

Ogni giorno, dal 1950, con passione e cura, la nostra famiglia seleziona solo i migliori ingredienti per creare dolci artigianali che raccontano la tradizione e l'amore per la pasticceria.

I nostri prodotti sono realizzati freschissimi, preparati al momento per offrirvi un'esperienza di gusto unica e autentica.

Ogni morso è il risultato di mani esperte e di ricette che rispettano la qualità, per regalarvi il massimo della freschezza ad ogni assaggio.

Siamo qui per sorprendervi con dolcezza, sempre.


CAKE LAB
Pasticceria Artigianale

MONOPORZIONI

PROFUMI DI SALSEDINE

Lasciati avvolgere dal **semifreddo** al **caramello mou**, dalla croccantezza delle **arachidi pralinate** e da uno specchio di **cioccolato fondente**

PREZIOSA

Mousse al **pistacchio** con una gelè di **limone** glassata al **rocher di pistacchio** si uniscono in un'esplosione di gusto

TRILOGY

Una morbida **base al cacao** sormontata da **tre mousses al cioccolato fondente**, al **latte** e **bianco** per una tripla esplosione di gusto

GOLOSONA

Un **semifreddo** alla **vaniglia** variegato con **nutella** per una extra dolcezza

TIRAMISU'

Una **mousse** delicata al **mascarpone** avvolta dai **savoiard** che con una **bagna al caffè deca** creano un sapore indistinguibile

ROCHER

Un **semifreddo** alla **nocciola** avvolto in una glassa al **rocher fondente**, solo per veri intenditori

TARTUFO

Un **semifreddo** allo **zabaione** ricco di sapore, come quello della nonna, ma con l'aggiunta di una glassa anidra al **cioccolato fondente** che vi avvolgerà il palato



Monoporzioni uniche, dove ogni ingrediente è scelto con cura per offrire un'esperienza di gusto avvolgente. Le nostre creazioni, fatte con le migliori materie prime, sono un viaggio sensoriale che conquista il palato ad ogni morso.



MOUSSE AFFINITA'

Lasciati avvolgere dal dal **cioccolato bianco** al profumo di **limone**, dai **lamponi** freschi uniti da un morbido **bisquit** al **pistacchio** e da un croccante **sablè**

CROSTATINA CHANTILLY

Una base di **pasta frolla** con **crema chantilly** ricoperta da **frutti di bosco** freschi

CROSTATINA PASTICCERA

Una base di **pasta frolla** con **crema pasticcera** ricoperta da **fragole** fresche

MONO PORZIONE DEL GIORNO

Ogni giorno ti aspetterà una monoporzion
diversa, preparata con ingredienti di qualità,
per regalarti un'esperienza di gusto unica.

Ogni creazione è frutto di dedizione e
maestria artigianale, con ricette che esaltano
la freschezza e la qualità degli ingredienti.
Il sapore delicato e la consistenza morbida ti
conquisteranno ad ogni morso.



Ogni mattina troverete brioches realizzate a mano con ingredienti freschi e di qualità, pensate per offrire un'esperienza di gusto unica. Dalla classica alla più originale, troverai una vasta gamma di varianti, dalle delicate creme alle combinazioni più innovative. Inizia la giornata con un'esplosione di sapori e con brioches che raccontano la storia della nostra arte pasticceria.





CAKE LAB EXPERIENCE

La Cake Lab Experience è un'esperienza sensoriale unica che unisce l'arte della pasticceria e la delicatezza delle tisane, offrendo un momento di pura dolcezza e piacere.

Nasce per essere gustato insieme ad un'altra persona e verrà accompagnato dalle vostre tisane preferite insieme ad un assaggio di piccola pasticceria.



LE NOSTRE TISANE

SOGNO

Aiuta il benessere intestinale con la **menta** e depura l'organismo con il **melograno** e i **mirtilli**

ARMONIA

Rafforza il sistema immunitario con la presenza degli **agrumi**, migliora la respirazione con il **timo** e libera lo stress con la **vaniglia**

SERENITA'

Regolarizza l'intestino con la **mela** e dona sollievo ed energia con la **cannella**

ENTUSIASMO

Aiuta la digestione con la **menta** e lo **zenzero** e rafforza l'organismo con l'**arancia** ricca di vitamine

LUNA DI MIELE

Allevia i dolori muscolari con la **curcuma** e purifica l'organismo con lo **zenzero** e il **limone**

GOOD VIBES

Allevia il gonfiore con il **finocchio** e aiuta la funzionalità delle articolazioni con la **liquirizia**

PASSIONE

Equilibra l'azione diuretica con l'**ananas**, favorisce l'idratazione con il **passion fruit** ed elimina le tossine con la **rosacarina**





Le nostre tisane sono realizzate con cura per garantire un'esperienza unica e sensoriale. Vengono accompagnate da un miele artigianale che ne esalterà il sapore, e che tu stia cercando un momento di relax o un aiuto digestivo, le nostre tisane sono pensate per rispondere a ogni esigenza.

CAFFÈ' SPECIALI

ECUADARK

Caffè, latte scremato con **cacao**, scaglie di **cioccolato fondente** accompagnato da un **ecuador mignon**

BARBABABA'

Caffè, crema e **panna** montata aromatizzata al **rum** accompagnata da un **babà mignon**

NOCCIOLOSO

Caffè, crema di **nocciola**, crema di **latte**, **noccioline** croccanti e **mignon alla nocciola**

CRUNCHY

Caffè con **nutella**, **panna** montata e **crunchy** accompagnato da una **aragostella mignon**

CREMINO ZABAIONE E CHANTILLY

Crema allo **zabaione**, **caffè** e crema **chantilly** con una spolverata di **cacao** accompagnato da un **bignè**

BOSCO FIORITO

Caffè, purea di **frutti di bosco**, **panna** montata, **frutti di bosco freschi** a guarnire accompagnato da un **mignon affinità**

PISTACCHIOTTO

Caffè, crema di **pistacchio**, **latte**, granella di **pistacchio** accompagnato da un **mignon sicilia**

CAFFÈ' SOFFIATI

CARAMELLO SOFFIATO

Caffè soffiato con ghiaccio, **caramello**, **panna** montata e **mou al caramello** accompagnato da un **biscotto** croccante

IL SOFFIO

Caffè soffiato con ghiaccio, **panna** montata con **topping al cioccolato**, **cacao** e **granella di nocciola** accompagnato da un **biscotto** croccante



I nostri caffè speciali, preparati con le migliori miscele, sono accompagnati da un assaggio di piccola pasticceria artigianale. Un abbinamento perfetto che unisce il gusto intenso del caffè alla dolcezza dei nostri dolci freschi, per un'esperienza unica e raffinata.



CAFFETTERIA

Caffè espresso
Caffè macchiato vegetale*
Caffè speciale
Crema al caffè
Caffè corretto
Caffè deca
Caffè shakerato
Caffè shakerato corretto
Caffè americano
Cappuccino
Cappuccino vegetale*
Cappuccino deca
Cappuccione
Cappuccione vegetale
Macchiato
Macchiato vegetale*
Macchiato deca
Orzo piccolo
Orzo grande
Ginseng piccolo
Ginseng grande
Cappuccino d'orzo
Cappuccino ginseng
Latte macchiato
Latte macchiato vegetale*
Latte macchiato deca
Latte bianco
Cioccolata calda
Cioccolata calda con panna
Tisana Cake lab
Thè caldo/camomilla
Spremuta al melograno
Spremuta d'arancia



*Mandorla, avena, soia e senza lattosio



PAUSA PRANZO

COMPONI LA TUA INSALATA

Insalata
Pomodori
Carote
Rucola
Carciofini
Funghi
Olive taggiasche
Uova
Mozzarella
Grana
Prosciutto cotto

*Aggiunta di pane o piadina

PIATTI UNICI

Caprese
Caprese di tonno
Bresaola, rucola e grana
Tagliere di salumi e formaggi

PIADINE FARCITE

1 Farcitura
2 Farciture
3 Farciture

Farciture

Prosciutto cotto
Salame milano
Mortadella
Bresaola
Pecorino
Fontina
Mozzarella
Insalata
Rucola
Pomodori
Funghi

*Ogni farcitura aggiuntiva

PANINI

Toast
Toast maxi
Tramezzini
Panini farciti





APERITIVO

GIN

Tanqueray
Tanqueray Sevilla
London N°3
Follia gin
Malfy rosa
Ginmare
Monkey 47
Hendrick's
G'vine
Scrapegrace

Toniche

Fever-tree Indian tonic
Fever-tree Mediterranean tonic

ANALCOLICI

Scopri la freschezza dei nostri cocktail analcolici, preparati con frutta fresca e di stagione, selezionata con cura per offrirti un'esperienza di gusto naturale e rinfrescante, perfetti per ogni momento della giornata.

BIRRA

Cottina bionda

Birra ad **alta fermentazione**, dal color **biondo velato**, corposa e avvolgente

Cottina amber ale

Birra dal colore **ambrato** con un lieve **sentore agrumato** donato dal luppolo

Cottina marinera

Birra con **sale marino**, elegante, fragrante e piacevolmente **amara**

COCKTAIL

New york sour
Negroni cake lab
Passion spritz





Che tu stia cercando un momento di tranquillità o una pausa rigenerante, i nostri aperitivi sono l'ideale per lasciarsi coccolare e rilassare. Un'esperienza che non è solo un semplice break, ma un'occasione per godersi ogni sorso e ogni morso in un ambiente accogliente.

COMBO PRANZO

Scegli la tua prima portata, abbinata una bevanda fresca e completa il tutto con un dolce e un caffè a scelta. Per una pausa veloce e soddisfacente, pensata per chi non vuole rinunciare al piacere.

COMBO INSALATA

Componi la tua **insalata**, verrà accompagnata da una **bibita** o una **spremuta** a scelta con un dolce finale di **2 mignon** della nostra pasticceria e un **caffè** a concludere

COMBO PANINO

Tramezzino, toast maxi o panino grande accompagnato da una **bibita** o una **spremuta** a scelta con un dolce finale di **2 mignon** della nostra pasticceria e un **caffè** a concludere

COMBO PIADINA

Componi la tua **piadina**, verrà accompagnata da una **bibita** o una **spremuta** a scelta con un dolce finale di **2 mignon** della nostra pasticceria e un **caffè** a concludere



La tua pausa pranzo in un attimo: gustosa, veloce e fatta su misura per te. Prenditi un break, concediti il piacere di un pasto rapido e saporito ma senza rinunciare alla qualità.

