



MENÙ AUTUNNO



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, jelly*

25

Tarte Tatin

Mele cotte nel caramello, pasta sfoglia

Mele, zucchero, burro, farina 00

Apples cooked in caramel, puffpastry sugar

Apples, sugar, butter, 00 flour

20

Mont Blanc

Crema di marroni, ganache montata alla vaniglia, sorbetto al mirtillo nero,
meringa

Marroni canditi, zucchero, panna, cioccolato bianco, gelatina, vaniglia, purea di mirtillo nero, albumi

Chestnuts cream, vanilla whipped ganache, meringue, blueberry sorbet

Candied chestnuts, sugar, sour cream, white chocolate, jelly, vanilla, blueberry puree, glair

X

Risolatte

Riso cotto nel latte e vaniglia, olio di olive taggiasche, limone

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

Cooked rice with milk and vanilla, Taggiasca olive oil, lemon

Carnaroli rice, milk, vanilla, Taggiasca olives, lemon peel, sugar

X

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 glaze, vanilla whipped ganache

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

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 glaze, chocolate crunchy base

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

10

MONOPORZIONI

Yogurt, Mela & Cannella

Mousse allo yogurt greco, composta di mele e cannella, glassa croccante al cioccolato bianco

Tuorlo, yogurt, gelatina, panna, mela, cannella, zucchero semolato, latte condensato, sciroppo di glucosio, colorante alimentare, cioccolato bianco

Greek yogurt mousse, apple and cinnamon compote, crunchy white chocolate glaze

Yolk, yogurt, jelly, cream, apple, cinnamon, caster sugar, condensed milk, glucose siroup, food coloring, white chocolate

X

Anice Stellato

Mousse leggera profumata all'anice stellato e Sambuca Molinari, biscuit all'anice stellato, glassa croccante al cioccolato al latte

Latte, panna, cioccolato bianco, anice stellato, Sambuca, uova, burro, farina, farina di mandorle, cioccolato al latte

Light star anise and Molinari Sambuca mousse, star anise biscuit, crunchy milk chocolate glaze

Milk, cream, white chocolate, star anise, Molinari Sambuca, eggs, butter, flour, almond flour, milk chocolate

X

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, pata 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, jelly, white chocolate, calamansi juice, black sesame paste, black sesame, food coloring, puffed rice, gold leaf

10

MONOPORZIONI

Elvis

Mousse alle arachidi salate, composta di banane, banana bread, glassa
croccante al cioccolato bianco

Pasta di arachide, panna, tuorlo, banane, farina, cannella, cioccolato bianco

*Salted peanut mousse, banana compote, banana bread, crunchy white
chocolate glaze*

Peanut paste, cream, yolk, banana, flour, cinnamon, white chocolate

X

PICCOLA PASTICCERIA

SMALLBAKERY

SELEZIONE MIGNON

Bigné al Cioccolato & Pralinato Nocchie

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

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

Pate a choux with whipped pistachio and praline pistachio ganache

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

Bigné al Caramello

Pate a choux con ganache montata al caramello & caramello salato

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

Pate a choux with caramel whipped ganache & salted caramel

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

Tartelletta Mela verde e Maggiorana

Tartelletta di pasta frolla con composta di mele verdi, gel di maggiorana, namelaka alla maggiorana, glassa croccante al cioccolato bianco

Farina 00, burro, uova, zucchero, latte, panna, cioccolato bianco, mela, succo di limone, gelatina, maggiorana, colorante alimentare

Green apples compote shortcrust pastry tart, marjoram gel, crunchy white chocolate glaze, marjoram namelaka

00 flour, butter, eggs, sugar, milk, cream, white chocolate, apple, jelly, white chocolate, marjoram, 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

Shortcrust pastry tart with lemon ganache and burnt Italian meringue

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

PICCOLA PASTICCERIA

SMALLBAKERY

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

Cocoa shortcrust pastry tartlet, hazelnut creamy, hazelnut mousse, praline creamy, crunchy milk chocolate glaze
Milk, cream, cocoa, hazelnut paste, sugar, eggs, jelly, 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

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, jelly

Ricotta e Pera

Mousse alla ricotta, pere cotte aromatizzate al Calvados, glassa croccante al cioccolato bianco e nocciola
Ricotta di pecora, panna, zucchero, pere, Calvados, amido di mais, cioccolato bianco, pasta di nocciola

Ricotta mousse, baked pears with Calvados aroma, crunchy white chocolate and hazelnut glaze
Sheep's ricotta, cream, sugar, pear, Calvados, cornstarch, white chocolate, hazelnut paste

PICCOLA PASTICCERIA

SMALLBAKERY

Banana, Caramello & Cioccolato al Latte

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

Purea di banana, panna, latte, cioccolato al latte, gelatina, cioccolato bianco al caramello

Banana mousse, milk chocolate namelaka, crunchy white chocolate caramel glaze, salted caramel

Banana puree, cream, milk, milk chocolate, jelly, white chocolate caramel

2,5 AL PEZZO

2,5 EACH

PICCOLA PASTICCERIA

SMALLBAKERY

SELEZIONE DI PRALINE

Cacao Crudo

Cioccolato fondente, cacao crudo 70%, acqua, zucchero

Dark chocolate, 70% raw cocoa, water, sugar

Tè verde Jasmine al Gelsomino

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

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

Caramello

Cioccolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, panna, burro

Dark chocolate, sugar, white chocolate, cream, butter

Pistacchio

Cioccolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, pasta di pistacchio,
corn flakes

Dark chocolate, sugar, white chocolate, pistachio paste, corn flakes

Karkadè

Cioccolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, karkadè

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

PICCOLA PASTICCERIA

SMALLBAKERY

Rosmarino

Cioccolato fondente, cioccolato al latte, zucchero, rosmarino
Dark chocolate, milk chocolate, sugar, white chocolate, rosemary

Rosa

Cioccolato fondente, cioccolato bianco, acqua di rose, panna, zucchero
Dark chocolate, white chocolate, rose water, cream, sugar

Caffè

Cioccolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, latte, panna, chicchi di caffè
Dark chocolate, sugar, white chocolate, milk, cream, caffè beans

3 AL PEZZO

3 EACH

BISCOTTI E DELICATEZZE

ASSORTMENT OF COOKIES AND DELICACIES

Ciambelline al vino

Wine Donuts

Zucchero, vino rosso, olio di semi, olio di oliva, farina, lievito
Sugar, red wine, seed oil, olive oil, flour, yeast

Cantucci

Cantucci

Zucchero, farina, uova, burro, nocciole, mandorle
Sugar, flour, eggs, butter, hazelnuts, almonds

Frollini alla Cannella

Cinnamon shortbread

Burro, zucchero, farina, uova, cannella
Butter, sugar, flour, eggs, cinnamon

1,5 AL PEZZO

1,5 EACH

Scones

F-Scones

Farina, latte, lievito, mandorle, burro, zucchero
Flour, milk, yeast, almond, butter, sugar

5 AL PEZZO

5 EACH



VELO AFTERNOON TEA

Dalle 15:00 alle 18:00
From 3:00 pm to 6:00 pm

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

In abbinamento con tea
In pairing with tea

59

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

+ Champagne
€ 15.00 FLÛTE P.P.

TÈ NERO

BLACK TEA

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.

10

TÈ NERO AROMATIZZATO

FLAVOURED BLACK TEA

Anichai

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.

10

Original Pu Erh

Tè 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 TèNero al Bergamotto della Calabria, Petali di Elianto e Fiordaliso.

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

10

TÈ NERO AROMATIZZATO

FLAVOURED BLACK TEA

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 Caramel 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*

15

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.*

25

Peche Verveine

Un tea con un blend di tè verdi con la fragranza 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*

12

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.*

10

SELEZIONE DI TEA FREDI

ICE TEA SELECTION

Carcadet Noel a Paris

10

Jasmine ice tea

10

Peché verveine

10

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

Our selection of teas can also be served cold.

MENU SALATO E DOLCE ALLERGENI

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) lattiolio.
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.