

SENCHA / € 5

400 ML - 2 TAZZE

IL TE' IN CUI E' STATA RICONOSCIUTA DA RECENTI STUDI
LA MAGGIOR CONCENTRAZIONE DI EGCG,
UN COMPOSTO ANTIOSSIDANTE MOLTO EFFICACE.
AL DI LA' DELLE SUE PROPRIETA', NOTE DA SECOLI IN GIAPPONE,
E' UN TE' VERDE SQUISITO DA CONSUMARE PIU' VOLTE AL GIORNO.
L'INFUSIONE DI COLORE TRASPARENTE HA L'AROMA TIPICAMENTE
ERBACEO DEI SENCHA. UN GUSTO FRESCO E LEGGERO.

HOJICHA / € 7

400 ML - 2 TAZZE

UN TE' VERDE GIAPPONESE CON UN GUSTO MORBIDO CHE RICHIAMA IL CAFFE',
MA CON POCHISSIMA TEINA. QUESTO RISULTATO SI OTTIENE FACENDO
TOSTARE LE FOGLIE CON UN METODO INAUGURATO NEGLI ANNI '20 A KYOTO,
UTILIZZANDO UN RECIPIENTE DI PORCELLANA POSTO SUL CARBONE A LEGNA.
LE FOGLIE ARROTONDATE DIVENTANO UN MARRONE TENDENTE AL ROSSO
E LA BEVANDA AMBRATA ASSUME UN AROMA CAMELLATO
E UN PIACEVOLE SAPORE DI NOCCIOLA.

GYOKURO / € 9

400 ML - 2 TAZZE

TE' D'OMBRA, IL GIAPPONESE PIU' RAFFINATO DA
CONSUMARE NELLE GRANDI OCCASIONI.
PRIMA DELLA RACCOLTA, UN'UNICA VOLTA ALL'ANNO, I CESPUGLI VENGONO
COPERTI PER PROTEGGERLI DAL SOLE, COSI' FACENDO LE FOGLIE,
ARRICCHITE DI CLOROFILLA, RISULTERANNO DI UN BEL VERDE SMERALDO.
L'INFUSIONE COLOR PAGLIA HA IL SAPORE UMAMI,
IDENTIFICATO IN GIAPPONE COME QUINTO GUSTO PROPRIO.
DALLE SUE FOGLIE POLVERIZZATE SI OTTIENE IL MATCHA.