

LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ E INFUSI

Tè neri

CHOCOLAT OOLONG 4 euro

Una creazione a base di tè Oolong, tè semi-ossidato cinese e Tung Ting, specialità semi-ossidata di Taiwan.

Il profumo è quello della torta al cioccolato appena sfornata, con note dolci di vaniglia e crema di latte.

KEEMUN 3 euro

Celebre tè nero Gongfu (ortodosso, lavorato tradizionalmente) cinese, il cui nome originario è Ch'Imen.

Aroma Intenso, caratteristico tanto da essere definito "aroma Keemun", delicata fragranza tra la rosa e l'orchidea.

Da bere puro, senza zucchero.

RAJASTHAN 4 euro

Miscela di tè nero indiano Assam e spezie (cardamomo, cannella, pepe rosa, etc.) ispirato ad una ricetta tradizionale del Chai, una delle bevande nazionali indiane. Esistono mille varianti per la sua preparazione e per le spezie da aggiungervi, anche se di base cardamomo, cannella, pepe non mancano mai. Forte, dal profumo dolce e intenso, ideale con zucchero e latte.

DARJEELING PUTTABONG 4 euro

Proveniente da una delle piantagioni ad alta quota nel Darjeeling, è un Second Flush, il raccolto dell'inizio estate, tra maggio e giugno. Le foglie sono buone, scure ed è ricco di gemme chiare (golden); ottimo in accompagnamento a dessert al cioccolato e dolci in genere.

Tè verdi

SENCHA 5 euro

Sencha è il tè più bevuto in Giappone.

Proviene da coltivazioni in pieno campo, da raccolti effettuati prevalentemente agli inizi di maggio.

È un tè ricco di antiossidanti e pertanto prezioso alleato della salute.

Per quanto il nome Sencha alla lettera significhi tè arrostito, è lavorato tramite l'inibizione della ossidazione enzimatica fatta con il vapore.

SAMURAI 4 euro

Una miscela originale, perfetta per chi ama il gusto intenso degli agrumi e delle spezie, ma desidera una miscela povera in caffeina; tè verde Bancha arricchito di cannella, chiodi di garofano, mandorla in pezzi, fiori rossi di cartamo e aromi.

LU YU 4 euro

Ispirato al fascino dell'antica Cina, Lu Yu è una miscela soave di tè Oolong semi-fermentato e preziosi germogli di tè bianco Silvery Pekoe, il tè "Aghi d'argento" un tempo destinato unicamente all'imperatore.

Tè perfetto per i momenti di relax ed indulgenza, caratterizzato dal profumo avvolgente di frutti rossi, arricchito da petali di malva e roselline.

LUNG CHING 6 euro

Uno dei più famosi tè verdi cinesi, proviene da piantagioni situate attorno al Lago Occidentale (Xi Hu) nella zona di Huangzhou.

Aroma intenso, penetrante con note di vaniglia e castagna.

Digestivo.

Infusi

CREMA AL WHISKEY 3 euro

In questa miscela il karkadè, la rosa canina, la mela, la scorza d'arancio, l'uvetta, i boccioli di rosellina gialla ed i petali di girasole si armonizzano sulle note dell'aroma di crema al whiskey.

FUOCO DI CAMINO 3 euro

Qui gli ingredienti base sono karkadè, rosa canina, scorza di arancio, mela, mandorla in pezzi, chiodi di garofano, gelsomino, zucchero candito in cristalli, cannella e aromi.

GOCCIA VERDE 3 euro

In questa miscela il gusto fresco ed intenso, balsamico, è esaltato da karkadè, rosa canina, mela, liquirizia, camomilla, menta piperita ed aromi.

MON AMOUR 3 euro

Qui gli ingredienti sono, oltre al karkadè, i cristalli di zucchero candito bianchi, l'uvetta passolina, scorze di arancio, mela in pezzi, more intere freeze dry, fragola freeze dry, petali di girasole ed aroma dolce di fragole.

UN CLASSICO 3 euro

Miscela di finocchio e liquirizia.

RILASSANTE 3 euro

Miscela di anice, melissa e liquirizia.

La cascina dei sapori