



TEA & PATISSERIE



PATISSERIE

Opera al Caffè* 1, 3, 7	8
Coffee Opera*	
Ibisco e Vaniglia* 1, 3, 7	8
Hibiscus and Vanilla Parfait*	
Cioccolato Bianco e Limone* 3, 7	8
White Chocolate and Lemon*	
Banana e Cioccolato* 1, 3, 7	8
Banana and Chocolate*	
Matcha & Yuzu* 1, 3, 5, 7, 8	8
Matcha & Yuzu*	
Popcorn Parfait* 1, 3, 7, 8	8
Popcorn Parfait*	
Cocco e Lamponi* 1, 3, 7, 8	8
Coconut Raspberry*	



DOLCI
DESSERT

Dessert Platter* (Selezione di 4 monoporzioni e mini coni) ^{1, 3, 7, 8}	36
Dessert Platter* (Selection of four cakes and mini ice cream cones)	
Composizione di Frutta Esotica	18
Exotic Fruit Platter	
Selezione di Mini Coni* ¹	12
Mini Ice Cream & Sorbet Cones*	
Selezione di Macaron (1PZ o 4PZ) ^{3, 8}	3/11
Macaroon Selection (1 or 4PCS)	
Petit Four ^{1, 3, 7, 8}	10
Petit Four	



TÈ BIANCHI WHITE TEAS

Moonlight White Tea (Cina/China)

7

Dallo Yunnan, un tesoro inestimabile: un raro tè bianco di alta quota. Raccolto manualmente ed essiccato tradizionalmente su graticci in bambù, un tè leggermente ossidato e dal carattere unico. Color giallo dorato. Note di legno, pesca, anguria floreale. Ricordi di miele al gusto.

From Yunnan, a priceless treasure: a rare high-altitude white tea, produced only in April. Harvested manually, dried in the ancient way on bamboo racks, it is a slightly oxidized tea with a unique character. Golden yellow colour. Notes of wood, apricots, fresh watermelon, flowery and on the palate notes of honey.

Silvery Pekoe Yin Zhen (Cina/China)

8

E' uno dei tesori assoluti tra i tè, peculiare della regione di Fujian. Costituito unicamente dalle perfette e tenere gemme bianche. Ricchissimo di composti antiossidanti, è un tè raffinatissimo ricavato da una cultivar detta Grande Bianco, dai germogli particolarmente ben formati. Colore giallo chiaro limpido. Note di cacao e castagna cotta. Texture vellutata, gusto durevole e rotondo

Absolute treasure of Chinese tea specialities, only made by the perfect young spring buds, still covered with white hair. Rich in antioxidants compounds, caffeine but also L/Theanine, this highly refined tea comes traditionally from a cultivar of Camellia Sinensis called Big White, traditionally grown in the Fuding area of Fujian. Clear very light-yellow colour. Notes of cocoa and roasted chestnut. Velvety texture, long-lasting sweet and round taste.



TÈ VERDI GREEN TEAS

Pi Lo Chun (Cina/China)

7

Uno tra i tè più rari arrivati fino a noi. Cresce su due montagne della catena che circonda il lago Taihu. L'acqua del lago evaporando ricopre i due monti di una nebbiolina persistente. Alberi di pesco, susino ed albicocco sono coltivati spesso vicino al tè e questo sembra conferire caratteristiche uniche al suo aroma.

Lavorato a mano da abili artigiani che arrotolano delicatamente le gemme lanugineose e le foglioline, dando la caratteristica forma spiraleggiante. Color giallo con riflessi dorati. Aroma fresco, intenso e fruttato. Palato durevole, morbido con sentori di castagna.

One of the rarest teas that has passed down to us. It grows on two mountains in the range surrounding Lake Taihu. As the lake water evaporates, it covers the two mountains with a persistent mist.

Peach, plum and apricot trees are often grown near the tea, and this seems to impart unique characteristics to its aroma. Hand-processed by skilled artisans who delicately roll the downy buds and leaflets, giving the characteristic spiralling shape. Light yellow, golden shapes. Fresh, fruity, intense aroma. Soft, long-lasting with chestnuts notes.

Lung Ching Top Grade (Cina/China)

8

Uno dei più famosi tè verdi cinesi. Belle foglie e germogli appiattiti, ancora tradizionalmente a mano, durante la delicata fase dell'inibizione della ossidazione enzimatica nelle padelle di metallo poste sul fuoco. Il nome, "pozzo (o fonte) del drago", è legato alla leggenda di uno di questi mitici animali che abitava nella zona delle coltivazioni. Raccolto primaverile. Colore giallo chiaro. Aromi intensi e penetranti di castagna e vaniglia. Morbido, rotondo, dolce, con sentore di castagna.

One of the most famous Chinese green teas. Beautiful flat leaves and buds, still traditionally shaped by hand during the delicate phase of inhibition of enzymatic oxidation in the metal pans placed on fire. The name, "dragon well", is linked to the legend of one of these mythical animals that live in the area. From only Spring crops, early Spring harvest are particularly appreciated. Light yellow colour. Intense and penetrating aromas, chestnut's and vanilla's notes. Smoothy, round, sweet and chestnut taste.



Yunnan Green (Cina/China)

6

Bellissimo all'aspetto, con una moltitudine di gemme dorate, leggermente arrotolate e ricoperte di tenera peluria. Color ambra scuro, con aromi di legno, leggere note di tabacco su una base floreale.

Beautiful appearance, with a multitude of golden buds, slightly rolled and coated with tender hairs. Dark amber colour, with an aroma of wood, light tobacco notes on a flowery base.

Gyokuro Takumi Bio (Giappone/Japan)

9

Il nome Gyokuro viene spesso tradotto in “rugiada preziosa” o “rugiada di giada” a ricordarne l'intenso color verde. E' un tè ricco di antiossidanti e uno dei tè che contiene più L-Theanina, aminoacido modulatore della onde alfa del cervello, che inducono “rilassamento” e bilanciano l'azione della caffeina. Color giallo verdolino. Intense note marine ed erbacee. Dolce e gentile al gusto.

The name Gyokuro is often translated into Precious Dew or Jade Dew to recall its intense green colour. It is rich in antioxidants, and has the highest content of L-Theanine, an important amino acid, a precious ally for health. Yellow, green and milky colour, intense and herbaceous with notes of sea. Sweet and gentle on the palate.

Sencha Asagiri Bio (Giappone/Japan)

7

Un ottimo primo raccolto di Sencha, lavorato nella prefettura di Uji, Kyoto. Le piantagioni sono elevate, isolate e aperte. I raccoglitori cominciano solo in una giornata di sole ed occorre una grande esperienza anche nella lavorazione, perché lo scopo è ottenere un prodotto che abbia il maggior profumo possibile. Color verde chiaro. Gli aromi sono intensi, erbacei e freschi. Il sapore è erbaceo, con note marine dolci e gentili.

An excellent first harvest of Sencha, processed in Uji Prefecture, Kyoto. The plantations are located at high altitude, isolated and open. The pickers only start on a sunny day and great experience is also needed in the processing, because the aim is to obtain a product that has the greatest possible scent. Light green colour. Aromas are intense, grassy and fresh. Taste is herbaceous, notes of sea, sweet and gentle.



Matcha Tsuki Biologico doypack bio (Giappone/Japan)

8

Pregiato tè verde giapponese, il colore è verde intenso, il profumo forte e marino. Il Mat-cha è un tè verde estremamente energetico, ricco di vitamine e minerali ma anche di caffeina. Color verde intenso. Naso marino e vegetale. Vellutato, dolciastro, vegetale e con note iodate.

Precious Japanese green tea, the colour is intense green, strong and marine scent. The Mat-Cha is an extremely energetic green tea, rich in vitamins and minerals but also of caffeine. Intense green colour, with vegetal and penetrating marine nose. Velvety, sweetish, vegetable and iodine notes.



TÈ NERI BLACK TEAS

6

Golden Yunnan Black Special (Cina/China)

Bellissimo all'aspetto, con una moltitudine di gemme dorate, leggermente arrotolate e ricoperte di tenera peluria. Colore ambra scuro. Aromi di legno, tabacco biondo su sottofondo floreale. Pieno eppure morbido, note percettibili di spezie, tabacco e miele. Retrogusto prolungato e sensazione zuccherata sulla lingua.

Beautiful appearance, with a multitude of golden buds, slightly curly and coated with tender hairs. Dark amber colour. Aroma of wood, light tobacco notes on flowery base. Full-bodied but mild and round, spicy-tobacco and honey notes. Long-lasting aftertaste, with a sugared feeling on the tongue.



TÈ OOLONG

OOOLONG TEAS

Oolong Tie Kuan Yin (Cina/China)

6

Prodotto principalmente nella zona intorno alla città di Anxi, nel Min Nan (sud) Fujian. Grado di ossidazione tra il 10 e il 30%. Le foglie verde scuro, leggermente attorcigliate, provengono da cespugli selezionati proprio per questo tipo di tè, che ha una fragranza unica. È un tè estremamente digestivo, con un inconfondibile profumo floreale che ricorda l'orchidea. Giallo brillante con riflessi ambrati. Aromi floreali e fruttati. Al primo sorso è floreale, dopo escono pesca giovane e frutta; non particolarmente astringente.

Mainly produced in the area around the city of Anxi in Min Nan (south) Fujian. Oxidation degree between 10 and 30%. The dark green, slightly twisted leaves come from specially selected bushes for this type of tea, which has a unique fragrance. It is an extremely digestive tea with an unmistakable floral scent reminiscent of orchids. Bright yellow, amber shapes. Fruity and Floreal aromas. Floreal as first sip, then early peach and fruit; not very astringent.

Dark Pearl Oolong (Taiwan)

6

Eccezionale Oolong con grado di ossidazione oltre il 60%. Coltivato nella regione di Tai Tung nell'est di Taiwan, dove l'abbondante umidità alternata alle giornate di sole crea una condizione ideale per la crescita delle piante. Le foglie vengono raccolte ed arrotolate con un processo interamente manuale. Color ambrato. Note tostate, legnose e di rosa. Vellutato, maltato, persistente e zuccherato, con note di miele, vaniglia e mango.

Exceptional Oolong with an oxidation degree of over 60%. Grown in the Tai Tung region of eastern Taiwan, where abundant humidity alternated with sunny days creates an ideal condition for plant growth. Leaves are harvested and rolled in an entirely manual process. Amber colour. Toasted, woody and rose notes. Velvety, malty, persistent and sweetened, with notes of honey, vanilla and mango.



Oolong Atarajo (Giappone/Japan)

10

Nella prefettura di Kagoshima, vicino al vulcano attivo Sakurajima, è realizzato questo tè estremamente raro, prodotto dalla cultivar “Benifuki” e risultato dell’incrocio di due cultivar molto differenti. Le foglie arricciate, raccolte a mano, sono sottoposte ad una tostatura leggera che mantiene le caratteristiche floreali iniziali. Giallo dorato, con note ambrate-arancini. Note di vaniglia, delicati sentori tostati. Aroma morbido e bilanciato sulle note del dolce.

From Kagoshima Prefecture, home to one of Japan’s active volcanoes, Sakurajima, this tea is a real rarity, made from the cultivar Benifuki, and result of a cross between two cultivars with different characteristics. This cultivar is known for its vibrant and fruity aroma, as well as its rich flavour profile. The curled, hand-picked leaves undergo a gentle toasting step to preserve the floral notes. Golden yellow, amber orange colour. Notes of vanilla, delicate hints of toast, hints of cream. Creamy and sweet balanced aroma.



TÈ FLOREALI BLOOMING TEAS

Marigold Rose (Cina/China)

8

Perfette gemme di materiale da tè Silver Needlesgreen, legate insieme e composte a forma di sfera. Giallo scuro con sfumature ambra. Complesso, vegetale e floreale al naso. Gusto dolce, floreale e persistente.

Perfect gems of Silver Needles green tea material, tied together and composed in the shape of a sphere. When added to hot water they unfold and release a delicate, fragrant and aromatic flavour. Dark yellow with amber hues. Complex, vegetal, and floral on the nose. Sweet, floral, and persistent taste.



TÈ AROMATIZZATI SCENTED TEAS

King of Jasmine (Cina/China)

7

Pregiato tè verde cinese di gemma, ripetutamente miscelato con fiori di gelsomino asiatico raccolti all'alba, nel momento del massimo profumo. Le foglie assorbono l'aroma dei fiori freschi che vengono poi tolti. Il tè di base, Zao Pei, viene raccolto e lavorato in maggio, stoccato e miscelato con i fiori di gelsomino al momento della loro fioritura in estate. Colore giallo dorato scuro. L'aroma è intenso, penetrante e vegetale al primo approccio, poi i sentori sono dolci e floreali. In ultimo esce il gelsomino. Dolce e morbido al gusto.

Fine Chinese bud green tea, repeatedly blended with Asian jasmine flowers picked at dawn, at the moments of maximum fragrance. The leaves absorb the aroma of the fresh flowers, which are then removed. The base tea, Zao Pei, is harvested and processed in May, stored and blended with jasmine flowers at the time of their flowering in summer. Dark golden yellow colour. As aromas it is intense, penetrating and vegetal taste as first approach, then it is sweet and flower. As last taste it comes Jasmine. Sweet and soft on palate.



TÈ PU ERH PU ERH TEAS

King of Pu Erh (Cina/China)

6

Specialità cinese, il Pu Erh ha una complessa lavorazione con molteplici varianti, tra cui una fermentazione microbica dopo l'inibizione della ossidazione enzimatica. Questo tè è maturato per alcuni anni in condizioni di umidità particolare ed è ricco di bellissime gemme dorate. Colore rosso brunastro. Presenta note di legno, muschio, terreno bagnato. Ha una sorprendente dolcezza, una texture setosa, con sentori di fiori e liquirizia.

A Chinese speciality, Pu Erh has a complex processing with many variations, including microbial fermentation after inhibition of enzymatic oxidation. It is the only tea that is traditionally ripened, in humidity-controlled environments to increase its fragrance and sweetness characteristics. This tea we present is a tea that has matured for several years in particularly humid conditions and is rich in beautiful golden buds. Dark red-brown colour. Nose of wood, musk, moist soil. It has a surprising sweetness, smoothie texture, flower and liquorice notes.



CAFFETTERIA
COFFEES

Espresso	2.50
Espresso Decaffeinato Decaffeinated Espresso	3
Cappuccino Cappuccino	5
Caffè Doppio Double Espresso	5
Caffè Americano Americano Coffee	5
Latte Macchiato Latte	5
Latte Hot Milk	5
Caffè d'Orzo Barley Coffee	5
Caffè Ginseng Ginseng Coffee	5
Cioccolata Calda Hot Chocolate	7









I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Allergeni: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latticini; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi
* Prodotto/i surgelato/i o abbattuti a bordo

Prices are in Euro and inclusive of VAT. For further information about the presence of substances or products that cause allergies, please ask a member of staff.
Allergens: 1 Cereals containing gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soybeans; 7 Lactose; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 SO₂; 13 Lupin; 14 Molluscs
* Frozen Produces or Blast Chilled on the Ship

YEZI