

Specialty coffee, cucina contemporanea e pasticceria: a Selvazzano Dentro nasce “Puro Lab”

3 Dicembre 2025



SELVAZZANO DENTRO - Nasce a Selvazzano Dentro, in provincia di Padova, Puro Lab, un nuovo spazio di ristorazione firmato **Denis Dianin** da vivere ogni momento della giornata, con una visione più libera e creativa.

Puro Lab è un luogo pensato per assaporare la caffetteria, la cucina e la pasticceria, dalla mattina alla sera, con la stessa attenzione alla materia prima, alla ricerca e all'accoglienza.

Non è stato facile trovare il nome giusto per esprimere tutti i concetti che convivono nel nuovo locale di Selvazzano Dentro: l'attenzione per la materia prima, il riguardo per gli ospiti, la ricerca di una forma di accoglienza “dolce” e col sorriso.

L'intuizione di Denis Dianin è stata anche il punto di arrivo per la scelta del nome del

progetto: Puro Lab, spazio che unisce laboratorio, cucina e ospitalità da vivere all day.

In Puro Lab la parola “puro” racconta un modo di intendere la qualità e il benessere. Significa scegliere ingredienti la cui filiera è trasparente, lavorarli con rispetto e costruire un’esperienza in cui ogni dettaglio è pensato per garantire la migliore ospitalità.

In un ambiente in cui si lavora con ritmi sostenibili, anche chi entra è accolto con naturalezza. Il servizio mette al centro l’ospite, con gesti semplici e autentici che trasformano ogni momento in un’esperienza di benessere.

La vasocottura dolce

La firma di Puro Lab è la vasocottura dolce, metodo sviluppato da Denis Dianin. La cottura in vetro rispetta la struttura del prodotto, garantendo fragranza e autenticità nel tempo. La vasocottura dolce diventa anche il simbolo della filosofia del luogo, che mira a custodire la qualità e prolungare il piacere sensoriale senza artifici.

La proposta di caffetteria è costruita attorno agli specialty coffee e alle diverse estrazioni a disposizione dell’ospite: espresso, V60, French Press, Syphon e la tradizionale moka italiana. Ogni preparazione è calibrata su note aromatiche specifiche e può essere abbinata in pairing ai dolci del Lab.

Accanto ai caffè, una selezione di bevande biologiche e fermentate, tra cui kombucha e bibite biologiche e della linea Invero, completa l’offerta con attenzione a naturalità e benessere.

Il menù comprende una carta dei tè e degli infusi, curata con la stessa attenzione di una carta dei vini, con miscele italiane e botaniche locali pensate per momenti di pausa e concentrazione. Alcuni tè, contrassegnati in carta, sono proposti in pairing con i dolci del Lab per esaltare profumi e contrasti in modo naturale.

Pasticceria e colazione

Il banco pasticceria accoglie mignon e monoporzioni, accanto alle proposte da colazione realizzate con lievito madre. Croissant, brioche e dolci da viaggio convivono con creazioni che interpretano le nuove forme della viennoiserie anche in versione salata.

Ogni prodotto nasce da ingredienti selezionati e da un equilibrio tra estetica e gusto. Il profumo del burro e la leggerezza dell’impasto aprono la giornata in sintonia con la filosofia di Puro Lab: semplicità elegante e autenticità.

Il ristorante

Nel cuore del locale c'è il Ristorante Puro Lab, dove la cucina segue lo stesso linguaggio di equilibrio e attenzione che caratterizza l'intero progetto, richiamando la memoria locale e il piacere di mangiare in modo consapevole.

La carta propone piatti che alternano mare e terra, con un dialogo costante tra gusto, leggerezza ed equilibrio nutrizionale. Tra le proposte, Rituale di Terra, una pasta e fagioli al farro che interpreta la tradizione veneta con delicatezza, e Respiro di Mare, spaghettoni al burro di crostacei e gambero rosso di Mazara, emblema del legame fra territorio e materia.

Accanto ai classici veneti reinterpretati, come Ricordo di Laguna con sarda croccante, saor di cipolla e polenta fritta, o Sarda Fritta & Polenta, trovano spazio ricette vegetali come Verde Minerale, con broccolo, acciughe del Cantabrico e croccante al caffè, e Terra Gentile, a base di sedano rapa, nocciola e cardoncello.

Completano la proposta piatti orientati al benessere, come le bowl equilibrate e le insalate "pure" con cereali integrali, legumi, agrumi o verdure di stagione.

Il brunch

Il brunch è il momento che unisce colazione e pranzo in un rituale rilassato. Le proposte spaziano dal Croque Madame al Salmone Fumé.

Per chi ama il contrasto tra dolce e salato, ci sono il Giro Veneto, con patate al cartoccio, Asiago fuso, uovo all'occhio, bacon croccante, misticanza e pancake con dulce de leche, o Ritrovarsi, piatto autunnale che accosta panettone tostato, zucca e castagna a bresaola, misticanza con finocchio e arancia, yogurt, cereali e crème brûlée.

In Puro Lab il servizio è pensato come parte dell'esperienza, non come semplice supporto. Segue il ritmo della giornata: dinamico la mattina, più rilassato nelle ore centrali, accogliente nel pomeriggio e durante il brunch. Chi accoglie lo fa con discrezione e attenzione, accompagnando l'ospite nella scelta del caffè, del dolce o di un piatto del ristorante senza formalità e sempre col sorriso.

Ogni persona del team conosce a fondo ciò che serve e racconta, dal metodo di estrazione di un caffè alla composizione di una bowl, con un linguaggio semplice e diretto. L'obiettivo è far sentire chi entra a proprio agio, in un ambiente curato ma non rigido: un'idea di ospitalità che nasce dal rispetto per il tempo degli altri.