

# IN &

*...Pomeriggio del tè al "Bar Collins" tutti i giorni dalle 15,00 alle 20,00*

*"Nessun piacere è transitorio, perché l'impressione che lascia è permanente."*

*Johann Wolfgang Goethe*

## **Tè Neri – Black Tea**

*Tempo di Infusione Europea consigliato 3/5 minuti*

*(Tè fermentati dopo un processo di pre-essiccazione delle foglie tramite aria calda. Ottimi per ridurre la stanchezza e aumentare la concentrazione mentale)*

### **Ceylon Nuwara Eliya "Sopra le Nubi"**

*Tè nero dello Sri Lanka, da pomeriggio. Gusto vivace, fresco e fruttato.*

*Va servito puro o con un'ombra di latte. Ottimo da degustare con cioccolato al latte o fondente al 70%.*

### **Darjeeling Himalaya TGFOP**

*Tè nero indiano, ideale sia per il mattino che per il Tea-Time del pomeriggio.*

*Da servire preferibilmente naturale. Ottimo con sfoglie di cioccolato al latte.*

### **Golden Nepal Maloon**

*Tè nero del Nepal da pomeriggio. Dal gusto pieno, ma delicato con retrogusto lieve di noce moscata e chiodi di garofano.*

*Ottimo con cioccolato al latte o fondente al 70% di cacao.*

### **China Keemun Superior**

*Tè nero cinese. Gusto profondo, aroma deciso, profumo di rosa recisa.*

*Ottimo da degustare con cioccolato fondente al 70% di cacao.*

### **Tarry Lapsang Souchong**

*Tè nero cinese, dal gusto molto pungente e affumicato con legno di abete, ideale per*

*accompagnare preparazioni salate. Ottimo con cioccolato fondente all'85% o al peperoncino.*

### **Pu-Erh "Tè della longevità"**

*Tè nero cinese conosciuto anche come tè rosso. Aroma persistente, profumo terroso. Sotto forma di piccolo nido prende il nome di Tou-Cha. Poca teina, da bere a tutte le ore. Consigliato un cioccolato fondente al 70% o 85% di cacao.*

**Tutti i Tè neri saranno accompagnati da zucchero semolato, zucchero di canna, miele, limone, latte, mandorle, ciotole di spezie, arachidi, frutta secca o disidratata, semi salati, confettura o marmellata di mirilli, more, frutti di bosco, fragola, prugne, sfoglie di cioccolato. Sfziosità dolci e salate in abbinamento ai diversi tipi di tè.**

## **Tè Verdi – Green Tea -**

*T.I.E. consigliato 2/3 minuti*

*(Tè non fermentati, le foglie vengono essiccate all'aria mantenendo i principi attivi e salutari)*

### **Gunpowder "Temple of Heaven"**

*Il nome deriva dalle foglie arrotolate in piccole palline, come la polvere da sparo. Indicato anche per il dopocena.*

*Ottimo da degustare con cioccolata fondente, anche alla menta.*

### **China Lung Ching "Pozzo del Dragone"**

*Tè verde cinese profumato e fresco, da servire al naturale in qualsiasi momento della giornata.*

*Ideale abbinato a piatti salati, di mare e insalate verdi.*

### **Sencha Japan**

*Tè verde giapponese dall'aroma intenso di erba fresca tagliata. Da bere naturale.*

*Tè ottimo abbinato a piatti di pesce e frutti di mare o spruzzato su insalate di verdure o di frutta.*

### **Bancha Japan**

*Tè verde giapponese con pochissima teina, molto delicato e indicato anche per i bambini piccoli.*

*Tè per il pomeriggio e la tarda serata e ottimo da degustare con cioccolata bianca.*

### **Genmaicha Japan**

*Tè verde giapponese miscelato con chicchi di riso tostati. Leggero e gradevole. Tè da colazione e tipico pranzo giapponese.*

*Ideale per accompagnare snack e cibi leggeri da aperitivo. Consigliato un cioccolato al latte o bianco.*

### **Gyokuro Japan "Perla di Rugiada"**

*Tè verde giapponese molto pregiato, dal profumo intenso, gusto dolciastro profondo e persistente.*

*Ideale per essere accompagnato con tutti i tipi di cioccolato e pasticceria.*

### **Darjeeling Verde**

*Tè indiano aromatico e fruttato. Ideale da pasto anche con piatti di pesce o cibi speziati.*

**Tutti i Tè verdi saranno accompagnati da zucchero semolato, zucchero grezzo di canna, miele, limone, latte, mandorle, arachidi o altra frutta secca o disidratata, confettura o marmellata di agrumi, albicocche, pesche, sfoglie di cioccolato da degustazione. Sfziosità dolci e salate in abbinamento ai diversi tipi di tè.**

## **Tè Bianchi – White Tea**

*T.I.E. consigliato 8/12 minuti*

*(Tè completamente naturali, composti da germogli apicali. Le foglie essiccate all'aria prendono il caratteristico colore bianco)*

### **China Pai Mutan "Peonia Bianca"**

*È un Tè di gran pregio e molto leggero. Ottimo prima di coricarsi la sera. Va servito liscio.*

**Tutti i Tè Bianchi saranno accompagnati da zucchero semolato, zucchero di canna, miele, mandorle, arachidi, semi salati, frutta secca o disidratata. I tè bianchi vanno degustati solo in abbinamento a piccole meringhe bianche, lingue di gatto, dolcetti di pasta di mandorle, pizzette bianche al sale, piccole piadine calde, scaglie di Parmigiano Reggiano.**

**Euro 10,00**

**Tutti i Tè inclusi nel presente menù sono scelti e selezionati dalla Dott.ssa Marilena Moretti Badolato e pertanto materiale protetto.**

