



MENÙ AUTUNNALE

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, gelatin*

25

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, album*

Chestnut cream, vanilla whipped ganache,
blueberry sorbet, meringue
*Candied chestnuts, sugar, cream, white chocolate, jelly,
vanilla, blueberry puree, album*

15

Tarte Tatin

Mele cotte nel caramello, pasta sfoglia
Mele, zucchero, burro, farina 00

Apples cooked in caramel, puff pastry
Apples, sugar, butter, 00 flour

15

MONOPORZIONI

COLLEZIONE
AUTUNNO / INVERNO
2021 / 2022

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 icing, vanilla whipped ganache

*Flour, eggs, sugar, butter, milk, cream, vanilla, cocoa butter, white chocolate
with caramel, raisins, raisin liqueur, candied orange, gelatin, food coloring*

10

Camomilla & Mela

Mousse alla camomilla, gel di mele con brunoise di mele, frolla
*Latte, panna, camomilla, gelatina, cioccolato bianco, mele, pectina, burro,
zucchero, uova, farina, latte condensato, sciroppo di glucosio,
colorante alimentare*

Chamomile mousse, apple gel with apple brunoise,
shortcrust pastry

*Milk, cream, chamomile, gelatin, white chocolate, apples, pectin, butter,
sugar, eggs, flour, condensed milk, glucose syrup, food coloring*

10

Tartelletta alla Nocciola

Mousse alla nocciola, cremoso al pralinato di nocciole, cremoso
alla nocciola, frangipane alla nocciola, frolla

*Latte, panna, pasta di nocciola, zucchero, uova, gelatina, burro di cacao,
farina di nocciole, farina 00, burro, colorante alimentare*

Hazelnut mousse, hazelnut praline creamy, hazelnut creamy,
hazelnut frangipane, shortcrust pastry

*Milk, cream, hazelnut paste, sugar, eggs, gelatin, cocoa butter, hazelnut flour,
00 flour, butter, food coloring*

10

Tiramisù

Mousse al mascarpone, ganache al caffè, pan di Spagna al caffè, glassa croccante al cioccolato bianco, frolla al cacao

Mascarpone, uova, panna, zucchero, caffè, cioccolato bianco, burro di cacao, cioccolato fondente, farina, burro, farina di mandorle, gelatina

Mascarpone mousse, coffee ganache, coffee sponge cake, crunchy white chocolate icing, cocoa shortcrust pastry

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

10

Zenzero, Ananas & Miele

Bavarese al miele, composta di ananas e zenzero, biscuit alle mandorle & miele, frolla

Latte, panna, miele, uova, ananas, estratto di zenzero, zucchero, amido di mais, gelatina, burro 82%, farina di mandorle, farina 00, cioccolato fondente, colorante alimentare

Bavarian honey, pineapple and ginger compote, almond and honey biscuit, shortcrust pastry

Milk, cream, honey, eggs, pineapple, ginger extract, sugar, corn starch, gelatin, butter 82%, almond flour, 00 flour, dark chocolate, food coloring

10

Cheesecake al Mandarino & Tè Matcha

Mousse al Philadelphia e mandarino, ganache al tè matcha, gel di mandarino, biscuit al tè matcha, granola di mandorle

Philadelphia, mascarpone, panna, succo di mandarino, gelatina, cioccolato bianco, gelatina, tè matcha in polvere, pectina, zucchero, farina 00, burro, farina di mandorle, uova, fiocchi d'avena, sciroppo d'acero, burro di cacao, colorante di alimentare

Philadelphia and mandarin mousse, matcha tea ganache, mandarin gel, matcha tea biscuit, almond granola

Philadelphia, mascarpone, cream, mandarin juice, jelly, white chocolate, jelly, matcha tea powder, pectin, sugar, 00 flour, butter, almond flour, eggs, oat flakes, maple syrup, cocoa butter, food coloring

10

Foresta Nera

Mousse leggera alla vaniglia, inserto morbido di ciliegia, biscuit al cioccolato fondente

Cioccolato fondente, farina di mandorle, uova, zucchero, olio di semi, panna, cioccolato bianco, vaniglia, latte, purea di ciliegia, pectina, gelatina, burro di cacao, colorante alimentare

Light vanilla mousse, soft cherry insert, dark chocolate biscuit

Dark chocolate, almond flour, eggs, sugar, seed oil, cream, white chocolate, vanilla, milk, cherry puree, pectin, gelatin, cocoa butter, food coloring

10

PICCOLA
PASTICCERIA
SMALL BAKERY

SPECIAL EDITION

Selezione Mignon

Bignè alla Pistacchio

Pate a choux con ganache al pistacchio

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

Pate a choux with pistachio ganache

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

Bignè alla Vaniglia & Caramello

Pate a choux con ganache montata alla vaniglia & caramello salato

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

Pate a choux with vanilla whipped ganache & salted caramel

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

Tartelletta al Lampone e Cioccolato Bianco

Tartelletta di pasta frolla al lampone, ganache al lampone,
gel di lampone, namelaka al cioccolato bianco,
glassa croccante al lampone

*Farina 00, burro, uova, zucchero, latte, panna, cioccolato bianco,
purea di lampone, gelatina, cioccolato fondente, colorante alimentare*

Raspberry & White Chocolate Tartlet

Raspberry shortcrust pastry tart, raspberry ganache, raspberry
gel, white chocolate namelaka, raspberry crunchy glaze

*00 flour, butter, eggs, sugar, milk, cream, white chocolate, raspberry puree,
jelly, dark chocolate, 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*

Tarte Citron

Shortcrust pastry tart with lemon ganache
and burnt Italian meringue

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

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

Hazelnut Tartlet

Shortcrust pastry tart with cocoa, hazelnut creamy, hazelnut mousse, praline creamy, crunchy milk chocolate icing

Milk, cream, cocoa, hazelnut paste, sugar, eggs, gelatin, cocoa butter, 00 flour, butter, food coloring

Tiramisù

**Mousse al mascarpone, ganache al caffè,
glassa croccante al cioccolato bianco, frolla al cacao**

Mascarpone, uova, panna, zucchero, caffè, cioccolato bianco, burro di cacao, cioccolato fondente, farina, burro, farina di mandorle, gelatina

Tiramisu

Mascarpone mousse, coffee ganache, crunchy white chocolate glaze, cocoa shortcrust pastry

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

Foresta Nera

Mousse leggera alla vaniglia Tahiti, gelèe di ciliegia, frolla al cacao

Cioccolato fondente, farina di mandorle, uova, zucchero, panna, cioccolato bianco, vaniglia, latte, purea di ciliegia, gelatina, burro di cacao, colorante alimentare

Light Tahitian vanilla mousse, cherry jelly, cocoa shortcrust pastry

Dark chocolate, almond flour, eggs, sugar, cream, white chocolate, vanilla, milk, cherry puree, jelly, cocoa butter, food coloring

Tartufo al Cocco & Limone

**Ganache al cocco ricoperta da cocco rapè
con cuore di gelèe al limone**

Purea di cocco, cioccolato bianco, cocco rapè, succo di limone, gelatina

Coconut & lemon truffle

Coconut ganache covered with shredded coconut with lemon jelly heart

Coconut puree, white chocolate, shredded coconut, lemon juice, jelly

SELEZIONE DI PRALINE

Cacao Crudo

Cioccolato fondente, cacao crudo 70%, panna, zucchero, burro

Raw Cocoa

Dark chocolate, 70% raw cocoa, cream, sugar, butter

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

Caramel

Dark chocolate, sugar, white chocolate, cream, butter

Pistacchio

Cioccolato fondente, zucchero, cioccolato bianco, pasta di pistacchio, farina

Pistachio

Dark chocolate, sugar, white chocolate, pistachio paste, flour

Lampone

Cioccolato fondente, zucchero, purea di lampone, burro

Raspberry

Dark chocolate, sugar, raspberry puree, butter

Mediant

Cioccolato fondente, pistacchi, scorzone d'arancia candito, nocciole, mandorle

Mediant

Dark chocolate, pistachios, candied orange peel, hazelnuts, almonds

Cremino alle arachidi

Cioccolato bianco, pasta di arachidi

Cremino with peanuts

White chocolate, peanut paste

Cremino alle Noci

Cioccolato bianco al caramello, pasta di noci

Caramel white chocolate, nut paste

Cremino ai Lamponi

Cioccolato bianco ai lamponi, pasta di mandorle

White chocolate with raspberries, almond paste

3 al Pezzo

3 Each

ASSORTIMENTO
BISCOTTI E
DELICATEZZE
ASSORTMENT OF
COOKIES AND
DELICACIES

Ciambelline al Vino

Zucchero, vino rosso, olio di semi, olio di oliva, farina, lievito

Wine donuts

Sugar, red wine, seed oil, olive oil, flour, yeast

Cantuccini

Zucchero, farina, uova, burro, nocciole, mandorle

Cantucci

Sugar, flour, eggs, butter, hazelnuts, almonds

Frollini alla Cannella

Burro, zucchero, farina, uova, cannella

Cinnamon shortbread

Butter, sugar, flour, eggs, cinnamon

1,5 al Pezzo

1,5 Each

Scones

Farina, latte, lievito, mandorle, burro, zucchero

F-Scones

Flour, milk, yeast, almond, butter, sugar

5 al Pezzo

5 Each

VELO AFTERNOON TEA

(DALLE 15:00 ALLE 18:00)

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

Salato: selezione di pasticceria salata
Salty: selection of salty pastries

In abbinamento con
In pairing with

Darjeeling Sup 2nd flush	55
Assam Sup GFOP 2	55
Ceylon OP Sup	55

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.

9

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.

9

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.

9

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.

8

TÈ NERO AROMATIZZATO FLAVOURED BLACK TEA

ANICHAÏ

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.

9

EARL GREY FLEURS

Eccezionale Aromatizzazione del Tè Nero al Bergamotto
della Calabria, Petali di Elianto e Fiordaliso.
A Great Flavour of Black Tea with Bergamot
from Calabria, Flower Petals.

9

QUATRE FRUIT ROUGES

Tè Nero Aromatizzato al Ribes, Lampono, Fragola e Ciliegia.
Black Tea with Bits of Strawberry and Redcurrants,
Flavour with Raspberry and Cherry.

9

SMOKEY LAPSANG

Tè Nero Cinese dal Gusto Intenso e Affumicato.
Black Tea from Cina with Dominant Note of Spice and Wood.

9

OOLONG

OOLONG CAMEL 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

12

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.

20

SENCHA TENSU

Ottima Qualità di Tè Verde Giapponese.
Note Marine e Vegetali.

Fine Quality of Japanese Green Tea. Dominant Iodine and Vegetal Notes.

15

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.

9

TÈ VERDI AROMATIZZATI FLAVOURED GREEN TEAS

MISS DAMMANN

Tè verde cinese con zenzero, olio essenziale di limone verde, frutto della passione e petali di fiori.

Chinese green tea with ginger bits, lime essential oil and passion fruit flavor and flower petals.

9

KIWI FUKUYU

Tè verde Sencha giapponese con aroma di kiwi e petali di fiori.

Japanese green tea Sencha, kiwi flavour, flower petals.

12

TOUAREG

Tè verde aromatizzato con menta dolce e menta piperita, accompagnato con molto zucchero è in assoluto l'infuso più bevuto nel Maghreb (whisky berber).

Green tea flavoured with spearmint leaves and peppermint leaves. With the addition of sugar is the most drunk tea in Maghreb (whisky berber).

9

JASMINE CHUNG HAO

Tè verde cinese miscelato con fiori freschi di gelsomino.

Produced from Chinese green tea of remarkable quality, mixed with fresh jasmine flowers.

10

INFUSI HERBAL TEAS

CAMOMILLE

Pianta vivace coltivata nell'Europa dell'est, i fiori vengono raccolti da maggio a luglio.

Cultivated in eastern Europe, the harvest takes place from May to July.

9

ROOIBOS

Arbusto del Cederberg aromatizzato con scorze di arancia, petali di fiori, olio essenziale di limone verde, clementina e arancia rossa.

African tree from Cederberg with orange peel, essential oils of lime, clementine, blood orange.

9

TISANE FIDJI

Miscela di citronella, limone verde, pezzi di mela, zenzero e scorze di arancio.

Blend of lemongrass, lime, apple bits, ginger and orange peel.

9

CARCADET NÖEL A PARIS

Fiori d'Italia ibisco dalle note speziate e fruttate con rosa canina, mela, zenzero aroma di ciliegia e mandorla.

Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, ginger bits, flower petals, cherry, gingerbread, bitter almond.

9

**CIOCCOLATA
CALDA
SELEZIONI DI CIOCCOLATA**

Classica

Cioccolato fondente al 70% Valrhona

10

Nocciola

Pasta nocciola Agrimontana

10

Caffè

Pasta caffè Illy

10

Rum

Rum Barrique Mount Gay XO

20

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

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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) latticolo.
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.