

TE' CINESI

TE' NERI INDIANI

TE' NERI DI CINA

LA CINA PRODUCE LA PIÙ GRANDE VARIETÀ DI TÈ AL MONDO. LA CULTURA DEL TÈ IN CINA È ARTIGIANALE E LA PRODUZIONE È CIRCOSCRITTA ALLE ZONE TEMPERATE SUBTROPICALI, DOVE IL CLIMA È TEMPERATO E LE PIOGGIE ABBONDANTI. SI DEFINISCONO “TÈ NERI”, A CAUSA DELLA TINTA CHE ASSUMONO LE FOGLIE DURANTE L'INFUSIONE. PROVENGONO ESSENZIALMENTE DALLA PROVINCIA DI D'ANHUI, YUNNAN E FUJIAN.

GRAND KEEMUN F.O.P.

TÈ NERO CHE HA RAGGIUNTO FAMA MONDIALE PER LA SUA RAFFINATA LAVORAZIONE. DALLE FOGLIE PICCOLE, SOTTILI E DI COLORE INTENSO, È CONOSCIUTO PER IL SUO SAPORE DELICATO DI ORCHIDEA E PER IL PROFUMO DECISO. NEL 1955 SI AGGIUDICÒ LA MEDAGLIA D'ORO AL PANAMA PACIFIC INTERNATIONAL EXHIBITION.

5€

TE' DI CINA AL GELSOMINO

IN CINA I FIORI DI GELSOMINO ERANO ESCLUSIVAMENTE RISERVA DEI GIARDINI REALI. DOPO LA RACCOLTA, I FIORI VENIVANO STESI SU STUOIE DI BAMBOO, APPASSENDO LIBERAVANO UNA FORTE FRAGRANZA DURANTE LE ORE NOTTURNE. L'UNIONE DEI FIORI DI GELSOMINO CON LE FOGLIE DI TÈ REGALA UNA TAZZA DOLCE E MOLTO PROFUMATA.

JASMINE TEA

DALL'ANTICA TECNICA CINESE SCENTED, L'ARTE DI AROMATIZZARE IL TÈ CON IL SEMPLICE CONTATTO DI FIORI O FRUTTI, SI OTTIENE “SPECIAL JASMINE”, QUESTO TÈ AL GELSOMINO DI OTTIMA QUALITÀ DAL PROFUMO PENETRANTE E DECISO. IN TAZZA È ARMONIOSO, FLOREALE E DOLCE.

INGREDIENTI: TÈ CINESE, FIORI DI GELSOMINO.

5€

TE' CINESI AFFUMICATI

IL LORO INTENSO AROMA AFFUMICATO PROVIENE DALL'ESSICAZIONE DELLE FOGLIE IN UN AFFUMICATORE RIEMPITO DI BRACE D'ACACIA, CIPRESSO E ABETE.

LAPSANG SOUCHONG

TÈ CINESE A FOGLIE LARGHE, AFFUMICATO SOLO CON LEGNO DI ABETE ROSSO. GRANDE CLASSICO PER GLI AMANTI DEI TÈ AFFUMICATI, IL PIÙ CONOSCIUTO IN OCCIDENTE COME IL “TÈ DEGLI STRANIERI”. ACCOMPAGNA PERFETTAMENTE I PIATTI SALATI E IL BRUNCH DEL WEEKEND.

4€

TE' VERDI DI CINA

I TÈ VERDI SONO GENERALMENTE FABBRICATI A PARTIRE DALLE GIOVANI E TENERE GEMME, QUINDI BISOGNA PRESTARE ATTENZIONE A NON DANNEGGIARLE DURANTE L'INFUSIONE.

GUNPOWDER - TEMPLE OF HEAVEN

TÈ VERDE DA PIANTAGIONI DELLO ZHEIJAN CON FORMA ARROTOLATA CHE FA SEMBRARE LE FOGLIE PICCOLE PERLE. LA TIPOLOGIA TEMPLE OF HEAVEN VIENE CONSIDERATA LA MIGLIORE TRA I GUNPOWDER E CONSIDERATA LA POPOLARITÀ E I VOLUMI RICHIESTI LE FOGLIE DI QUESTO TÈ SONO TRA LE POCHISSIME AD ESSERE ARROTOLATE MECCANICAMENTE; QUESTO RENDE LA DIMENSIONE DELLE PERLE PIUTTOSTO UNIFORME.

4€

SENCHA DE CHINE BIO

PROVIENE DA UN'AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DELLA PROVINCIA DI ZHEJIAN, QUESTA REFERENZA È SIMILE ALLA VERSIONE TRADIZIONALE MA È PIÙ DOLCE. AROMA VEGETALE PIÙ FORTE, PARTE FRUTTATA PIÙ DISCRETA.

4€

LONG JING – IL POZZO DEL DRAGO

PROVIENE DALLA PROVINCIA DELLO ZHEJIANG ED È CONSIDERATO UNO DEI TÈ VERDI PIÙ PROFUMATI E DI MIGLIORE REPUTAZIONE. SONO RACCOLTE SOLO LA GEMMA ED UNA FOGLIA AD ESSA ADIACENTE. IL RISULTATO È UN INFUSO DAL COLORE VERDE CHIARO DAL SAPORE FRUTTATO E PERSISTENTE IN BOCCA.

SERVIZIO GONG FU CHA 10€

SERVIZIO OCCIDENTALE 6 €

BI LOU CHUN

IL TÈ VERDE ORIGINARIO DELLA REGIONE DEL DONGTING, VICINO AL LAGO TAI, REGIONE DEL JIANSU. IL NOME SIGNIFICA LETTERALMENTE LUMACHE VERDI DI PRIMAVERA. PERCHÉ LA FORMA ARROTOLATA RICORDA DELLE PICCOLE LUMACHE E VIENE RACCOLTO IN PRIMAVERA. IL NOME ORIGINALE DI QUESTO TÈ È XIA SHA REN XIANG O FRAGRANZA SPAVENTOSA, PER L'INCREDIBILE PROFUMO DI QUESTO TÈ. FU L'IMPERATORE KANGXI IN VISITA AL LAGO TAI A DARE UN NOME PIÙ ELEGANTE A QUESTO TÈ.

SERVIZIO GONG FU CHA 10€

SERVIZIO OCCIDENTALE 6 €

TE' BIANCHI

SPECIALITÀ DELLA PROVINCIA CINESE DEL FUJIAN, QUESTI TÈ TRAGGONO IL LORO NOME DAI PIUMINI BIANCHI CHE AVVOLGONO LE GIOVANI GEMME. CONSIDERATI COME RINFRESCANTI DAI CINESI, QUESTI TÈ SONO CONSUMATI DURANTE I PERIODI CALDI.

PAI MU TAN FUJIAN

TÈ BIANCO PRIMAVERILE CHE PROVIENE DAL FUDING, NEL FUJIAN, ZONA ORIGINARIA DEL PAI MU TAN. È COMPOSTO SIA DA GEMME LANUGINOSE CHE VENGONO RACCOLTE PRIMA DELLA LORO TOTALE APERTURA SIA DA GEMME APICALI GIÀ SBOCCIATE. IL SUO PARTICOLARE AROMA FIORITO, NATURALE E CRISTALLINO È FRESCO E VELLUTATO. LA RACCOLTA DI QUESTO RARO TÈ BIANCO AVVIENE ALL'INIZIO DELLA PRIMAVERA IN MODO TOTALMENTE MANUALE.

5€

TE' PU ERH

CONOSCIUTO ANCHE COME TÈ POST-FERMENTATO, È UN TÈ “ADATTO ALL'INVECCHIAMENTO”, CON IL PASSARE DEL TEMPO INFATTI LA SUA CONTINUA FERMENTAZIONE, SVILUPPA UN VENTAGLIO DI AROMI SEMPRE PIÙ AMPIO.

BLACK DRAGON PU ERH

SI TRATTA DI UNA MISCELA DI TÈ PUERH PROVENIENTI DALLA REGIONE DELLO YUNNAN. DAL COLORE AMBRATO SCURO, QUASI MARRONE, È CARATTERIZZATO DA UN PROFUMO INTENSO DI SOTTOBOSCO CHE EVOLVE VERSO UNA PIACEVOLE NOTA AFFUMICATA E TERMINA CON UN'ELEGANTE NOTA FLOREALE.

5€

TE' DI OOLONGS

QUESTI GRANDI TÈ DERIVANO IL LORO NOME DAL CINESE “WU LONG” CHE SIGNIFICA “DRAGO NERO” E SIMBOLIZZANO L'AUTORITÀ E LA NOBILTÀ. I PIÙ CONOSCIUTI AL MONDO SONO QUELLI PRODOTTI SULL'ISOLA DI FORMOSA MA TROVANO LA LORO ORIGINE NEL FUJIAN. CHIAMATI “SEMIFERMENTATI” O “SERMIOSSIDATI” O “BLU-VERDI” ESSI SONO UNA VIA DI MEZZO TRA IL TÈ VERDE E IL TÈ NERO.

DA HONG PAO

TÈ OOLONG DI ROCCIA TIPICO DELLA REGIONE DI WUYI, NEL FUJIAN SETTENTRIONALE. LE PIANTE OGGI UTILIZZATE SONO TALEE DELLE 6 ORIGINALI PIANTE DELLA LEGGENDA SULLA NASCITA DI QUESTO TÈ. QUESTE PIANTE VECCHIE DI 600 ANNI SONO TESORO NAZIONALE E ANCORA OGGI PROTETTE. QUESTO TÈ OOLONG LAVORATO IN FOGLIA LUNGA E MOLTO OSSIDATO HA UN TIPICO SAPORE MINERALE, ARGILLOSO E DI NOCCIOLA.

SERVIZIO GONG FU CHA 10 €

SERVIZIO OCCIDENTALE 7 €

TIE GUAN YIN

DEA DELLA MISERICORDIA DI FERRO, UNA DELLA DELLE INCARNAZIONI DEL AVALOKITEŚVARA BODHISATTVIA LE COMPASSIONI DI BUDDHA, DA IL NOME A QUESTO FAMOSO OOLONG DI ROCCIA ORIGINARIO DELLA MONTAGNA DI AN XI. LA PRODUZIONE DI QUESTO TÈ MOLTO PREGIATO PASSA ATTRAVERSO UN PRIMO APPASSIMENTO, L'ARROTOLATURA E L'OSSIDAZIONE MODERATA. DOPO IL FISSAGGIO DEL VERDE VIENE ARROTOLATO NELLE TIPICHE SFERE E POI SECCATO. IN PARTICOLARE QUESTO TÈ È DELLA TIPOLOGIA GUANYIN WANG (RE DEI GUANYIN) CHE IL MEGLIO DEI GUANYIN DI GIADA RACCOLTI IN AUTUNNO, CHE RICEVONO UNA BASSISSIMA OSSIDAZIONE E SONO LEGGERMENTE TOSTATI.

SERVIZIO GONG FU CHA 10 €

SERVIZIO OCCIDENTALE 7 €

TÈ GIALLO

E' UN TÈ NON OSSIDATO, ESTREMAMENTE RARO, PER OTTENERE UN CHILO DI PRODOTTO VENGONO LAVORATE CIRCA 40.000 GEMME. PRODOTTO SOLO IN CINA E DEVE IL SUO NOME AL COLORE DELL'INFUSO CHE PRODUCE. IL COLORE GIALLO DELLE SUE FOGLIE NON È NATURALE MA SI FORMA GRAZIE AD UN PARTICOLARE PROCESSO DI COTTURA A FIAMMA VIVA DETTO ANCHE "UCCISIONE DEL VERDE".

IL TÈ HUANG DA CHA VANTA UNA LUNGA TRADIZIONE. IL SUO NOME SIGNIFICA "GRANDE TÈ GIALLO", PROBABILMENTE PER LE NOTEVOLI DIMENSIONI DELLE FOGLIE. QUESTO TÈ È ARRICCHITO ANCHE DAGLI STELI, CHE RENDONO L'INFUSIONE PIÙ DOLCE E PIÙ MORBIDA. IL LIQUORE È DI COLORE GIALLO DORATO DAL GUSTO DELICATO CON NOTE AROMATICHE CHE RICORDANO IL CAFFÈ, IL CIOCCOLATO, LA FRUTTA SECCA E LA NOCE.

4€

TE' GIAPPONESI

TE' VERDI DEL GIAPPONE

COSTITUISCONO LA TOTALITÀ DELLA PRODUZIONE DEL PAESE. I TÈ VERDI GIAPPONESI SI DISTINGUONO PER LA LORO RAFFINATEZZA. TÈ CHE EVOCANO NOTE VEGETALI FRESCHE E MARINE.

BANCHA-PRIMAVERILE

PER GLI AMANTI DEL TÈ BANCHA ECCO LA NOSTRA PRIMA SCELTA, UN PRODOTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ: UNA SELEZIONE PRIMAVERILE DALLA PREFETTURA DI KAGOSHIMA, IL PIÙ PREGIATO, ADATTO ANCHE A CHI NON STIMA PARTICOLARMENTE QUESTO TIPO DI TÈ E SOLO ASSAGGIANDOLO SI POTRÀ CAPIRE CHE NON HA NULLA A CHE FARE CON I COMUNI BANCHA ESTIVI. COLORE GIALLO E VERDE DAL SAPORE FRESCO E DELICATO CON NOTE ERBACEE E MARINE TIPICHE DEI TÈ GIAPPONESI.

5 €

GYOKURO BIO

E' IL PIÙ PREGIATO TÈ DEL GIAPPONE, PROVENIENTE DALLA PREFETTURA DI KAGOSHIMA. LA CARATTERISTICA PRINCIPALE È CHE DURANTE GLI ULTIMI 20-30 GIORNI PRIMA DEL RACCOLTO LA PIANTAGIONE VIENE COMPLETAMENTE COPERTA DA TELI CHE MANTENGONO LE PIANTE IN OMBRA. QUESTO PROVOCA UNA DIMINUZIONE DEL CONTENUTO DI CATECHINE PRESENTE NELLE FOGLIE, RIDUCENDO COSÌ IN MODO DRASTICO L'EFFETTO DI ASTRINGENZA E DI AMARO TIPICO DI ALCUNI TÈ VERDI. PER QUESTO MOTIVO IL GYOKURO È IL TIPICO TÈ D'OMBRA. COLORE VERDE PROFONDO DAL GUSTO MORBIDO E PRIVO DI ASTRINGENZA CON NOTE MARINE PREVALENTI SU QUELLE VEGETALI. LA PROLUNGATA OMBREGGIATURA DELLE FOGLIE ESALTA IL GUSTO UMAMI.

5 €

SENCHA SAEMIDORI PREMIUM BIO

TÈ VERDE GIAPPONESE DA KAGOSHIMA RACCOLTO NEI PRIMISSIMI GIORNI DI PRIMAVERA. ECCELLENTE QUALITÀ CONFERMATA DA UN'ELEVATA PRESENZA DI AZOTO E ALTRI COSTITUENTI DEI TÈ NELLE PICCOLE FOGLIE SAEMIDORI. COTTURA A VAPORE LEGGERO (ASAMUSHI). COLORE VERDE INTENSO, AL PALATO RISULTA DI GUSTO RICCO E MORBIDO CON NOTE ERBACEE PERFETTAMENTE BILANCIATE. NATURALMENTE DOLCE E PRIVO DI ASTRINGENZA.

5 €

GENMAÏCHA BIO

DETTO ANCHE "TÈ POPCORN", IL NOME "GENMAÏCHA" SIGNIFICA LETTERALMENTE "TÈ DI RISO NATURALE". QUESTO FAMOSO BLEND È COMPOSTO DA FOGLIE DI TÈ BANCHA SAPIENTEMENTE MISCELATE A RISO TOSTATO E SOFFIATO. IL SUO INCONFONDIBILE SAPORE È CARATTERIZZATO DALLA DOLCEZZA DEL BANCHA A CUI SI AGGIUNGE UNA DECISA NOTA TOSTATA E FRAGRANTE DATA DAL RISO TOSTATO. IL SAPORE È UNICO E MOLTO PIACEVOLE. DATO IL BASSO CONTENUTO DI CAFFEINA, PUÒ ESSERE BEVUTO IN QUALSIASI MOMENTO DELLA GIORNATA.

5 €

HOJICHA BIO

QUESTO HOJICHA PROVIENE DALLA ZONA DI SHIZUOKA ED È PRODOTTO CON LE FOGLIE DEL RACCOLTO AUTUNNALE – LE MIGLIORI PER PRODURRE QUESTO PARTICOLARE TIPO DI TÈ TOSTATO- MOLTO DELICATO, CON UN BASSO CONTENUTO DI TEINA ADATTO QUINDI AD ESSERE CONSUMATO IN QUALSIASI MOMENTO DELLA GIORNATA. COLORE MARRONE CHIARO DAL PIACEVOLE GUSTO DI NOCCIOLE TOSTATE INTEGRATO CON UN INTRIGANTE SENTORE DI MALTO.

5 €

BANCHA

IL BANCHA È UN TÈ VERDE A FOGLIE GRANDI SCHIACCIATE E DI COLORE INTENSO. QUESTO TIPICO TÈ GIAPPONESE SI CONTRADDISTINGUE PER IL SUO AROMA FRESCO, PIACEVOLMENTE AMAROGNOLO, CON SENTORE DI ALGA MARINA.

4€

TE' INDIANI

DARJEELING

LE PIANTAGIONI DI QUESTA REGIONE DEL NORD DELL'INDIA, SITUATA SUI CONTRAFFORTI DELL'HIMALAYA, RIUNISCONO TUTTE LE CONDIZIONI PROPIZIE ALLA PRODUZIONI DEI GRANDI GIARDINI: ELEVATA ALTITUDINE, TEMPERATURA FRESCA, CLIMA UMIDO, UNA BUONA ESPOSIZIONE AL SOLE.

ARYA DARJEELING BIO

ECCEZIONALE PRIMO RACCOLTO PROVENIENTE DA UN GIARDINO SITUATO A 1800 MT DI ALTTUDINE NELLA REGIONE DI DARJEELING. LE FOGLIE SI PRESENTANO CON UN OTTIMO MIX DI COLORI VERDI E MARRONE CON SPICCATO AROMA FLOREALE DI ROSA. IDEALE PER LA COLAZIONE DEL MATTINO COSÌ COME TUTTO DA GUSTARE NEL CORSO DELLA GIORNATA.

5 €

GURANSE SFTGFOP1

UN PIACEVOLE TÈ NERO DAL GIARDINO DI TERAÌ SITUATO AI PIEDI DELL'EVEREST E DEL MONTE MAKALU NELLA REGIONE HIMALAYANA NEL DISTRETTO DI DHANKUTA, HILE, AD UNA ALTTUDINE TRA I 1000 - 2200MT. COLORE DORATO CON RIFLESSI ROSSI, LEGGERO E FRAGRANTE, LEGGERMENTE MALTATO CON IL TIPICO AROMA MUSCATEL. NOTE DI TABACCO E MOGANO.

5 €

NAMRING UPPER DARYEELING FTGFOP1 CL SPL -SF

TÈ PROVENIENTE DA UNO DEI GIARDINI INDIANI PIÙ ANTICHI RISALENTE AL 1855, SITUATO NELLA TEESTA VALLEY ARRIVA FINO AD UNA ALTTUDINE DI 1700MT. LE FOGLIE SONO DI COLORE MARRONE SCURO E DI MEDIA GRANDEZZA, ARROTOLATE E IMPREZIOSITE DAI RIFLESSI DORATI DEI GERMOGLI. AROMA FRAGRANTE, IN TAZZA PRESENTA UN BEL LIQUORE COLOR RAME DAL GUSTO EQUILIBRATO E ARMONIOSO DI CORPO MEDIO E RICCO IN BOCCA. I SAPORI DI QUESTO TÈ SONO CHIARI CON DA NOTE FRUTTATE E FLOREALI.

5 €

ASSAM

LA PIÙ GRANDE REGIONE PRODUTTRICE DI TÈ AL MONDO, SITUATA A NORD-EST DELL'INDIA, SULLE DUE RIVE DEL BRAHMAPUTRA. I TÈ DI ASSAM SI DISTINGUONO PER GRANDI E LARGHE FOGLIE, PROVENIENTI DALLA VARIETÀ CAMELIA ASSAMICA. DANNO UN LIQUORE ROSSO PROFONDO, GUSTO SPEZIATO, ROTONDO, CON MOLTO CORPO. IL TÈ DI ASSAM SOPPORTA BENE UNA GOCCIA DI LATTE FREDDO.

ASSAM BANASPATY FTFOP1

PUR ESSENDO DOTATO DI UN NOTEVOLE CORPO E DI UNA GRANDE CONSISTENZA, QUESTO TÈ NERO DELL'ASSAM È FIN DAL PRIMO ASSAGGIO DOLCE E DELICATO. MORBIDO, INTENSO E PERSISTENTE, POSSIEDE UN GUSTO NATURALE MOLTO EVIDENTE DI PESCA MATURA CHE EVOLVE GRADUALMENTE IN SENTORI PIÙ EVOLUTI. OTTIMO PER LA PRIMA COLAZIONE, CONSIGLIAMO IL SUO ABBINAMENTO CON UN CARPACCIO DI CARNE ROSSA.

5€

TE' NERI DI CEYLON

LE PIANTAGIONI DI TÈ DELL'ISOLA DI CEYLON, SITUATE TRA I 600 E I 2500 METRI DI ALTITUDINE, PRODUCONO UN TÈ DAL COLORE AMBRATO, DAL SAPORE ASTRINGENTE E VIGOROSO, CHE UNA GOCCIA DI LATTE NON OFFENDE.

CEYLAN F.O.P. SUPÉRIEUR

TÈ A FOGLIA REGOLARE LEGGERMENTE PROFUMATO, INDICATO PER IL POMERIGGIO.

4€

TE' PROFUMATI

EARL GREY DARJELING

TÈ NERO INDIANO DARJEELING, AROMI NATURALI.

5€

GOÛT RUSSE DOUCHKA

INVENTATA 50 ANNI FA DA DAMMANN FRÈRES E GELOSAMENTE CUSTODITA COME UN SEGRETO DI FAMIGLIA, LA RICETTA ESCLUSIVA DI QUESTA CELEBRE MISCELA DI TÈ NERI DI CINA E OLII ESSENZIALI DI AGRUMI NE HA DETERMINATO IL DURATURO SUCCESSO.

4€

VIOLETTE

INGREDIENTI: TÈ NERO, FIORI DI VIOLETTA 1,4%, AROMA ALLA VIOLETTA.

4€

ANICHAÏ

TÈ NERO DI CINA AROMATIZZATO SECONDO UNA RICETTA SPEZIATA INDIANA COMPOSTA DA GINEPRO, BACCHE ROSSE E CARDAMOMO. PER LA PREPARAZIONE FAR BOLLIRE IL LATTE, FARE UN'INFUSIONE DI TÈ ANICHAÏ PER 5 MINUTI, FILTRARE E ZUCCHERARE A PIACERE.

4€

CITRONS

MISCELA DI THE' DI CINA E CEYLON AROMATIZZATA CON OLII ESSENZIALI DI LIMONE. QUALCHE SCORZA ARRICCHISCE LA PREPARAZIONE PER OFFRIRE UNA TAZZA LEGGERMENTE ACIDULA.

4€

MURÈ SAUVAGE

MISCELA DI TÈ NERI AROMA DI MORE.

4€

REGLISSE

MISCELA DI TÈ NERI, AROMA DI LIQUIRIZIA.

4€

L'ORIENTAL

TÈ VERDE SENCHA DI CINA AROMATIZZATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE, ALLA PESCA E ALLA FRAGOLA DI BOSCO CON L'AGGIUNTA DI PEZZI DI FRUTTA, PETALI DI ELIANTO E DI FIORDALISO.

4€

THÉ DES DEUX CHINOIS

EVOCAZIONE DELLA CINA ANTICA ATTRAVERSO LA LEGGENDA DELL'INCONTRO DI DUE CINESI: UNO APPORTA IL TÈ VERDE SENCHA, L'ALTRO LA FRUTTA TROPICALE. AROMATIZZATO AL MANGO, AL LIMONE, AL COCCO CON L'AGGIUNTA DI ZENZERO E PEPE, COSPARSO DI PETALI DI ROSA E DI ELIANTO.

4€

DUNE D'ÉPICES

THE SENCHA DI CINA, AROMA DI SPEZIE, ARANCIA AMARA, SCORZE DI ARANCIA, PETALI DI FIORI. NOTE FRESCHE E FRUTTATE.

4€

ZENZERO

LA GRADEVOLISSIMA PUNGENZA TIPICA DELLO ZENZERO SI ARMONIZZA PERFETTAMENTE CON IL GUSTO ERBACEO CARATTERISTICO DEI TÈ VERDI E DEI FIORI DI GIRASOLE.

4€

STAR ELIXIR BIO

DOMANI, PROMESSO, MI PRENDO CURA DI ME STESSO! E SE SI INIZIASSE CON STAR ELIXIR? TÈ VERDE, FOGLIE DI RIBES NERO, REGINA DEI PRATI, FOGLIE DI VITE ROSSA E FINOCCHIO, UNITI IN UNA TISANA PURIFICANTE CON UNA NOTA FINALE DI ANICE STELLATO.

4€

TE' VERDI PROFUMATI

**IL TÈ VERDE REGALA UNA TAZZA TONICA E FRESCA, L'IDEALE DA DEGUSTARE IN UNA GIORNATA
PRIMAVERILE O ESTIVA.**

TÈ VERDE ALLA MENTA

CHE ESTATE SAREBBE SENA UN BUON TÈ ALLA MENTA? CON LA SUA PUNGENTE BALSAMICITÀ È OTTIMO SERVITO FREDDO COME BIBITA DISSETANTE, MENTRE IN INVERNO SERVITO CALDO, SARÀ PERFETTO PER ALLEVIARE I DISTURBI RESPIRATORI DOVUTI AL FREDDO. A UNA BASE DI PREGIATO TÈ VERDE CINESE ABBIAMO AGGIUNTO FRESCHE FOGLIOLINE DI MENTA PIPERITA E AROMA NATURALE DI MENTA. – TÈ VERDE CINESE, FOGLIE DI MENTA PIPERITA, AROMI NATURALI.

4€

TE' BIANCHI PROFUMATI

**FRESCHEZZA, DELICATEZZA E FINEZZA NATURALE SONO CARATTERISTICHE SALIENTI DEI TÈ
BIANCHI. QUESTE QUALITÀ DIVINE SI ARRICCHISCONO DI SENTORI LEGNOSI, SPEZIATI E FIORITI.**

PAI MU DAN LAVANDA

MISCELA DI PAI MU DAN CULTIVAR BA DAI, DELICATO TÈ BIANCO, E FIORI BIOLOGICI DI LAVANDA. PRODUCIAMO IN CASA QUESTA MISCELA SECONDO LA RICETTA DI CLARA. LEGA ALLA PERFEZIONE LA DELICATEZZA DEL TÈ BIANCO CON LA POTENZA FLOREALE DELLA LAVANDA.

5€

TISANE

CAMOMILLA

DISTENSIVA E COADIUVANTE DEL SONNO

4€

MENTA PIPERITA

RINFRESCANTE, ATTENUA DOLORI INTESTINALI E NAUSEA

4€

TISANA BUON RESPIRO

QUANDO SIAMO PERVASI DALL'INQUIETUDINE O SIAMO AFFAMATI DAI TIPICI SINTOMI DELL'INFLUENZA, POSSIAMO SICURAMENTE TROVARE SOLLIEVO IN QUESTA TISANA. CON IL SUO GUSTO BALSAMICO RIPORTERÀ TRANQUILLITÀ AL CORPO E ALLA MENTE. LA TISANA "BUON RESPIRO" PUÒ ESSERE CONSUMATA DA TUTTI. E IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA PERCHÉ COMPLETAMENTE PRIVA DI CAFFEINA. – TIGLIO ARGENTATO FIORI E BRATTEE, EUCLIPTO FOGLIE, FINOCCHIO SEMI, MALVA FOGLIE, TIMO VOLGARE, CAMOMILLA FIORI, MENTA PIPERITA, PINO GEMME, SALVIA FOGLIE.

4€

TISANA DOPO PASTO

INDISPENSABILE QUANDO ALLA FATICA DEL LAVORO AGGIUNGE LA PESANTEZZA DEL CIBO. PIACEVOLE E BENEFICO L'EFFETTO SOPRATTUTTO DOPO IL PASTO SERALE. – FINOCCHIO SEMI, LIQUIRIZIA RADICE, MELISSA, SEMI DI ANICE, MENTA PIPERITA, KARKADÈ FIORI, SCORZE DI AGRUMI, SEMI DI CORIANDOLO, FIORI DI CAMOMILLA, FIORI DI LAVANDA, FOGLIE DI ROSMARINO.

4€

ROOIBOS

IL ROOIBOS È UN ARBUSTO CHE CRESCE ALLO STATO SELVAGGIO NELLA REGIONE DI CEDERBERG, AFRICA DEL SUD. RICCO DI VITAMINA C E SALI MINERALI.

ZENZY LEMON

ROOIBOS, ZENZERO, RADICE DI LIQUIRIZIA, SCORZA DI LIMONE, CITRONELLA, MENTA VERDE, GRANULATO DI FRUTTA AL LIMONE, PEPE NERO, FIORI DI CALENDULA, AROMA.

5€

ROOIBOS CHAI CHENNAI

IL CALORE DELL'AFRICA CI AVVOLGE CON L'INCONFONDIBILE PROFUMO DEL ROOIBOS CHE SI FONDE PERFETTAMENTE CON LA FRAGRANZA DELLE MIGLIORI SPEZIE INDIANE. OTTIMO ANCHE FREDDO NEL PERIODO ESTIVO. – ROOIBOS TE', CANNELLA, SEMI DI CARDAMOMO, SCORZE DI ARANCIA, ZENZERO, PEPE, ANICE STELLATO, CHIODI DI GAROFANO.

4€