



MENÙ PRIMAVERILE

DESSERT AL PIATTO

Millefoglie XL

Pasta sfoglia, crema pasticcera, ganache montata
alla vaniglia, caramello salato

*Farina 00, burro, zucchero, latte, panna, uova, amido di mais, vaniglia,
cioccolato bianco, gelatina*

Puff pastry, custard, vanilla whipped ganache, salted caramel
*00 flour, butter, sugar, milk, cream, eggs, corn starch,
vanilla, white chocolate, gelatin*

25

Tarte Tatin

Mele cotte nel caramello, pasta sfoglia
Mele, zucchero, burro, farina 00

Apples, sugar, butter, flour 00

*Apples cooked in caramel, puff pastry sugar,
butter, 00 flour*

15

Risolatte

Riso cotto nel latte e vaniglia, olio di olive taggiasche,
limoni semicanditi

Riso Carnaroli, latte, vaniglia, olive taggiasche, scorza di limone, zucchero

Rice cooked in milk and vanilla, taggiasca olive oil, semicandied
lemons

Rice, milk, vanilla, Taggiasca olives, lemon zest, sugar

18

MONOPORZIONI

Maritozzo Moderno

Mousse al maritozzo, maritozzo bagnato al passito, glassa croccante al cioccolato bianco al caramello, ganache montata alla vaniglia

Farina, uova, zucchero, burro, latte, panna, vaniglia, burro di cacao, cioccolato bianco al caramello, uva passito, liquore passito, arancia candita, gelatina, colorante alimentare

Maritozzo mousse, soaked maritozzo with passito, crunchy white chocolate caramel icing, vanilla whipped ganache

Flour, eggs, sugar, butter, milk, cream, vanilla, cocoa butter, white chocolate with caramel, raisins, raisin liqueur, candied orange, gelatin, food coloring

10

Cabossa

Mousse leggera alle fave di cacao tostate, geleè alla polpa di frutto del cacao, ganache alla polpa di frutta del cacao, glassa croccante al cioccolato bianco e base croccante al cioccolato

Latte, panna, fave di cacao, polpa di frutto del cacao, cioccolato bianco, cioccolato fondente, colorante alimentare, corn flakes, pasta di mandorla, gelatina

Roasted cocoa bean mousse, cocoa fruit pulp gelee, cocoa fruit pulp ganache, white chocolate crunchy frosting and dark chocolate crunchy base.

Milk, cream, cocoa beans, cocoa fruit pulp, white chocolate, dark chocolate, food coloring, cornflakes, almondpaste, gelatin

10

Tiramisù

Mousse al mascarpone, ganache al caffè, biscuit al caffè, gel di caffè, glassa croccante al cioccolato bianco, base croccante al cioccolato fondente

Mascarpone, uova, panna, zucchero, caffè, cioccolato bianco, burro di cacao, cioccolato fondente, farina, burro, polvere di mandorle, pasta di mandorla, corn flakes, gelatina

Mascarpone mousse, coffee ganache, coffee sponge cake, coffee gel, crunchy white chocolate icing, chocolate crunchy base

Mascarpone, eggs, cream, sugar, coffee, white chocolate, cocoa butter, dark chocolate, flour, butter, almond flour, jelly

10

Yogurt, Ananas e Menta

Mousse allo yogurt greco, composta di ananas e menta, glassa croccante al cioccolato bianco

Tuorlo, yogurt, gelatina, panna, ananas, purea di ananas, menta, zucchero semolato, latte condensato, sciroppo di glucosio, colorante alimentare, cioccolato bianco, corn flakes, pasta di mandorla

Greek yogurt mousse, pineapple mint compote, crunchy frosting white chocolate

Egg Yolk, greek yogurt, gelatin, cream, pineapple, pineapple puree, mint, granulated sugar, condensed milk, glucose syrup, food coloring, white chocolate, corn flakes, almond paste

10

Foresta Nera

Mousse leggera alla vaniglia, inserto morbido di ciliegia,
base croccante al cioccolato bianco

*Cioccolato fondente, pasta di mandorla, zucchero, panna, cioccolato bianco,
vaniglia, latte, purea di ciliegia, pectina, gelatina, burro di cacao, colorante
alimentare*

Light vanilla mousse, soft cherry insert, dark chocolate
crunchy base

*Dark chocolate, almond paste, sugar, cream, white chocolate, vanilla, milk,
cherry puree, pectin, gelatin, cocoa butter, food coloring*

10

Asia

Mousse al tè nero affumicato Lapsang, geleè al
calamansi, namelaka al sesamo nero, glassa croccante al
cioccolato bianco, base croccante al riso soffiato

e sesamo nero.

*Latte, panna, tè nero Lapsang, gelatina, cioccolato bianco, succo di
calamansi, pasta di sesamo nero, sesamo nero, colorante alimentare, riso
soffiato, oro in fogli.*

Lapsang smoked black tea mousse, calamansi gelee, black
sesame namelaka, white chocolate crispy frosting, black
sesame puffed rice crispy base

*Milk, cream, Lapsang black tea, gelatin, white chocolate, calamansi juice,
black sesame paste, black sesame, food coloring, puffed rice, gold leaf*

10

Tartelletta alla Nocciola

Mousse alla nocciola, cremoso al pralinato di nocciole,
cremoso alla nocciola, frangipane alla nocciola, frolla

*Latte, panna, pasta di nocciola, zucchero, uova, gelatina, burro di cacao,
farina di nocciole, farina 00, burro, colorante alimentare*

Hazelnut mousse, hazelnut praline creamy, hazelnut creamy,
hazelnut frangipane, shortbread

*Hazelnut mousse, hazelnut praline creamy, hazelnut creamy, hazelnut
frangipane, shortbread*

10

P I C C O L A
P A S T I C C E R I A
S M A L L B A K E R Y

Selezione Mignon

Bigné al Pistacchio

Pate a choux con ganache montata al pistacchio e pralinato al pistacchio

Farina, uova, burro, latte, zucchero, panna, pasta di pistacchio, cioccolato bianco, gelatine

Pate a choux with pistachio whipped ganache and pistachio praline

Flour, eggs, butter, milk, sugar, cream, pistachio paste, white chocolate, jelly

Bigné alla Vaniglia & Caramello

Pate a choux con ganache montata alla vaniglia & caramello salato

Farina, uova, burro, latte, zucchero, panna, gelatina, cioccolato bianco, vaniglia, sale

Pate a choux with vanilla whipped ganache & salted caramel

Flour, eggs, butter, milk, sugar, cream, gelatin, white chocolate, vanilla, salt

Tartelletta al Lampone e Cioccolato Bianco

Tartelletta di pasta frolla al lampone, ganache al lampone, gel di lampone, namelaka al cioccolato bianco, glassa croccante al lampone

Farina 00, burro, uova, zucchero, latte, panna, cioccolato bianco, purea di lampone, gelatina, cioccolato fondente, colorante alimentare

Raspberry & White Chocolate Tartlet

Raspberry shortcrust pastry tart, raspberry ganache, raspberry gel, white chocolate namelaka, raspberry crunchy glaze

00 flour, butter, eggs, sugar, milk, cream, white chocolate, raspberry puree, jelly, dark chocolate, food coloring

Tarte Citron

Tartelletta di pasta frolla con ganache al limone e meringa italiana bruciata

Burro, farina, uova, zucchero, panna, succo di limone, cioccolato bianco, gelatina

Tarte Citron

Shortcrust pastry tart with lemon ganache and burnt Italian meringue

Butter, flour, eggs, sugar, cream, lemon juice, white chocolate, jelly

Tartelletta alla Nocciola

Tartelletta di pasta frolla al cacao, cremoso alla nocciola, mousse alla nocciola, cremoso al pralinato, glassa croccante al cioccolato al latte

Latte, panna, cacao, pasta di nocciola, zucchero, uova, gelatina, burro di cacao, farina 00, burro, colorante alimentare

Hazelnut Tartlet

Shortcrust pastry tart with cocoa, hazelnut creamy, hazelnut mousse, praline creamy, crunchy milk chocolate icing

Milk, cream, cocoa, hazelnut paste, sugar, eggs, gelatin, cocoa butter, 00 flour, butter, food coloring

Tiramisù

Mousse al mascarpone, ganache al caffè, glassa croccante al cioccolato bianco, base croccante al cioccolato fondente

Mascarpone, uova, panna, zucchero, caffè, cioccolato bianco, burro di cacao, cioccolato fondente, pasta di mandorla, corn flakes, gelatina

Tiramisù

Mascarpone mousse, coffee ganache, crunchy white chocolate glaze, dark chocolate crunchy base

Mascarpone, eggs, cream, sugar, coffee, white chocolate, cocoa butter, dark chocolate, flour, butter, almond paste, gelatin

Foresta Nera

Mousse leggera alla vaniglia Tahiti, gelée di ciliegia, base croccante al cioccolato fondente

Cioccolato fondente, panna, cioccolato bianco, vaniglia, latte, purea di ciliegia, gelatina, burro di cacao, corn flakes, colorante alimentare

Light Tahitian vanilla mousse, cherry jelly, cocoa shortcrust pastry

Dark chocolate, cream, white chocolate, vanilla, milk, cherry puree, gelatin, cocoa butter, corn flakes, food coloring

Banana, Caramello & Cioccolato al Latte

Mousse alla banana, namelaka al cioccolato al latte, glassa al cioccolato bianco e caramello, base croccante al cioccolato bianco, caramello salato.

Purea di banana, panna, latte, cioccolato al latte, gelatina, cioccolato bianco al caramello, pasta di mandorla, corn flakes

Banana, Caramel & Milk Chocolate

Banana mousse, milk chocolate namelaka, white chocolate caramel crunchy frosting, white chocolate crunchy base, salted caramel

Banana puree, cream, milk, milk chocolate, gelatin, white chocolate caramel, almond paste, corn flakes

Mandorla & Litchi

Mousse leggera alla mandorla, gelée al litchi, base croccante al cioccolato bianco

glassa croccante al cioccolato al latte

Purea di litchi, cioccolato bianco, latte di mandorla, pasta di mandorla, panna, gelatina, corn flakes

Almond & Litchi

Light almond mousse, lychee gelée, white chocolate, crisp base, milk chocolate, crispy frosting

Lychee puree, white chocolate, almond milk, almond paste, cream, gelatin, corn flakes

SELEZIONEDI PRALINE

Cacao Crudo

Ciocolato fondente, cacao crudo 70%, panna, zucchero, burro

Raw Cocoa

Dark chocolate, 70% raw cocoa, cream, sugar, butter

Tè verde Jasmine al Gelsomino

Ciocolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, panna, tè verde

Dark chocolate, sugar, white chocolate, cream, green tea

Caramello

Ciocolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, panna, burro

Caramel

Dark chocolate, sugar, white chocolate, cream, butter

Pistacchio

Ciocolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, pastadi pistacchio, farina

Pistachio

Dark chocolate, sugar, white chocolate, pistachio paste, flour

Karkadè

*Ciocolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, panna,
tè verde*

Karkadè

Dark chocolate, sugar, white chocolate, cream, green tea

Rosmarino

Ciocolato fondente, cioccolato al latte, zucchero, rosmarino

Rosemary

Dark chocolate, milk chocolate, sugar, white chocolate, rosemary

Litchi

*Ciocolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, purea di litchi,
succo di limone Litchi*

Dark chocolate, sugar, white chocolate, litchi puree, lemon sauce

Caffè

*Ciocolato fondente, zucchero, cioccolato bianco,
latte, panna, chicchi di caffè*

Coffee

*Dark chocolate, sugar, white chocolate, milk, cream,
caffè beans*

3 al Pezzo

3 Each

ASSORTIMENTO
BISCOTTI E
DELICATEZZE
ASSORTMENT OF

COOKIES AND DELICACIES

Ciambelline al Vino

Zucchero, vino rosso, olio di semi, olio di oliva, farina, lievito

Wine donuts

Sugar, red wine, seed oil, olive oil, flour, yeast

Cantuccini

Zucchero, farina, uova, burro, nocciole, mandorle

Cantucci

Sugar, flour, eggs, butter, hazelnuts, almonds

Frollini alla Cannella

Burro, zucchero, farina, uova, cannella

Cinnamon shortbread

Butter, sugar, flour, eggs, cinnamon

1,5 al Pezzo

1,5 Each

Scones

Farina, latte, lievito, mandorle, burro, zucchero

F-Scones

Flour, milk, yeast, almond, butter, sugar

5 al Pezzo

5 Each

VELOAFTERNOO N TEA

(DALLE 15:00 ALLE 18:00)

TÈ TIMES FULL ENGLISH

AFTERNOON TEA

Scones e clotted cream e marmellate miste
Scones and clotted cream and jams

Misto monoporzioni, mignon e biscotti

Single portion, mignon and biscuits

Salato: selezione di pasticceria salata

Salty: selection of salty pastries

In abbinamento con
tea

In paring with tea

55

il prezzo indicato è a coppia
(è possibile farlo anche per una sola persona a 30)

+ Champagne
€15.00 flûte p.p.

T È N E R O

B L A C K

T E A

DARJEELING

Proveniente dai contrafforti dell'Himalaya, denominato lo champagne del tè.

È un'introduzione ai grandi CRU.

Harvested and produced in the foothills of the

Himalayas. Called 'the champagne of teas'.

An ideal first step in the search for the great teas.

10

ASSAM SUP. GFOP

Bella foglia intera, molto ricca di punte dorate.

Da degustare in qualsiasi momento della giornata, con l'aggiunta di un goccio di latte.

A beautiful full large leaf, with lots of golden tips. Can be enjoyed at any time of the day, perfect with a drop of milk.

10

CEYLON ORANGE PEKOE SUP.

Foglia regolare, che regala un'infusione delicatamente aromatica. Un tè ideale per una degustazione pomeridiana.

A regular leaf which delivers a delicate infusion.

Excellent as an afternoon tea.

10

MÉLANGE ANGLAIS SUPÉRIEUR

Tre grandi origini del tè, Ceylon, India e Cina si uniscono per regalare un'eccezionale blend d'atmosfera.

Perfetto nel pomeriggio abbinandolo a magnifici scones.

Three great origins of tea for a well-balanced blend.

A remarkable blend to enjoy an afternoon around scones.

9

TÈ NERO
AROMATIZZATO
FLAVOURED
BLACK TEA

ANICHAÏ

Tè Nero Aromatizzato secondo tradizione Indiana. Cardamomo,
Bacche Rosa, Chiodi di Garofano,
Zenzero e Cannella.

Flavoured Black Tea from the Indian Tradition.

Cardamom, Pink Pepper, Clove, Ginger.

9

ORIGINAL PU ERH

Tea nero cinese prodotto nello yunnan tea fermentato e le sue foglie vengono pressate e messe a maturare anche per molti anni

Retrogusto legnoso e sottobosco e un sapore di terra ma al contempo morbido

Chinese black tea produced in Yunnan fermented tea and its leaves are pressed and left to ripen for many years

Woody and undergrowth aftertaste and an earthy but at the same time soft and sweet flavore dolce

10

EARL GREY FLEURS

Eccezionale Aromatizzazione del Tè Nero al Bergamotto della Calabria, Petali di Elianto e Fiordaliso.

A Great Flavour of Black Tea with Bergamot from Calabria, Flower Petals.

9

QUATRE FRUIT ROUGES

Tè Nero Aromatizzato al Ribes, Lampone, Fragola e Ciliegia.
Black Tea with Bits of Strawberry and Redcurrants,
Flavour with Raspberry and Cherry.

10

SMOKEY LAPSANG

Tè Nero Cinese dal Gusto Intenso e Affumicato.
Black Tea from Cina with Dominant Note of Spice and Wood.

12

OOLONG

OOLONG CAMEL AU BEURRE SALÉ

Un Tè parzialmente ossidato che si trova a metà strada tra il Verde e il Nero. Aromatizzato al Caramello, Burro Salato e Petali di Fiori.

A Semi-Oxidized Tea Between the Green and Black Tea.
Flavoured with Caramel, Salted Butter and Flower Petals.

12

TÈ BIANCO WHITE TEA

PASSION DE FLEURS

Tè prodotto esclusivamente con gemme apicali.
Aromatizzato al Frutto della Passione, Albicocca e Olio
Essenziale di Rosa.
An Exceptional Tea! Made Exclusively with Apical Buds.
Flavoured with Passion Fruit, Apricot and Rose Essential Oil

12

TÈ VERDE GREEN TEA

MATCHA BIO

NOM DÙ THÉ

Pregiatissima polvere di tè verde giapponese, ricchissimo di proprietà benefiche. Utilizzato nella cerimonia del tè in Giappone. Chiamato 'Spuma di Giada'.
Precious Green Powder, It's a very powerful antioxidant.
Japanese Ritual for the Tea Ceremony.

20

PECHE VERVEINE

Un tea con un blend di tea verdi con la fraganza di verbena e una combinazione di note di pesca

A tea with a blend of green teas with the fragrance of verbena and a combination of peach notes

10

SENCHA TENSU⁺

Ottima Qualità di Tè Verde Giapponese.
Note Marine e Vegetali.

Fine Quality of Japanese Green Tea. Dominant Iodine and Vegetal Notes.

15

LUNG CHING "PUITS DU DRAGON"

Coltivato sulle Pianure della Provincia dello Zhejiang,
Cru dall'aspetto tipico a Ferro di Lancia.

Gusto Fresco, Note Vegetali Verdi e di Castagna.
Grow on The Plains of Zhejiang Province, Crafted into the Form of Flat. Balanced by Notes of Green Vegetables and Chestnut.

12

GUNPOWDER

Polvere di Cannone per gli Occidentali, Perle di Tè per i Cinesi!
Uno dei Tè Verdi più conosciuti.

Gun Powder to the Westerners, or More Poetically 'Tea Pearl' for the Chinese. The best know Green Tea.

9

TÈ VERDI AROMATIZZATI FLAVOURED GREEN TEAS

MISS DAMMANN

Tè verde cinese con zenzero, olio essenziale di limone verde,
frutto della passione e petali di fiori.

Chinese green tea with ginger bits, lime essential oil and
passion fruit flavor and flower petals.

10

KIWI FUKUYU

Tè verde Sencha giapponese con aroma di kiwi e petali di fiori.

Japanese green tea Sencha, kiwi flavour, flower petals.

12

TOUAREG

Tè verde aromatizzato con menta dolce e menta piperita, accompagnato con molto zucchero è in assoluto l'infuso più bevuto nel Maghreb (whisky berber).

Green tea flavoured with spearmint leaves and peppermint leaves. With the addition of sugar is the most drunk tea in Maghreb (whisky berber).

9

JASMINE CHUNG HAO

Tè verde cinese miscelato con fiori freschi di gelsomino. Produced from Chinese green tea of remarkable quality, mixed with fresh jasmine flowers.

10

INFUSI HERB AL TEAS

CAMOMILLE

Pianta vivace coltivata nell'Europa dell'est, i fiori vengono raccolti da maggio a luglio.

Cultivated in eastern Europe, the harvest takes place from May to July.

9

ROOIBOS

Arbusto del Cederberg aromatizzato con scorze di arancia, petali di fiori, olio essenziale di limone verde, clementina e arancia rossa.

African tree from Cederberg with orange peel, essential oils of lime, clementine, blood orange.

10

TISANE FIDJI

Miscela di citronella, limone verde, pezzi di mela, zenzero e scorze di arancio.

Blend of lemongrass, lime, apple bits, ginger and orange peel.

10

CARCADET NÖEL A PARIS

Fiori d'Italia ibisco dalle note speziate e fruttate con rosa canina, mela, zenzero aroma di ciliegia e mandorla.

Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, ginger bits, flower petals, cherry, gingerbread, bitter almond.

10

**CIOCCOLATA
CALDA
SELEZIONI DI CIOCCOL
ATA**

Classica
Cioccolato fondente al 70% Valrhona

10

Nocciola
Pasta nocciola Agrimontana

10

Caffè
Pasta caffè Illy

10

Rum
Rum Barrique Mount Gay XO

20

I tè e gli infusi della nostra selezione possono essere serviti
anche freddi.

Our selection of teas can also be served cold.

**MENUSALATO E DOLCE
ALLERGENI**

**SOSTANZEOPRODOTTICHEPROVOCANO
ALLERGIEOINTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo Dalfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.