

# Tea

**Verde** ( infusione 3 /4 min)

**Bancha** ( Giappone)

- tè giapponese per eccellenza significa “Comune”, composto da foglie rametti, è apprezzato perché può essere bevuto da tutti, anche i bambini data la scarsa presenza di teina. La teina, già povera nel the verde, in questa varietà è ancora meno presente poiché viene raccolto a fine stagione in piante, camelia japonica, di almeno tre anni. Ricco di antiossidanti, favorisce la digestione e conferisce un notevole apporto di ferro calcio e vitamina A.

**Greeny Rose** ( Giappone, Cina)

- Tè verde e bianco blended, intenso profumo di rosa con petali di rosa e fiori d'ericca. Unisce un profumo fruttato, mango e papaya, a note floreali come rosa e fiordaliso.

**Green Monojito** ( Cina)

- Tè verde Sencha, altamente digestivo, profumato alla menta e lime.

## **Nero** ( infusione 6 /7 min)

### **Wewesse Tea** ( Sri Lanka )

- Tè forte e scuro con riflessi dorati e note aromatiche. Originario dell'isola di Ceylon (Sri Lanka), terzo esportatore mondiale di Tè. Isola a sud dell'India, fino alla prima metà dell'ottocento era famosa per la coltivazione del caffè, quando il fungo chiamato la ruggine del caffè distrusse tutte le piantagioni, fu introdotta la Camelia, dando il via alla produzione del Tè su altopiani tra i 600 e i 2000 metri.

### **Nero al Bergamotto**

- Apprezzato per il suo particolare aroma ma soprattutto per i suoi benefici, il suo profumo agrumato si sposa perfettamente con il sapore del tè. Energetico, antidepressivo, aiuta la digestione.

### **Nero Golden Nepal** ( Nepal)

- Tè di alta qualità coltivato nella Antu Valley, al confine con l'India ai piedi della catena dell'Himalaya, oltre i 2000 metri di altitudine dal bouquet rotondo con note speziate, infuso brillante con note speziate. Il gusto aromatico lo avvicina ai migliori Darjeeling. Le foglie sono allungate con punte dorate, la produzione è molto limitata a causa del poco spazio a disposizione. Onde evitare il congelamento le coltivazioni vengono ricoperte con dei teloni.

### **Margareth Hope** ( India)

- È definibile il più importante giardino del Darjeeling . In questa piantagione vengono coltivate varietà pregiate di tè. Nero indiano di montagna coltivato nella regione del Darjeeling, nel giardino di Margareth Hope nella valle nord di Kurseong, ad un'altezza di circa 1800 metri. La piantagione venne iniziata nel 1865. Negli anni trenta il proprietario la denominò così per commemorare la scomparsa prematura della figlia. La raccolta di questo tè avviene in estate proprio in virtù della grande altezza viene effettuata in ritardo rispetto a quella di altri giardini del Darjeeling. Aroma fiorito, sapore fresco e brioso, con note di uva muscatel, viene definito lo Champagne dei Tè. La nostra selezione è miscelata con Earl Grey e fiori di Zagara.

## **Rooibos** ( infusione 10 min)

Pianta di origine africana, chiamata anche Tè rosso africano.

Viene coltivato nella regione del Cedeberg, in arbusti, le foglie dopo la raccolta vengono fatte fermentare e essiccate. La raccolta, fino agli anni 30 avveniva a mano con notevole dispendio di uomini e tempo, ma, grazie all'intuizione di una raccoglitrice, si agevolò, lasciando operare gli insetti che accumulavano i piccolissimi semi dentro le loro tane.

L'infusione, trattandosi di arbusti, è più lunga del tè.

Ha un gusto di nocciola e malva. Colore rosso vivace.

Privo di caffeina, è ricco di calcio, vitamina C e antiossidanti, valido come energizzante. Stimola i succhi gastrici agevolando la digestione.

La nostra selezione è miscelata con bacche di vaniglia e fiori di gelsomino.

## **Tisana digestiva**

Miscela digestiva composta da mela, uva sultanina, rosa canina, ibisco, semi di coriandolo, tè verde e spezie.

## **Tisana Relax**

Miscela rilassante composta da uvetta di Corinto, ibisco, sambuco, ribes nero, scorza d'arancia, petali di fiordaliso, petali di rosa e aromi.