

CAFFETERIA.

Caffè	€ 2,00	Latte macchiato al ginseng (7)	€ 2,80
Caffè doppio	€ 3,00	Latte di soia (6)	€ 2,30
Caffè decaffeinato	€ 2,30	Latte di soia macchiato (6)	€ 2,50
Caffè d'orzo (1)	€ 2,30	Latte di soia macchiato orzo (1, 6)/deca (6)	€ 2,70
Caffè al ginseng	€ 2,50	Latte di soia macchiato al ginseng (6)	€ 3,10
Caffè corretto	€ 3,20	Spremuta di arancia	€ 4,50
Caffè doppio corretto	€ 4,00	Spremuta di pompelmo	€ 4,50
Caffè deca/orzo (1)/ginseng corretto	€ 3,20	Frullato con acqua	€ 4,50
Marocchino (7)	€ 2,30	Frullato con latte (7)	€ 5,00
Marocchino decaffeinato (1)/orzo (1, 7)	€ 2,50	Sciroppi con acqua	€ 2,80
Marocchino al ginseng (7)	€ 2,80	<i>Orzata, granatina, mandorla, fragola e menta</i>	
Irish Coffee (7)	€ 6,00	Sciroppi con latte (7)	€ 3,20
Caffè shakerato	€ 4,00	<i>Orzata, granatina, mandorla, fragola e menta</i>	
Caffè shakerato <i>Whisky, Amaretto, Vaniglia</i>	€ 4,50		
Cappuccino (7)	€ 2,30		
Cappuccino d'orzo (1, 7)	€ 2,50		
Cappuccino (7) decaffeinato	€ 2,50		
Cappuccino (7) al ginseng	€ 2,80		
Cappuccino con latte di soia (6)	€ 2,60		
Cappuccino d'orzo con latte di soia (1, 6)	€ 3,00		
Cappuccino deca con latte soia (6)	€ 3,00		
Cappuccino al ginseng con latte soia (6)	€ 3,10		
Latte bianco (7)	€ 2,00		
Latte macchiato (7)	€ 2,30		
Latte macchiato decaffeinato (7)	€ 2,50		
Latte macchiato d'orzo (1, 7)	€ 2,50		

Per i tè vedi ultime pagine

() Solo nella stagione invernale*

*(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato:
vedi fine menù*

CROISSANTS

Prezzi servizio al tavolo

Croissant (1,3,7) € 1,20 / mini € 0,80

Croissant alle mandorle (1,3,7,8)
€ 1,60/mini € 1,00

Croissant alla crema pasticcera (1,3,7)
€ 1,50 /mini € 1,00

Croissant alla confettura di albicocca (1,3,7)
€ 1,50 /mini € 1,00

Croissant al pistacchio (1,3,7,8)
€ 1,60 /mini € 1,10

Crostatina (1,3,7,8) € 1,30

con confettura e crumble di nocciole

Pain au chocolat (1,3,6,7) € 1,50 /mini € 1,00

Pain aux raisins (1,3,7) € 1,50
Girella con crema e uvetta

Sfoglia alle mele (1,3,7) € 2,20
Pasta sfoglia con crema alla vaniglia e mele

Olandesina (1,3,7,8) € 1,50
Treccia con crema pasticcera e mandorle a scaglie

Croissant integrale (1,3,7) € 1,30

Croissant integrale farcito (1,3,7) € 1,50
Con miele, crema o marmellata

Tortino di mele (1,3,7) € 2,80

Tortino nocciola e lampone (1,3,7,8) € 2,80

Gatò (1,3,5,7,8) € 2,20
Dolce alle mandorle con arancia candita

Madeleine € 0,60

Fetta di pandolce € 2,80

Focaccia (1) € 1,00

PROPOSTE SALATE

Mini focaccine / mini panini € 2,00 / € 2,50

Croissant salati farciti € 5,50

Baguette farcite € 6,50

(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato:
vedi fine menù

BIBITE

Acqua San Bernardo 0,75 lt	€ 2,00		
<i>Naturale/gassata</i>			
Acqua San Bernardo 0,5 lt	€ 1,50	Piattino finger food a richiesta	€ 3,00
<i>Naturale/gassata</i>		<i>(per allergeni chiedere al personale)</i>	
Acqua San Bernardo 1 lt	€ 2,00		
<i>Naturale/gassata</i>			
Acqua potabile trattata 1 lt			
<i>Naturale/gassata caraffa</i>	€ 1,50		
<i>Naturale/gassata bicchiere</i>	€ 0,50		
Tè freddo "on the rocks"	€ 4,20		
<i>Per la scelta della miscela in fondo al menù sezione "Tè e Infusi"</i>			
Aranciata San Pellegrino	€ 3,80		
<i>Dolce/amara</i>			
Chinotto Lurisia	€ 4,00		
Gazzosa Lurisia	€ 4,00		
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite	€ 3,80		
Estathe in lattina	€ 3,60		
<i>Limone, pesca</i>			
Schweppes	€ 3,80		
<i>Lemon, Soda, Tonica, Ginger Ale</i>			
Succo di frutta Looza 200ml	€ 3,80		
<i>Ace, albicocca, ananas, arancia, mela, pera, pesca, pompelmo, mirtillo</i>			
Ginger Beer (Fever-Tree)	€ 3,80		
<i>Lemon, Soda, Tonica, Ginger Ale</i>			

DOUCE PÂTISSERIE

CHAMPENOISE* (1, 3, 7, 8) € 5,50

Mousse di prosecco al limone, pesche e lamponi freschi, biscotto morbido

CHEESECAKE (1, 3, 7, 8) € 5,50

Crumble di pasta frolla, crema cheesecake e salsa al lampone

PROFITEROLE (1, 3, 6, 7, 8) € 5,50

Bigné farciti alla crema di gianduia, panna, salsa al cacao e croccantino alle noci

LA VIE EN ROSE (1, 3, 6, 7, 8) € 5,50

Crema leggera di tè alla rosa, cremoso al lampone e biscotto morbido alle mandorle

CHOCOA* (3, 6, 7, 8) € 5,50

Mousse al cioccolato fondente, cremoso lampone, biscotto morbido al cacao

PRINTEMPS-ETE (1, 3, 7, 8) € 5,50

Cremoso al pistacchio, gelée di frutti di bosco, biscotto sablée bretonne

TARTELLETTE FRAMBOISE (1, 3, 7, 8) € 5,50

Pasta frolla, crema pasticcera alla vaniglia, biscotto soffice, lamponi, granella di pistacchio

TIRAMISÙ* (1, 3, 7) € 5,50

Mousse al mascarpone, biscotto morbido al caffè, cacao

DOUCE PASSION* (3, 6, 7, 8) € 5,50

Mousse al frutto della passione, biscotto morbido e croustillant al cocco

MONSIEUR CHOCOLAT* (3, 6, 7, 8) € 5,50

Mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte, biscotto morbido al cacao

***Dolci senza glutine**

(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato:
vedi fine menù

MACARON e CIOCCOLATINI

1 MACARON* A SCELTA (3, 6, 7, 8) € 1,50

CIOCCOLATO

Ganache al cioccolato fondente

LAMPONE

*Ganache al cioccolato al latte
e polpa di lamponi*

FRUTTO DELLA PASSIONE

*Ganache al cioccolato al latte
e polpa di frutto della passione*

CARAMELLO

Caramello mou al fior di sale

CIOCCOLATTE E NOCCIOLA

*Ganache al cioccolato al latte
e nocciola*

PISTACCHIO

Pasta di mandorle al pistacchio

ARANCIA

Ganache al cioccolato fondente e arancia

***Dolci senza farina di grano**

LES CHOCOLATS (1, 6, 7, 8)

1 cioccolatino a scelta € 1,50

3 cioccolatini a scelta € 4,00

**La selezione dei cioccolatini può
essere soggetta a variazioni**

*(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato:
vedi fine menù*

CUCINA dalle 11 alle 20

Con calice di vino bianco o rosso maison + € 3,80

Millesfoglie al sesamo tostato, (1, 3, 7, 11) € 11,00

servito con ratatouille e crema di pecorino

Cheese cake (1, 3, 7) € 11,00

crumble salato, crema al formaggio, pappa al pomodoro accompagnati da verdure di stagione

Bresaola DOP o spiedino di pollo € 12,00

al curry (1, 3, 8) con tartellette di melanzane e basilico

Prosciutto Serrano (1, 7) € 16,00

con mozzarella fior di latte DOP, croissant integrale tostato e insalata di stagione croccante

Salmone affumicato (4) € 18,00

con scaglie di cioccolato noir 70% servito con finocchio, avocado e mango

Croque monsieur(1, 3, 7) € 8,00

Tosat francese con prosciutto cotto e formaggio, formaggio gratinato e béchamel, servito con insalatina e pomodorini

Croque monsieur Chèvre e noci (1, 3, 7, 8) € 8,00

Toast francese con formaggio di capra, formaggio gratinato, noci e bechamel, servito con insalatina e pomodorini

Frambiose Salade (7, 8) € 12,00

Feta, avocado, misticanza, mandorle tostate, lamponi freschi

Foodie Salade (7, 8) € 12,00

Radicchio rosso, mele granny smith, pecorino stagionato, nocciole tostate, albicocche secche

Niçoise Salade (1, 3, 4, 7) € 11,00

Misticanza, pomodorini, tonno, uovo sodo, acciughe e olive taggiasche con crostini alle erbe

Douce Salade (1, 4, 7) € 13,00

Misticanza, tonno fresco caramellato in salsa di soia, parmigiano, fragole, crostini alle erbe

Il pane (1, 7) è tutto prodotto nel Douce Labò
(1, ... 14) elenco allergeni dettagliato: vedi fine menù

VINI ROSSI

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**

(per allergeni chiedere al personale)

ITALIANI

LIGURIA

Rossese Superiore Foresti

Bicchiere € 6,50 € 9,00*

Bottiglia € 32,00

PIEMONTE

Barbaresco Vallegrande

Bicchiere € 9,50 € 12,00*

Bottiglia € 50,00

Dolcetto d'Alba Oddero

Bicchiere € 6,00 € 8,50*

Bottiglia € 28,00

● Vini momentaneamente esauriti

VINI BIANCHI E ROSATI

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

VINI BIANCHI

ITALIANI

LIGURIA

Pigato - La Ginestraia

Bicchiere € 6,00 € 8,50*

Bottiglia € 28,00

Vermentino - La Ginestraia

Bicchiere € 6,00 € 8,50*

Bottiglia € 28,00

PIEMONTE

La Mesma

Gavi DOCG del comune di Gavi

Etichetta Gialla

Bicchiere € 6,00 € 8,00*

Bottiglia € 28,00

FRANCESI

BORGOGNA

Côtes di Rhône - Boanc Saint Esprit Delas

Bicchiere € 6,50 € 9,00*

Bottiglia € 32,00

LOIRA

Chablis Saint Pierre

Albert Pic

Bicchiere € 8,50 € 11,00*

Bottiglia € 45,00

VINI ROSATI

FRANCESI

Rose&Roll - Chateau de Saint

Martin

Bicchiere € 6,00 € 8,50*

Bottiglia € 28,00

● Vini momentaneamente esauriti

BOLLICINE

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

**Prosecco di Valdobbiadene
Merotto Brut docg
extra dry Colbelo**

Bicchiere	€ 5,50	€ 8,00*
Bottiglia	€ 28,00	

CHAMPAGNE BRUT

Roederer Brut Premièr

Bicchiere	€ 12,00	€ 14,50*
Bottiglia 37,5 cl	€ 40,00	
Bottiglia 75 cl	€ 70,00	

Chassenay d'Arce - Cuvèè Privilege Brut

Bottiglia 37,5 cl	€ 35,00	
Bottiglia 75 cl	€ 60,00	

CHAMPAGNE ROSE'

Chassenay d'Arce - Cuvèè Selection Rosè

Bicchiere	€ 12,00	€ 14,50*
Bottiglia	€ 60,00	

CHAMPENOISE

Bellavista Alma Brut

Bicchiere	€ 9,50	€ 12,00*
Bottiglia 37,5 cl	€ 30,00	
Bottiglia 75 cl	€ 50,00	

Contadi Castaldi Rosé

Bicchiere	€ 8,00	€ 10,50*
Bottiglia 37,5 cl	€ 24,00	
Bottiglia 75 cl	€ 40,00	

● Vini momentaneamente esauriti

BIRRE

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

Radeberger 5.0° Pilsner

Storica tedesca, bionda giallo paglierino lucente, schiuma compatta. Aroma fresco di lieviti, gusto secco e persistente
33 cl

€ 5,50

€ 8,00*

Norbertus Kardinal 7.5° Bock

Doppio malto ambrata, schiuma compatta. Aroma persistente, gusto dolce di marasca e finale amaro
50 cl

€ 7,00

€ 9,50*

Norbertus Edelstark 7.5° Heller Bock

Doppio malto giallo dorato, schiuma compatta. Aroma speziato, gusto dolce ben strutturato e persistente
50 cl

€ 7,00

€ 9,50*

Norbertus Weissbock 7.2° Hefeweizen Bock

Doppio malto bionda, giallo dorato, schiuma compatta. Aroma ben strutturato con sentori fruttati, gusto dolce con finale pulito e persistente
50 cl

€ 7,00

€ 9,50*

Clausthaler - Lager Analcolica

Giallo dorata, schiuma persistente, aroma fresco, gusto amaro con note di luppolo e spezie
33 cl

€ 5,50

€ 8,00*

UE 1169/2011 Allergeni: le birre contengono naturalmente malto d'ORZO e/o di FRUMENTO come indicato sulle etichette

ALCOLICI E VINI LIQUOROSI

Finger food prodotti da Douce Labò

Amari	€ 4,50	Vodka	€ 5,00
<i>SanSimone, Montenegro, Fernet Branca, Brancamenta, Santa Maria al Monte</i>		<i>Moskovskaya, Absolut</i>	
Baileys	€ 4,50	Vodka	€ 8,00
Brandy	€ 5,00	<i>Gray Goose</i>	
<i>Carlos I, Cardenal Mendoza</i>		Whisky	€ 5,50
Cognac	€ 6,00	<i>Johnny Walker Red 5 anni, Ballantine's 5 anni, Glen Grant 5 anni, Irish Jameson 5 anni, Jack Daniel's</i>	
<i>Courvoisier</i>		Whisky	€ 6,50
Di Saronno	€ 4,50	<i>Laphroaig 10 anni, Glenmorangie 10 anni</i>	
Gin	€ 5,00	Whisky	€ 9,00
<i>Tanqueray, Bombay, Beefeater</i>		<i>Oban 14 anni, Lagavulin 16 anni</i>	
Gin	€ 8,00	Sambuca	€ 4,00
<i>Hendricks</i>			
Grappa	€ 5,00		
Limoncino	€ 4,00		
Liquore alla liquirizia	€ 4,00		
Mirto Zedda Piras	€ 4,00		
Passito	€ 8,00		
Picolit Docg La Roncaia	€ 10,00		
Porto	€ 7,00		
<i>Ramos Pinto Riserva Adriano e Sandeman</i>			
Punch	€ 4,00		
<i>Mandarino, Arancia</i>			
Rum	€ 6,00		
<i>Pampero</i>			
Tequila	€ 5,00		
<i>José Cuervo Especial</i>			

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

Martini	€ 6,50*	€ 4,00
<i>Rosso, bianco, extra dry</i>		
Pastis 51	€ 6,50*	€ 4,00

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

COCKTAILS

CLASSICI

€ 6,00

€ 8,50*

COCKTAILS

ANALCOLICI

€ 6,00

€ 8,50*

AFRICA

Cocco, ananas, banana

ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Mix di frutta fresca di stagione

FLORIDA

Arancia, lime, pompelmo, zucchero, soda

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, Granatina

VIRGIN PIÑA

Cocco, ananas

SKIWASSER

Cranberry juice, limone, soda

CRODINO/APEROL SODA € 4,00 € 6,50*

CAMPARI SODA/SAN BITTER € 4,00 € 6,50*

SUCCO DI POMODORO "LOOZA"
condito € 4,00 € 6,50*

ALEXANDER

Brandy, crema di latte, crema cacao scuro

AMERICANO

Vermouth rosso, Bitter, soda

ANGELO AZZURRO**

Vodka, Triple Sec, Blue Curaçao, Sweet and Sour

BACARDI

Rum bianco, Granatina, limone

BLACK RUSSIAN**

Vodka, liquore al caffè

BLOODY MARY**

Vodka, succo di pomodoro, limone

BRONX**

Gin, Vermouth rosso, Vermouth dry, arancia

COSMOPOLITAN**

Vodka, Triple Sec, Cranberry juice, limone

DAIQUIRI

Rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero

GARIBALDI

Bitter, arancia

**I cocktails possono essere realizzati con Gin Hendricks e con Vodka Gray Goose al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino, € 10,50 con piattino

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

COCKTAILS

CLASSICI

€ 6,00

€ 8,50*

GIN FIZZ**

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

GIN AND IT**

Gin, Vermouth rosso

GRASSHOPPER

Crema di latte, crema cacao bianca, crema menta verde

INVISIBLE**

Vodka, Gin, rum bianco, Sweet and Sour

LUCAS

Brandy, Cointreau, spumante, limone

MANHATTAN

Canadian whisky, Vermouth rosso, Angostura

MARGARITA

Tequila, Cointreau, limone

COCKTAIL MARTINI**

Gin, Vermouth dry

VODKA MARTINI**

Vodka, Vermouth dry

NEGRONI**

Gin, Vermouth rosso, Bitter

MOSCOW MULE**

Vodka, ginger beer e succo di limone

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth rosso, Bitter, spumante

NEGROSKI**

Vodka, Vermouth rosso, Bitter

OLD FASHIONED

Bourbon whisky, Angostura, zolletta di zucchero, soda

PIÑA COLADA

Rum bianco, ananas, cocco

SCREWDRIVER**

Vodka, arancia

SIDECAR

Cognac, Cointreau, succo di limone

SPRITZ

Aperol oppure Bitter, prosecco, soda

STINGER

Brandy, crema di menta bianca

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Granatina, arancia

WHITE RUSSIAN**

Vodka, liquore al caffè, crema di latte

WHITE LADY**

Gin, Cointreau, succo di limone

**I cocktails possono essere realizzati con Gin Hendricks e con Vodka Gray Goose al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino, € 10,50 con piattino

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

MUDDLE COCKTAILS

€ 6,00

€ 8,50*

CAIPIRIÑA

Cachaça, lime, zucchero di canna bianco

CAIPIROSKA**

Vodka, lime, zucchero di canna bianco

CAIPIRISSIMA

Rum bianco, rum scuro, succo di lime, zucchero di canna bianco

CAIPI MEXICO

Tequila, lime, zucchero di canna bianco

MOJITO

Rum chiaro, menta fresca, succo di lime, zucchero di canna bianco, soda

MOJITO PASSION

Rum chiaro, menta fresca, succo di lime, zucchero di canna bianco, maracuja fresca, soda

RUM COOLER

Rum scuro, Ginger Ale, succo di lime, zucchero di canna scuro

SPARKLING DRINKS

€ 6,00

€ 8,50*

BELLINI ***

Prosecco, purea di pesca

KIR

Vino bianco, crema di Cassis

KIR PETILLANT

Spumante, crema di Cassis

MELLINI ***

Prosecco, purea di melone

MIMOSA

Prosecco, spremuta d'arancia

ROSSINI

Prosecco, purea di fragola

WOOD***

Prosecco, frutti di bosco frullati

KIR ROYAL

€ 9,00*

€ 11,50*

Champagne, crema di Cassis

CHAMPAGNE COCKTAIL

€ 10,00*

€ 12,50*

Brandy, Champagne, Angostura, zucchero.

**I cocktails possono essere realizzati con Gin Hendricks e con Vodka Gray Goose al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino, € 10,50 con piattino

* Cocktails esclusi dalla proposta aperitivo

*** Poiché si utilizza frutta fresca di stagione in alcuni periodi dell'anno questi prodotti non vengono serviti

COCKTAILS

Finger food prodotti da Douce Labò.

***con piattino finger food**
(per allergeni chiedere al personale)

FASHIONABLE

COCKTAILS

€ 6,00

€ 8,50*

ARANCIA MECCANICA**

Gin, Apricot brandy, prosecco, arancia

CUBA LIBRE

Rum scuro, cola

GIN TONIC**

Gin, tonica

GIN LEMON**

Gin, Schweppes Lemon

LONG ISLAND ICED TEA**

Gin, Vodka, Rum bianco, Triple Sec,
Sweet and Sour, cola

LONG TEXAS ICED TEA**

Rum bianco, Tequila, Triple Sec, Vodka,
Gin, cola

MALIBÙ

Malibù, cola

PIMM'S

Pimm's, Ginger Ale

SEX ON THE BEACH**

Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia,
cranberry juice

TAMPICO

Triple Sec, Bitter, limone, soda

VODKA TONIC**

Vodka, soda

VODKA LEMON**

Vodka, Schweppes Lemon

VODKA PESCALEMON

Vodka alla pesca, Schweppes Lemon

**I cocktails possono essere realizzati
con Gin Hendricks e con Vodka Gray Goose
al prezzo complessivo di € 8,00 senza piattino,
€ 10,50 con piattino

TÈ

Accompagnati da biscottini di produzione Douce Labò (1, 3, 7, 8)

EARL GREY IMPERIALE

Tè nero indiano Darjeeling arricchito da un prestigioso aroma naturale di bergamotto. Aroma intenso, gusto piacevolmente agrumato e persistente. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

MARRAKECH MINT

Tè verde in foglia. Gusto intenso di menta. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

DARJEELING FTGFOP

Tè nero indiano della regione Darjeeling, conosciuto anche come lo "champagne" tra i tè per le sue caratteristiche aromatiche e per la particolare lavorazione. Gusto deciso e leggermente fruttato, con note di moscatello e spezie. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

A piacere i tè possono essere serviti "on the rocks"

€ 4,20

TISANA FINOCCHIO LIQUIRIZIA

Composto di erbe (semi di finocchio e radice di liquirizia) pensate per aiutare la digestione. Gusto dolce e morbido. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

€ 4,00 TISANA RELAXING

Composto di erbe rinomate per le proprietà rilassanti: camomilla, semi di finocchio, tiglio, menta piperita, lippolo, salice, melissa, passiflora, biancospino, lavanda asperula, maggiorana. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli.

SOGNO D'AMORE – INFUSO DI FRUTTA

Karkadè, bacche di rosa canina, pezzetti di frutta, aromi. Gusto di caramel mou e frutta, leggermente acidulo. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli per esaltarne il gusto.

FRUTTI DI BOSCO – INFUSO DI FRUTTA

Karkadè, bacche di rosa canina, pezzetti di frutta, mirtilli e aromi. Gusto fruttato e corposo, leggermente acidulo. Privo di caffeina. Da bere puro o con una punta di zucchero in cristalli per esaltarne il gusto.

CAMOMILLA

I BOUQUET DI TÈ

Accompagnati da biscottini di produzione Douce Labò (1, 3, 7, 8)

€ 6,00

L'arte cinese di creare bouquet di tè è molto antica. Le gemme e le foglioline tenere vengono legate insieme a mano a formare sfere, torri e mazzolini che spesso nascondono all'interno fiori di gelsomino, calendula, amaranto. Una volta in infusione si assiste al lento sbocciare dei meravigliosi fiori di tè.

YELLOW SUNSHINE

Tè verde e fiori di calendula

Una meraviglia per gli occhi e il palato. La sfera di gemme apicali ancora avvolte dalla caratteristica peluria bianca nasconde al suo interno un grande fiore giallo di calendula. Una volta messo in infusione, piano piano la sfera si apre e si vedono le gemme e il fiore al suo interno. Stupefacente prodotto dell'antica arte cinese del Gong Yi Cha. È rigorosamente lavorato a mano ed è di produzione limitata. Aroma floreale, delicato e dolce. Gusto soave e morbido, note di miele e fiori.

**La disponibilità di questi tè,
che derivano da coltivazioni biologiche,
è condizionata dalla reperibilità di fiori
con le caratteristiche adatte.**

● *Bouquet momentaneamente esauriti*

ALLERGIE O INTOLLERANZE

Elenco delle sostanze o dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - malto destrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - 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 (sono comprese le uova di tutti gli animali ovipari).
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - 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:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferoloD-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - 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:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus 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 la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico.
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 concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi 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.

Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.

Per i prodotti in cui non sono indicati gli ingredienti si veda il libro degli ingredienti.

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.