunchy

Benedict Royal Plus 9.50€

2 uova in camicia servite su pane tostato, avocado smashed, salmone affumicato, salsa olandese

Salmon Florentine V 9.50€

2 Uova in camicia servite su panbrioche tostato, barbabietola, spinacino, salmone, salsa olandese

Pulled pork Benedict 10€

2 uova in camicia servite su panbrioche tostato, pulled pork, salsa olandese

Tutte le uova sono condite con sale e pepe rosa.



Piatti



Full English Breakfast 11€

Uovo fritto, bacon, baked beans, pomodoro, funghi, salsicciotto, pane tostato imburrato

Vegetarian Breakfast V 11€

Uovo fritto, hummus alla barbabietola, baked beans, pomodoro, funghi, rosti di patate*, pane tostato imburrato

Omelette al Salmone 9.50€

Salmone affumicato, erba cipollina, creamcheese alle erbe

Gluten Free breakfast V GF 13€

2 poach eggs, rosti, halloumi, baked beans, spinacino, avocado, sesamo bianco 2 pancakes gluten free

Full Sweet Lab Breakfast V 12€

Uovo alla coque, fontal, croissant*, pane tostato, yogurt e granola, burro, lamponi, kiwi

Omelette al Prosciutto 9€

Prosciutto, mozzarella e funghi, pane tostato imburrato

Omelette Vegetariana V 9€

Spinacino baby, feta, creme fraiche, grana, pane tostato imburrato



Gluten Free Breakfast



French Toast



Sides



Panbrioche homemade passato in uova e latte poi dorato in padella con burro e zucchero

French Toast dolci

Nutella	7.50€
Panna e mirtili	8€
Mele e Cannella	8€
Fragole acero e gelato	8.50€
Banoffee (Banana, caramello e Panna)	8.50€
Crema Pasticcera e lamponi	8€
Panna, f. di bosco, marmellata	8€
Breakfast French Toast	8.50€

(Yogurt, acero, fragole, banana, lamponi granola e mirtili)

Aggiungi frutta a scelta 1.50€

(Fragole, lamponi, mirtili, banana, kiwi, frutta di stagione)

French Toast salato

Prosciutto e formaggio cheddar	8€
Salmone, filadelfia e cipollotto	8.50€

Fagioli	2€
Insalatina	3€
Wurstel	2€
Avocado	3€
Salmone	3.50€
Hummus alla barbabietola	2€
Uovo fritto	1€
Uovo alla coque	1.50€
Bacon	2€
Pane tostato	2€
Pallina gelato	1€
*Rosty di patate	3€
Halloumi	3€





Pancakes



Pancakes dolci

Sciroppo d'acero	7€
Crema Pasticcera	7€
Miele	7€
Marmellata	7€
Nutella	7€
Latte condensato	7€
Panna	7€
Miele e Banana	8€
Nutella e fragole	8€
Panna e lamponi	8€
Mirtilli e latte condensato	8€
Caramello e banana	8€
Fragole, kiwi e gelato	8.50€
Gelato, lamponi e acero	8.50€
Nutella, panna e fragole	8.50€
Yogurt, acero e lamponi	8.50€
Frutta mista	8.50€

Ogni altra aggiunta	1.50€
Aggiunta di gelato	1.50€

Pila di pancake da 8 pezzi (max 2 gusti)	12€
ogni altra aggiunta	1.50€

Pancakes salati

Prosciutto e formaggio	8€
Salmone e crema all'aneto	8.50€
Uova strapazzate e Bacon	8.50€
Salmone, avocado e filadelfia	9€
Tacchino, spinacino e uovo	8.50€

Impasto di grano saraceno GF	+1€
-------------------------------------	-----



Pancakes salmone, avocado e philadelphia



Smoothie bowl



7.50€

Freschi e nutrienti, questi densi smoothie di frutta possono essere sostitutivi di un pasto o una ricca colazione.

Wild berry bowl VV

Lamponi e Mirtilli, frutta fresca, super food

Cacao bowl VV

Cioccolato fondente e banana, crema di nocciole, frutta fresca, super food

Green power bowl VV

Kiwi, banana, spinaci, zenzero, frutta fresca, super food

Aggiunta di granola +1€





Bowls

9.50€

Exotic bowl

Gamberetti, mango, mais, avocado, verza viola, insalata, mayo al bacon, cipolla crunchy

Buddah bowl

Pollo*, avocado, insalata, verza viola, mais, uovo in camicia

Rainbow bowl

Salmone, cetriolo, spinacino, sesamo, cippollotto, ravanelli, citronette, insalata

Super Salad bowl V

Avocado. Ceci, barbabietola, carote, semi, bacche di goji, salsa di sesamo, uovo fritto, nocciole tostate

Greek bowl V

Cetriolo, pomodoro, peperoni, olive, feta, greca, salsa di yogurt, cipolla rossa, origano, insalata

Ceasar salad bowl

Pollo*, avocado, crostini, grana, salsa ceasar, pomodorini, insalata mista



I menù

Hangover Breakfast

Bagel tostato con burro, uova e bacon strapazzate, Bloody Mary, Caffè americano

14€

Breakfast in love (x2)

Pila di pancake con banana, lamponi e sciroppo d'acero, Red velvet latte e Caffè americano

20€

Cream Tea del pomeriggio

(Tutto il tavolo)

Scones con marmellata di fragole, clotted cream e The con latte (Tutto a volontà).

Tra: the caldo, prosecco, ginger rosso, crodino

10€

Menu Brunch bimbi

Toast semplice prosciutto e formaggio, 1 uovo strapazzato, mini cupcake, succo di frutta

10€

Afternoon Tea (min 2 persone)

Dalle h 17, il tipico aperitivo british. Stuzzichini dolci e salati. Incluso tra: the caldo, prosecco, ginger rosso, crodino, Prosecco

17€

Menu Brunch

Piatto del giorno con 4 assaggi salati e 2 dolci succo d'arancia e caffè americano

18.90€



Hangover Breakfast



Mokaccino



Bicerin



Ciocolata calda Unicorno & Red Velvet



Caffetteria



Caffè

Caffè	2€
(espresso/americano/orzo/ginseng/dec)	
Caffé con Panna	2.50€
Iced Coffe	3.50€
Iced caffelatte	3.50€
Iced coffee con gelato	4.50€
Iced Coffee corretto	3.50€
(vaniglia/cacao/ latte di mandorla/baileys/ amaretto)	
Cappuccino	3€
di soia/di riso/mandorla/cocco/vegan	
Marocchino	2.50€
Marocchino	3€
al pistacchio/nocciola/caramello	
Latte Macchiato	3€
Frappuccino	5€
(iced cappuccino al gusto vaniglia/ caramello/nocciola/cioccolato)	
Mokaccino	5€
(Caffè, cioccolata, panna al gusto: Pistacchio/ Nocciola/ vaniglia / caramello)	
Punch al mandarino	4€
Bicerin	6€
(cioccolata calda, caffè, crema di panna)	
Unicorn latte	3€
(latte montato, colorante azzurro, cioccolato bianco, aroma vaniglia)	
Ciocolata calda unicorno	6€
(Cioccolata bianca alla vaniglia e colorante azzurro, panna montata)	
Ciocolata calda red velvet	6€
(Cioccolata bianca alla vaniglia, cacao e colorante rosso, panna montata)	
Ciocolata Calda	5€
di nostra produzione	
Ciocolata con Panna Artigianale	6€
Zabaglione caldo	4€



Caffetteria



Latte

Latte Bianco (caldo o freddo)	2€
Chai Latte (latte montato, the chai alle spezie)	3.50€
Matcha Latte (latte montato, the matcha)	3.50€
Turmeric Latte (latte montato, miscela di spezie alla curcuma)	3.50€
Red velvet Latte (latte montato, miscela di cacao al red velvet)	3.50€
Choconut Latte (latte di cocco montato, miscela di cacao)	3.50€



The nero



4.50€

English Breakfast (India)

Miscela di tè neri. Tipico the da colazione dal gusto corposo e forte

Ceylon (Sri Lanka)

The nero proveniente dal giardino montuoso dello Sri Lanka. Dal gusto mielato si presenta in tazza con un colore ambrato e chiaro.

Darjeeling (India)

The della regione Indiana del Darjeeling, è tradizionalmente considerato il più pregiato dei tè neri, soprattutto in Gran Bretagna.

Soprannominato "lo Champagne dei tè" è un tè leggero, chiaro, con un aroma floreale

Imperial Earl Grey (Inghilterra)

Tè nero aromatizzato al gusto di bergamotto

The Dell' Amore (India)

Tè nero, cuori di zucchero, fiori di fiordaliso blu

Tesoro dei Maya (India)

Tè nero, semi di cacao, pezzi di cioccolato

The dell'Amicizia

The Nero, pezzi di cocco, foglie di fragola, leggero retrogusto di Rum

Chai The (India)

The nero, cannella, vaniglia, chiodi di garofano, cardamomo, zenzero



The



4.50€

Verde

Bancha (Cina)

Tè verde dal gusto armonioso e leggero

Giardino di Rose (Cina)

The verde dal leggero aroma alla rosa. Con boccioli di rosa, fiori di girasole

Jasmine (Cina)

The verde profumato al gelsomino

Sencha alla vaniglia (Giappone)

The verde dal delicato retrogusto di vaniglia

The della Fortuna (Cina)

Melange di Tè nero e tè verde, profumato e floreale, con farfalle bianche di zucchero, petali di rosa, fiori di girasole e fiordaliso

The del deserto (Cina)

The verde gunpowder, menta

Bianco

Pai Mun tan (Cina)

Tra i più pregiati dei tè, un Tè bianco ricco di cime bianche e argentate. Il colore in tazza è brillante e limpido, sapore vellutato e floreale





Infusi e Tisane



4.50€

Rooibos Original (Sud Africa)

The naturalmente deteinato Questa pianta non contiene caffeina, è ricca di antiossidanti e vitamina C. Ha un leggero gusto di nocciola e un sapore dolce

Rooibos latte e Caramello

(Sud Africa)

Rooibos, zucchero caramellato, aromi

Agrumi di Sicilia (Italia)

Fette di carota, pezzi di arancia, rosa canina, cannella, uva, noce di cocco, fiori di karkadè

Pesca e Albicocca (Italia)

Fiori di karkadè, rosa canina, pesca, albicocca, mela, scorze d'arancia, petali di girasole

Mela e Cannella (Italia)

Pezzi di mela, rosa canina, karkadè, cannella, scorza d'arancia, fiocchi di neve di zucchero candito, fiori di malva blu.

Mirtillo Nero (Italia)

Chicchi d'uva, frutti di bosco, mirtilli

Fragola Panna

Fiori di karkadè, mela selvatica, rosa, fragola

Sogno di Una Notte di Mezza Estate

Pezzi di mela, fiori di ibisco, fragola, fiordaliso blu, barbabietola

Dolci tentazioni (si beve e si mangia!)

Chicchi d'uva, ciliegie, ananas, banana, papaya

Bosco incantato

Mela, lemongrass, agrumi, fragola, karkadè

Limone e Zenzero

Pezzi di mela, zenzero candito, lemongrass, arancia.

Dolce Vita (Buonumore)

Mela, lemongrass, bacche di goji, ananas, arancia, ribes , eucalipto

Gioia di Vita (Buonumore)

Mela,carota,barbabietola, lemongrass, mandarino

Buon Respiro (Balsamica, Tosse)

Grindelia capolini, fiori di verbasco, tiglio, eucalipto, menta piperita

Dopo Pasto

Menta piperita, camomilla, semi finocchio, anice

Raggio di sole

Mango, mela, cocco, anice stellato, cannella, cardamomo, zenzero, chiodi di garofano

Camomilla



Bevande fredde homemade



Latte e Menta	3.50€
Spremuta d'Arancia small	4€
Spremuta d'Arancia big	6€
Smoothie di Frutta	5€
(con latte/latte veg/acqua)	
Milkshake	5€
(vaniglia/cioccolato/fragola)	
Frosty Matcha	5€
(frappè al matcha)	
Iced chai Latte	3.50€
Iced red velvet latte	3.50€
Iced turmeric latte	3.50€
Iced unicorn latte	3.50€



Freaks shakes



Freak shake Red Velvet	7€
Freak shake Brownie	7€
Freak shake Cheesecake alla fragola	7€
Freak shake Cioccolato e Caramello	7€
Freak shake Cookies & Cream	7€
Freakshake Unicorn	7€
(fragola,zucchero filato, marshmallow...)	



Bibite



Acqua 1/2 litro 1.50€

3.50€

Succhi di frutta

Ananas

Arancia

Pera

Pesca

Albicocca

Mirtillo nero

Pompelmo

Ace

Pomodoro

Mela Limpida

Mango Maracuja

The freddi

Pesca

Limone

Bibite

Gazzosa

Spuma bionda

Chinotto

Limonata

Melagrana

Coca-Cola

Tonica



Analcolici



Rose italian Soda 4€

(Soda aromatizzata alla rosa e panna)

Violet italian soda 4€

(Soda aromatizzata alla violetta e panna)

Cherry italian Soda 4€

(Soda aromatizzata alla ciliegia e panna)





Alcolici



Cocktail 7€

Bellini

(Prosecco, pesca)

Kir

(Prosecco, creme de cassis)

Mimosa

(S. arancia, prosecco)

Screwdriver

(vodka, S.arancia)

Bloody Mary

(Vodka, succo di pomodoro condito)

Melagrana Spritzer

(Melagrana, prosecco, ghiaccio)

Raspberry Spritzer

(Lamponi, prosecco, gazzosa)

Blueberry Spritzer

(Mirtilli, prosecco, gazzosa)

Caipiroska al lampone/fragola

(Lemon lime e bitters di limone, angostura e gazzosa)

Spritz

(Aperol, Prosecco, soda)

Ginger Rosso, Crodino o Spritz 3.50€

Birra

(con stuzzichini 10€)

Birra Flea Costanza 33cl 5€

(Blonde ale)

Birra Flea Bastola 33cl 5€

(Red ale)

Birra Flea Bianca Lancia 5€

(Blanche)

Birra Flea Federico II 5€

(Golden ale)

Vino

(con stuzzichini 10€)

Vino al calice 4€

(Arneis/Falanghina/Dolcetto/Barbera/
Prosecco)

**Prosecco bianco o Rosè
in bottiglia** 18€

Amari

Amaro del capo 4€

Limoncello 4€

San Simone 4€





Afternoon Tea



Tutti i giorni dalle h. 17.00

Il Nostro Aperitivo servito al tavolo.
Minimo per due persone
Un'alzatina a 3 piani tipicamente
anglosassone con stuzzichini dolci e salati
Incluso The a scelta, o Prosecco

17€ a persona





*Scegli la formula
per la tua Festa!*



Mattina , Pomeriggio o Sera!

Afternoon Tea	17€
Brunch	18.90€
Buffet Dolce e Salato	20€
Buffet Dolce e Salato + Torta	25€
Sweet Table a tema (baby shower/compleanni...)	20€

(I prezzi si riferiscono a persona)

**Ritira il nostro catalogo
Torte alla Cassa!**

