SCLab è uno spazio culturale anche a tavola!
Scegliamo prodotti, progetti e persone che condividono la nostra attenzione per la qualità, l'ambiente e le comunità. Perché anche una pausa può raccontare una storia e creare relazioni.

caffetteria

sclab



CAFFETTERIA

Caffè Fantino Bio ed **Erbe di Montagna** sono i protagonisti della nostra caffetteria: partner che abbiamo scelto per la qualità dei loro prodotti e la cura nella selezione delle materie prime. Due identità diverse, unite dalla ricerca del gusto e da un approccio consapevole.

Caffè espresso, macchiato o decaffeinato — €1,50

Ginseng, orzo, caffè americano, cappuccino, latte bianco, latte macchiato, marocchino — €2,00

Cioccolata calda
tè, tisane, infusi,
chai tea, matcha tea
chai latte, matcha latte — €3,00

La nostra caffetteria internazionale esplora tradizioni e culture da tutto il mondo. Dal *chai tea speziato* al *matcha tea*, fino alle versioni cremose del *chai latte* e del *matcha latte*: aromi, colori e rituali diversi, per scoprire nuovi gusti e vivere la pausa in modo inaspettato.

BUON CIBO
PIÙ CULTURA
PIÙ COMUNITÀ



SOFT DRINKS

Buone idee anche da bere.
La nostra selezione guarda a produzioni italiane e identità indipendenti. Scegliamo **San Bernardo** per l'acqua, le bibite e il the freddo, **Molecola** per una bibita dal carattere italiano: due proposte diverse, unite dalla voglia di offrire alternative riconoscibili. I succhi li prendiamo nelle nostre valli grazie a **L'Ostal** e **Qurnis Brevery**.

Acqua San Bernardo
Naturale o frizzante · 500 ml — €1,00

Bibite San Bernardo · bio
Aranciata, aranciata rossa, cedrata, chinotto, gazzosa, limonata, spuma piemontese, tonica, tè pesca o limone· 200 ml — €3,00

Succhi di mela
Mela rossa o mela verde
Qurnis Brewery · 200 ml — €4,00

Succhi di frutta · bio
Mela e pera o mela e mirtillo
L'Ostal · 200 ml — €4,00

Molecola 330 ml — €3,00

APERITIVI E COCKTAIL



I nostri aperitivi e cocktail nascono da una selezione attenta degli ingredienti e dei prodotti, pensata per valorizzarne la qualità e il carattere; inoltre grazie alla collaborazione con **Distillegal di Cascina Dama**, portiamo nella nostra carta alcune ricette speciali che valorizzano produzione e botaniche.

PASTIS
Classique, Mauresque (orzata), Perroquet (menta), Tomate (granatina), Rourou (fragola), Pélican (pesca), Feuille Morte (menta e Granatina) €2,50

SPRITZ
Aperol, Campari, Select, Hugo, Cynar, Martini €5,00

SPRITZ ALLE ERBE
con Distillegal €7,50

GIN
Tonic, Lemon, Gimlet, Fizz e Negroni €5,00

TONIC E LEMON AROMATIZZATI
ai frutti di bosco e allo zafferano con Distillegal €7,50

TONIC E LEMON
con Gin sospeso Distillegal €7,50

AMARI
Amaro alle erbe e Liquore ai frutti di bosco Distillegal €4,00

UNO SPAZIO CULTURALE ANCHE A TAVOLA

BIRRE



Per la birra alla spina abbiamo scelto **Qurnis**: una realtà giovane della Valle Grana, con una filiera corta e un approccio personale e contamporaneo alla produzione.

Golden Ale "Kancho" 50 cl €5,00

Accanto alla spina, una selezione di **birre in lattina** che segue il ritmo delle stagioni, tra piccoli produttori, stili da scoprire e sapori fuori dagli schemi. **Scopri la carta dedicata e lasciati sorprendere.**



VINI

Abbiamo scelto piccoli produttori per la qualità delle loro proposte e la passione che mettono nel proprio lavoro. Realtà indipendenti, spesso guidate da giovani imprenditori, unite dalla ricerca del gusto e da un modo autentico di fare vino.

	bottiglia
BOLLICINE	
Valdobbiadene Prosecco Superiore, *Villa Sandi*	€12,00
BIANCHI	
Roero Arneis, *Ca' Rossa*	€15,00
Folto e Sincero, *Bracciarese*	€15,00
ROSSI	
Langa Nebbiolo, *Ca' Rossa*	€18,00
Thorc, *Bracciarese*	€16,00

Vini al calice 5 euro