

SELEZIONE DI TÈ IN FOGLIE | SAYAMA TEA

2,500

Tea selection

Tè Verde di Sayama

Pregiato tè giapponese prodotto nella parte occidentale della prefettura di Saitama.

Conosciuto come uno dei “Tre Grandi Tè del Giappone”, si distingue per il gusto ricco e l’equilibrio tra dolcezza e astringenza. Godetevi il suo aroma tostato e fragrante, frutto della tradizionale lavorazione “Sayama Fire Roasting”.

Sayama tea is one of Japan’s representative green teas, produced mainly in Sayama City in western Saitama.

Along with Shizuoka and Uji teas, it is known as one of the “Three Great Teas of Japan.” Sayama tea is characterized by its rich flavor and fine balance of sweetness and astringency. Experience its fragrant aroma, crafted through the careful Sayama-biire (Sayama roasting) process.

TÈ NERO | **BLACK TEA**

Sayama e tè nero

Tè nero di Saitama, un’eccellenza del Giappone dal ricco aroma e gusto profondo.

Sayama Black Tea, Saitama

Japanese black tea from Saitama Prefecture, known for its rich aroma and full-bodied flavor.

TÈ AROMATIZZATO | *FLAVORED TEA*

2,500

Tè nero alla shiso rosso

Tè nero giapponese con shiso rosso, dal leggero gusto acidulo.

Red perilla (Shiso) black tea

Delicately tart with herbal notes, complemented by the roasted aroma of black tea.

Tè allo yuzu

Tè nero giapponese al yuzu, con delicata nota agrumata.

Yuzu black tea

Soft citrus fragrance and a refreshing yuzu flavor.

Tè nero al limone e verbena

Tè nero giapponese alla verbena limonata, fresco e agrumato.

Lemon verbena black tea

Bright, lemony herbal notes with an uplifting aroma.

Tè nero alla menta verde

Tè nero giapponese con menta verde, aroma erbaceo e fresco.

Spearmint black tea

Refreshing and cooling, with the crisp scent of spearmint.

TÈ OOLONG | *OOLONG TEA*

Yellow Gold, China

Tè oolong, magistralmente prodotto a mano

Masterfully hand-rolled oolong tea

TÈ NERO | *BLACK TEA*

Assam Breakfast, India

Tè al malto, perfetto per la colazione con o senza latte

Malty breakfast tea perfect with or without milk

Earl Grey, Sri Lanka

Tè profumato al bergamotto

Tea scented with bergamot

Darjeeling 2nd Flush, India

Fragrante e confortante

Fragrant and comforting

Decaffeinated black Ceylon, Sri Lanka

Maltato, ricco e corposo con note di frutta secca

Malty, rich and full bodied with notes of dried fruit

TÈ BIANCO | *WHITE TEA*

Jasmine Silver Needle, China

Utilizza i boccioli di tè bianco più dolci e profumati con fiori di gelsomino freschi

Uses the sweetest, spring picked white tea buds and scented with fresh jasmine flowers

INFUSI D'ERBE | *HERBAL INFUSIONS*

2,500

Camomilla

Tisana alla camomilla, dal gusto dolce e rilassante

Chamomile

Sweet and soothing, with the calming aroma of chamomile flowers.

Menta piperita

Tè alla menta piperita

Peppermint

Aromatic and clean, with the cooling sensation of peppermint.

Citronella

Tisana alla citronella, dal profumo vivace e dal gusto pulito.

Lemongrass

Bright and refreshing, with the vibrant aroma of lemongrass.

Verbena odorosa

Tisana alla verbena limonata, dal gusto fresco e agrumato.

Lemon verbena tea

Light and uplifting, accented with the scent of lemon verbena.

Whole Rose Buds

Accuratamente essiccato per preservare il sapore ed il profumo naturali

Carefully dried to preserve natural flavor and scent

TÈ GIAPPONESE D'AUTORE | *Organic Japanese Tea* (LS)

2,500

Foglie di tè biologico provenienti da Kitano Chaen, a Ureshino, nella prefettura di Saga, situata nel Kyushu sud-occidentale del Giappone.

Ureshino è rinomata come luogo di origine del tè giapponese. Kitano Chaen è uno dei pochi giardini del tè che coltiva interamente senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti chimici.

Organic tea leaves from KITANO CHAEN in Ureshino, Saga Prefecture, Kyushu, in southwest Japan. Ureshino is renowned as the birthplace of Japanese Tea and KITANO CHAEN is one of the few tea gardens practicing completely pesticide-free and chemical fertilizer-free cultivation.

Sencha Okumidori | *Steamed Green tea*

Un tè verde al vapore fatto usando solo le foglie più giovani (gemma di Milu)

Steamed marbling green tea made using only the youngest leaves (Milu bud)

Tè nero Yabukita | *Black tea*

Seconda raccolta selezionata intorno alla meta di Giugno

Second harvest picked around mid-June

Tè tostato biologico | *Roasted green tea*

Yabukita e Benifuki miscelati, raccolti all'inizio di aprile

Blended Yabukita and Benifuki, picked early May

Tè verde stagionale | *Seasonal green tea*

CAFFÉ | *COFFEE* (SC) (LS)

1,800

Espresso | Espresso doppio

Espresso | Double Espresso

Caffè americano

Americano

Macchiato

Macchiato

Cappuccino | Caffè Latte

Caffè au Lait

Ciocolata Calda

Hot Chocolate

Matcha Latte

Caffè Shakerato

Coffee with Okinawa brown sugar syrup

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO
Vernano coffee sustainably produced and ISO certified.

ACQUA | WATER 1,800

Oku-Aizu Naturale | Gasata 750ml

Oku-Aizu Still | Sparkling 750ml (LS)

ANALCOLICI | SOFT DRINK 1,500

Succo d'arancia

Orange Juice

Succo di mela

Apple Juice

Succo di pompelmo

Grapefruit Juice

Coke/Coke Zero

Ginger Ale

Il menu de La Pasticceria - Niko Romito propone una selezione di 6 dolci monoporzione, ciascuno ispirato a una ricetta tradizionale di una diversa regione italiana.

Le creazioni si distinguono per la riduzione di grassi animali e zuccheri aggiunti, in linea con una visione di pasticceria più leggera e contemporanea. Particolare attenzione è stata riservata anche all'estetica, dando vita a una collezione che celebra il gusto e la bellezza in ogni dettaglio.

The La Pasticceria - Niko Romito menu includes a selection of 6 mono-portion pastries, each inspired by a traditional recipe from an Italian region, yet lightened in their preparation by reducing animal fats and added sugars. Great attention has been dedicated to the aesthetics of each creation, resulting in a collection that celebrates taste and beauty in each detail.

A handwritten signature in black ink, reading "Niko Romito". The signature is stylized with a large, flowing 'N' and a cursive 'Romito'.

LA PASTICCERIA – NIKO ROMITO

Crostatina al limone <i>Lemon tart with almond frangipane and meringue</i> (N)	4,000
Cassata Siciliana <i>Ricotta cheese mousse, pistachio marzipan and candied orange</i> (N) (A)	4,000
Tartelletta cioccolato bianco e caffè <i>Tart, coffee ganache, salted caramel sauce, coffee and white chocolate cream</i> (N)	4,500
Millefoglie <i>Caramelized puff pastry, vanilla diplomat cream, roasted pistachio and amarena cherry</i> (N)	4,500
Profiteroles <i>Choux, vanilla cream and chocolate glaze</i> (N)	4,500
Torta al cioccolato, mango e frutto della passione <i>Mango compote, passion fruit cream and chocolate mousse cake</i> (N)	4,800
Torta al formaggio e lampone <i>Baked cheesecake, hazelnut crumble, white chocolate cream and raspberries</i> (N)	4,800
Tartelletta di frutta stagionale <i>Seasonal fruit tart</i> (N) (LS)	4,800

AFFOGATO AL CAFFE

Vanilla ice cream and espresso (N)

3,000

BVLGARI IL CIOCCOLATO

(V) (A) (N)

1 piece

2,030

3 pieces

4,450

5 pieces

7,500

10 pieces

15,400

BIRRE | BEERS

Premium Suntory	<i>Japan</i>	1,200
Suntory ALL-FREE (ALC. 0%)	<i>Japan</i>	1,000
Coral	<i>Portugal, Madeira</i>	1,800
Senatrice	<i>Italy, Toscana</i>	1,800

VINI AL CALICE | *WINES BY THE GLASS*

Champagne | Sparking Wine

PAULINE COLLIN BERECHÉ		
Ludes 1 ^{er} Cru	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	5,900

Vini Bianchi | White Wine

RIJCKAERT		
2023 Pouilly Fuisse 1er Cru Sur La Roche	<i>Chardonnay</i>	3,800
CERETTO		
2024 Arneis Blange	<i>Arneis</i>	3,200
FOGGIO AL TESORO		
2024 Solosole	<i>Vermentino</i>	3,400

Vini Rosè | Rose Wine

DAMILANO		
2024 Langhe Rosate	<i>Nebbiolo</i>	3,200

Bollicine Rosè | Sparkling Rose Win

BLACK CHALK		
2021 Wild Rose	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	4,000

Vini Rossi | Red Wine

MONTES		
2021 Purple Angel	<i>Carmenere, Petit Verdot</i>	3,800

LAMOLE DI LAMOLE		
2020 Lareale Chianti Classico Riserva	<i>Sangiovese</i>	3,800