# LA LAMPADA

*Piccola birreria con cucina dal 1991*

Sono trascorsi molti anni da quel 6 ottobre 1991, da quella domenica in cui abbiamo acceso per la prima volta le luci de "La Lampada". Da allora abbiamo fatto molti cambiamenti, ma una cosa è rimasta immutata: il nostro impegno a servire al meglio chi varca la nostra soglia.

Mercoledì 11 settembre 2024, abbiamo riacceso le luci de "La Lampada" in uno spazio più generoso, ma con la stessa ricetta vincente: professionalità e passione, ingredienti e prodotti di qualità, in un'atmosfera accogliente e familiare. Siamo qui soprattutto grazie a voi, che ci avete sostenuto fin dall'inizio, e a chi ci sceglierà in futuro.

---

Siamo da sempre attenti alle intolleranze e alle allergie alimentari. Offriamo varianti senza glutine per la maggior parte dei nostri piatti, per qualsiasi dubbio chiedete al nostro personale che sarà lieto di aiutarvi.

SENZA GLUTINE

VEGETARIANO

VEGANO

PIATTO NON MODIFICABILE

**FUORI MENÙ**

La nostra salsa rosa fatta in casa con uova pastorizzate e olio di mais è inclusa in tutti i nostri panini, ma abbiamo anche ketchup, senape, maionese, maionese vegana e salsa sweet chili

*Allergeni: Uova, senape, sedano*

**Coperto 1,5€** **Pane senza glutine 1,5€** **Modifiche o aggiunte di ingredienti da 1 a 3€**

*Per una miglior conservabilità alcuni prodotti possono essere congelati all'origine e/o abbattuti

# LA LAMPADA

## QUALCHE SFIZIO

**PANFO*** 3
Pane della casa all'olio EVO, erbette aromatiche e salsa rosa
*Allergeni: Glutine*

**POP CORN** 3

**BRUSCHETTA AL POMODORO** 3,5
*Allergeni: Glutine*

## I TOAST

**TOAST CLASSICO*** 5
Cotto alla brace alta qualità, formaggio Dobbiaco
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

**TOAST FARCITO*** 6
Cotto alla brace, formaggio Dobbiaco
**Farcitura a scelta** tra pomodoro, lattuga, funghi, zucchine, carciofini, melanzane, peperoni, porcini
**Max 2 ingredienti**
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

**CROQUE MADAME*** 7
Cotto alla brace, Dobbiaco, uovo all'occhio
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, soia*

**CROQUE MONSIEUR*** 6
Nella versione "Lampada"...tra il Pierino veneziano e il classico francese: cotto alla brace, formaggio Dobbiaco
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

**TOASTONE*** 6,5
Cotto alla brace, formaggio Dobbiaco
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

**TOASTONE FARCITO*** 7,5
Cotto alla brace, formaggio Dobbiaco
**Farcitura a scelta** tra pomodoro, lattuga, funghi, zucchine, carciofini, melanzane, peperoni, porcini.
**Max 2 ingredienti**
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

**BLACK TOAST*** 7,5
Speck, formaggio Dobbiaco zucchine alla piastra, lattuga, senape (a parte)
*Allergeni: Glutine, lattosio, senape, soia*

## I CROSTINI

**MESSICANO** NO GLUTINE 8
Cialde di mais, pomodoro, formaggio filante, peperoncino
A parte: Jalapenos, salsa guacamole, salsa messicana
*Allergeni: Lattosio*

**SESAMO** NO GLUTINE 8
Cialde di mais, formaggio filante, verdure, sesamo bianco e nero
*Allergeni: Lattosio, sesamo*

## I PANINI

**PANINO ALLE ERBE*** 7
Schiacciata all'olio EVO con rosmarino, salsiccia artigianale (Marcà Vecio - TV) e formaggio alla piastra
*Allergeni: Glutine, lattosio*

**PANINO ALLA CRUSCA*** 7
Pane integrale **senza grassi animali,** misto di verdure, lattuga, pomodoro, mozzarella alla piastra, salsa
*Allergeni: Glutine, lattosio*

**VEGANO ALLA CRUSCA*** 7
Pane integrale **senza grassi animali,** misto di verdure, lattuga, pomodoro, formaggio vegano, salsa vegana
*Allergeni: Glutine, soia*

**BAGUETTE GORGONZOLA*** 7
Pane **senza grassi animali,** gorgonzola DOP , salamino piccante, lattuga
*Allergeni: Glutine, lattosio*

**BAGUETTE RUSTICA*** 7
Pane **senza grassi animali,** porchetta artigianale fatta da noi, mozzarella, peperoni
*Allergeni: Glutine, lattosio*

# LA LAMPADA

## I NOSTRI CLUB

**CLASSICO*** 13
Affettato di petto di pollo arrosto, pancetta stufata alla piastra, frittata, pomodoro, lattuga
*Allergeni: Glutine, uova, soia, lattosio*

**VEGETARIANO*** 13
Verdure ripassate alla piastra (melanzane, peperoni e zucchine), scamorza affumicata, frittata, pomodoro, lattuga
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, soia*

**LONDON*** 15
Roastbeef all'inglese fatto in casa (senape in cottura), bacon, cheddar, uovo all'occhio, pomodoro, misticanza
*Allergeni: Glutine, senape, lattosio, uova, soia, solfiti del vino bianco*

**DEL CUOCO*** 14
Cotto alla brace, mozzarella, funghi champignon, frittata, pomodoro, lattuga
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, soia*

**OSLO*** 16
Salmone affumicato, formaggio spalmabile, aneto, frittata, pomodoro, lattuga, maionese
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, pesce, soia*

## LE CRÊPES SALATE

**CAMPAGNOLA** 8
Cotto alla brace, formaggio Dobbiaco, peperoni, besciamella, erba cipollina
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova*

**GOLOSA** 8
Speck, Gorgonzola D.O.P., besciamella, semi di papavero
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova*

**ITALIA** 8
Melanzane, pomodoro, mozzarella, besciamella, origano
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova*

## LE FOCACCE

**Due tondi panificati farciti e cotti al momento in piastra**

**SOLITA*** 14
Cotto alla brace, scamorza, porcini trifolati
*Allergeni: Glutine, lattosio*

**GHIOTTA*** 14
Pancetta stufata alla piastra, funghi champignon, gorgonzola DOP
*Allergeni: Glutine, lattosio*

**SPECK*** 14
Speck, formaggio, erbe aromatiche, peperoni
*Allergeni: Glutine, lattosio*

**MEDITERRANEA*** 13,5
Tonno all'olio, mozzarella, olive nere, capperi, pomodoro, lattuga
*Allergeni: Glutine, lattosio, pesce*

## I TAGLIERI

**IL TAGLIERINO** 13
Scamorza affumicata alla piastra, 2 salsicce artigianali (Marcà Vecio - TV), pan focaccia*
*Allergeni: Glutine, lattosio*

**TIROLESE** 13
Speck, formaggio Dobbiaco, cetriolino all'aneto, senape, pane nero
*Allergeni: Glutine, lattosio, senape, soia*

**TAGLIERE BRESAOLA** 14
Bresaola Valtellina DOP (di manzo), pan focaccia*
*Allergeni: Glutine*

**TAGLIERE DI CRUDO** 13
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, pan focaccia*
*Allergeni: Glutine*

**P.S.B.** 13
Porchetta artigianale fatta da noi, scamorza alla piastra, pan focaccia*
*Allergeni: Glutine, lattosio*

# LA LAMPADA

## I TEGAMI

### CHUCKWAGON BEANS "BUD SPENCER" 13
Fagioli kidney texani stufati, salsiccia, pancetta stufata, pane
*Allergeni: Glutine, lattosio*

### CHUCKWAGON BEANS VEGANI 10
Fagioli kidney texani stufati, pane **senza grassi animali**
*Allergeni: Glutine*

### DIAVOLETTI 15
Filetti di pollo cotti nella birra Kwak e salsa al peperoncino, 400gr. a porzione, pane
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

### ANGIOLETTI 15
Filetti di pollo, infarinati e cotti nella birra Weiss e succo di limone, 400gr. a porzione, pane
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

### CONTORNO DI VERDURE GRIGLIATE 4
Zucchine, melanzane, peperoni

## PIATTI VARI

### BAVARESE 13
2 Bockwurst, formaggio, crauti, senape, cetriolino all'aneto, pane
*Allergeni: Glutine, lattosio, senape*

### EST OVEST 15
Roastbeef all'inglese fatto in casa (senape in cottura), misticanza, pomodorini, burrata affumicata, pane
*Allergeni: Glutine, lattosio, senape, solfiti del vino bianco*

### BURRITO "CAJUN" 10
Wrap arrotolato con pollo speziato alla "Cajun" cotto con la birra, zucchine, insalata, yogurt, pomodoro
*Allergeni: Glutine, lattosio*

### BURRITO "CAJUN" VEGANO 10
Wrap arrotolato con tofu speziato alla "Cajun", verdure miste, insalata, pomodoro, maionese vegana
*Allergeni: Glutine, soia*

### IL PIATTO 15
Crudo, speck e porchetta (a seconda della disponibilità) con pan focaccia*
*Allergeni: Glutine*

## LE INSALATE

### BENESSERE 13
Misticanza, pomodorini, germogli di soia, olive nere, julienne di bresaola di manzo, semi di girasole, zucca, chia e lino, bacche di Goji, burrata pugliese, pan focaccia*
*Allergeni: Glutine, lattosio, soia*

### DI POLLO 10
Lattuga, affettato di petto di pollo, maionese, pan focaccia*
*Allergeni: Glutine, uova*

### LAMPADA 14
Lattuga, bresaola di manzo della Valtellina, zucchine a julienne, olive nere, sedano, pomodoro, pan focaccia*
*Allergeni: Glutine, sedano*

**FUORI MENÙ**

# LA LAMPADA

## BIRRE ALLA SPINA

### SPATEN MÜNCHNER HELL

**Chiara dorata 5,2%**
**Münchner Hell**

| | |
|---|---|
| 0.30 | 4 |
| 0.50 | 6 |
| LITRO | 11 |

La Spaten Münchner Hell è una birra lager chiara tradizionale, prodotta secondo il Reinheitsgebot, l'editto tedesco della purezza del 1516. Il nome Spaten deriva dalla parola tedesca Spaten (vanga), simbolo della famiglia fondatrice. Ha colore dorato un corpo leggero e un gusto bilanciato, con note maltate e una leggera amarezza. Con una gradazione alcolica di 5,2%, è rinfrescante e ideale da abbinare a piatti leggeri o da gustare da sola.
Curiosità: una campagna pubblicitaria del 1924 ha reso celebre in Germania lo slogan "Laß Dir raten, trinke Spaten" ovvero "Accetta un consiglio, bevi Spaten".
*Allergeni: Glutine*

### G.WEISS HB TRAUNSTEIN

**Weiss bier 5,4%**
**Non filtrata**

| | |
|---|---|
| 0.30 | 4 |
| 0.50 | 6 |
| LITRO | 11 |

Hefe-weiß, birra di frumento non filtrata. Una weißbier disponibile solo in fusti per la ristorazione. Più lievito fine e meno anidride carbonica rendono questa birra non filtrata un piacere davvero ben digeribile. Il contenuto robusto rinfranca i sensi, il colore caldo è un piacere per gli occhi e il suo gusto rotondo convince il palato. Non a caso il mastro birraio la chiama “la migliore fra le birre”.
*Allergeni: Glutine*

### KWAK

**Belgian ale 8 %**

| | |
|---|---|
| 0.30 | 4,50 |
| 0.40 | 7 |

Rossa belga, la celebre birra del cocchiere. Ricetta di Pauwel Kwak del 1791, l’aromatica e forte birra veniva versata nel bicchiere che poteva essere infilato nella staffa; la birra media è servita nel classico bicchiere con supporto di legno.
*Allergeni: Glutine*

### TENNENT'S SUPER

**Strong ale 9 %**

| | |
|---|---|
| 1/2 PINTA | 4 |
| PINTA | 7 |

Strong ale, nel tipico stile scozzese, una strong ale dal carattere maltato e dal marcato tenore alcolico ma allo stesso tempo dal gusto pulito. La famiglia Tennent intreccia la sua storia con quella della birra fin dal 1740. Ma è dal 1885 che inizia la produzione della strong lager a Glasgow che oggi prosegue anche nella capitale scozzese Edimburgo.
*Allergeni: Glutine*

# LA LAMPADA

## BIRRE A ROTAZIONE ALLA SPINA

### IPA

Chiedi la IPA del giorno al nostro staff
*Allergeni: Glutine*

| | |
|---|---|
| 0.20 | 4 |
| 0.40 | 7 |

### BIRRA OSPITE

Chiedi la birra ospite al nostro staff
*Allergeni: Glutine*

## BIRRE A POMPA

### LALAALE

**American Pale Ale 6%**

Prodotta da Corti Veneziane, birrificio artigianale di Dolo, per La Lampada e spinata a pompa tradizionale Angram (no Keykeg). Malto pale locale Altino e Maris Otter inglese, luppoli columbus, chinook, mosaic e nelson sauvin.
*Allergeni: Glutine*

| | |
|---|---|
| 0.20 | 4 |
| 0.40 | 7 |

### BIRRA OSPITE ALLA POMPA

Chiedi la birra ospite al nostro staff
*Allergeni: Glutine*

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**LA NOSTRA CANTINA OFFRE PIÙ DI 50 DIVERSE ETICHETTE DI BIRRA DI VARI STILI E FORMATI. CHIEDI AL NOSTRO STAFF UNA LISTA AGGIORNATA O FATTI CONSIGLIARE UN ABBINAMENTO PERFETTO PER LA TUA CENA, DOPOCENA O DEGUSTAZIONE**

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

# LA LAMPADA

## VINI

**PINOT GRIGIO DOC VENEZIA**
Ornella Molon
3,5 — 18

**CABERNET DOC PIAVE**
Ornella Molon
3,5 — 18

**PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY**
Bedin Colli Asolani
3,5 — 18

**PORTO ROSSO** 5

**PORTO BIANCO** 5

**PORTO VINTAGE** 7

**PASSITO DI PANTELLERIA** 6,5

**GRECALE** 5

**RECIOTO DI SOAVE** 6,5

## ANALCOLICI

**ACQUA 0,25LT** 1,5

**ACQUA 0,5LT** 2

**BIBITE** 3,5
Coca cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Cedrata, Ginger Ale, Tonica, Chinotto, Lemonsoda

**TE ALLA PESCA/LIMONE** 3

**SUCCHI DI FRUTTA** DA 3

## APERITIVI

**VERMOUTH** DA 4,5
Varie etichette

**SPRITZ** 4
Aperol - Campari - Select - Cynar

**SPRITZ BIANCO** 3
Prosecco, soda

**BRITZ** 4
Birra bionda, Aperol

**AMERICANO** 7
Campari, Vermouth rosso, soda

**AMERICANO LAMPADA** 8
Bitter Operarossa, Moveruth, soda

**BEER AMERICANO** 7
Campari, Vermouth rosso, birra

**HUGO** 4
Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta

## DIGESTIVI E LIQUORI

**AMARI** 4
Abbiamo sempre degli amari speciali, chiedete!

**GRAPPE BIANCHE** DA 4
Ceschia, Poli, Marzadro

**GRAPPE BARRICATE** DA 4
903, Ceschia, Castagner, Marzadro

**GRAPPE SPECIALI** DA 5
Secolo, Storica, Castagner

**CALVADOS** DA 5

**RUM** DA 6

**COGNAC E ARMAGNAC** DA 7

**WHISKY, WHISKEY E BOURBON** DA 6
Per una lista di etichette aggiornata chiedete al nostro staff

# LA LAMPADA

## CAFFETTERIA

| | |
|---|---|
| CAFFÈ ESPRESSO | 1,7 |
| CAFFÈ DECAFFEINATO | 1,8 |
| CAFFÈ D'ORZO | 1,7 |
| CAPPUCCINO | 2,5 |
| CAFFÈ AMERICANO | 2 |
| CAFFÈ CORRETTO | 2,5 |

## CIOCCOLATA CALDA

| | |
|---|---|
| CIOCCOLATA AL LATTE<br>*Allergeni: lattosio* | 4 |
| CIOCCOLATA BIANCA<br>*Allergeni: lattosio* | 4 |
| CIOCCOLATA FONDENTE<br>*Allergeni: lattosio* | 4 |
| CIOCCOLATA GIANDUIA<br>*Allergeni: lattosio, frutta a guscio* | 4 |
| CIOCCOLATA ARANCIA CANNELLA<br>*Allergeni: lattosio* | 4 |
| CIOCCOLATA ALLA MENTA<br>*Allergeni: lattosio* | 4 |
| CIOCCOLATA BIANCA AL CAFFÈ<br>*Allergeni: lattosio* | 4 |
| CREMA ALLA VANIGLIA<br>*Allergeni: lattosio* | 4 |

**senza glutine, aggiunta di panna +0,50**

**PORZIONE DI BISCOTTI** 3,5
Biscotti secchi misti
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, frutta a guscio*

## HOT DRINKS

**IRISH COFFEE** 8
Irish whiskey, caffè, zucchero, panna semimontata
*Allergeni: lattosio*

**CAFFÈ AMARETTO** 7
Caffè, Disaronno, Kalhua, panna semimontata
*Allergeni: lattosio*

**ITALIA CAFFÈ** 7
Caffè, liquore Galliano, anice, zucchero

**NORMANDIA HOT TODDY** 7
Calvados, miele, succo di limone, cannella

**JAMAICA GROG** 7
Rum jamaicano, caffè, cacao, zucchero di canna

**PUNCH VILLESE** 8
Liquore Jannamico, panna semimontata
*Allergeni: lattosio*

**VOV CALDO** 7
con panna montata
*Allergeni: lattosio*

**JAGERTEE RONER** 5
tradizionale punch tirolese

**PUNCH RUM/ARANCIO/MANDARINO** 5

# LA LAMPADA

## DOLCI FATTI IN CASA

### SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA — 5,5
A scelta tra coulis ai frutti di bosco o cioccolata fondente. **Senza glutine**
*Allergeni: Lattosio, uova*

### SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO — 5,5
A scelta tra confettura di arance o crema di marroni. **Senza glutine**
*Allergeni: Lattosio, uova*

### CRÊPES ALLA NUTELLA — 6
Con Nutella, disponibile anche **senza lattosio** con Nutella Vegan
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, soia, nocciole*

### CRÊPES AL FONDENTE — 6
Con crema al cioccolato fondente. **Senza lattosio**
*Allergeni: Glutine, uova, soia*

### CRÊPES ALLA CONFETTURA — 6
Con confettura di albicocche
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova*

### PANNA COTTA — 5
Con **topping a scelta** tra cioccolato, caramello, caffè, pistacchio, frutti di bosco, glassa di aceto balsamico o liquirizia macinata. **Senza glutine**
*Allergeni: lattosio*

### AMARETTONE* — 6
Strati alternati di crema al mascarpone ed amaretti, gli amaretti assorbono l'umidità della crema così da risultare morbidi. **Senza glutine**
*Allergeni: Lattosio, uova, mandorle*

### TORTA DI GRANO SARACENO* — 6
Un dolce tipico delle Dolomiti, è farcita con marmellata di mirtilli. **Senza lattosio e senza glutine**
*Allergeni: Uova, mandorle*

### STRUDEL ALLA ALTOATESINA* — 6
Una calda fetta di strudel di mele con uvetta e pinoli, servita con panna e cannella.
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, frutta a guscio*

### NUTELLATA — 5
Coppa con Nutella, gelato al fior di latte e panna montata
*Allergeni: Lattosio, nocciole*

### PORZIONE DI BISCOTTI — 3,5
Biscotti secchi misti
*Allergeni: Glutine, lattosio, uova, frutta a guscio*

**CHIEDETE I DOLCI DEL GIORNO AL NOSTRO STAFF**

# LA LAMPADA

## INFUSI DI FRUTTA € 4

Negli infusi di frutta il nome, di fantasia, individua il gusto prevalente, sono composti infatti da ingredienti simili di base con caratterizzazioni diverse; miscele diverse di frutta secca quale mela, buccia di arancia, ibisco, bacche di bosco, rosa canina, oli essenziali e spezie. *Allergeni: Possono contenere frutta a guscio*

**MORA DI GELSO BIANCA**
**BOCCIOLI DI ROSA**
**PICCOLI FRUTTI ROSSI**
**MORINGA E MELOGRANO**
**PITAYA E MIRTILLI ROSSI**
**MANDORLA CANNELLA VANIGLIA**
**PESCA**
**PERE E LAMPONI**
**GOJI E MANGO**
**PERA E ZENZERO**
**ARANCIO**

## TISANE € 4

Infusioni ottenute utilizzando erbe, piante e fiori, da sempre presenti nella tradizione erboristica possono essere, a seconda degli ingredienti, usate per la stimolazione della digestione, rilassamento etc. Non contengono caffeina.

**TISANA MENTA LIQUIRIZIA**
**TISANA MENTA**
**TISANA LIQUIRIZIA**
**CAMOMILLA**
**TISANA DIGESTIVA**
**TISANA DISTENSIVA**
**TISANA BALSAMICA**

## MATE € 5

Gli indios facevano uso del mate fin da tempi remoti e nel xiv secolo i gesuiti lo diffusero anche alla popolazioni bianche, da allora divenne "il tè dei gesuiti". Le foglie contengono tannino e caffeina e l'infuso ha proprietà stimolanti e gusto amaro. Bevanda diffusa in tutto il Sud America è prodotta dalla lavorazione dell'ilex paraguensis. La serviamo nelle due versioni la classica nella **zucchetta** o in versione **cocido** ovvero in tazza

**YERBA MATE**
**MATE COCIDO**

## ROOIBOS € 4

Il rooibos è una bevanda ottenuta per infusione delle foglie essiccate di Aspalathus linearis, una pianta arbustiva sudafricana. Nella lingua locale (afrikaans) il termine rooibos significa cespuglio rosso, a sottolineare il colore vermiglio della bevanda. Per tale caratteristica, e per le analoghe modalità di preparazione, in occidente il rooibos è conosciuto (impropriamente) anche come tè rosso africano. Non contiene caffeina

**ROIBOOS CLASSICO BIO**

# LA LAMPADA

## TÈ

Esistono sei principali tipi di tè, tutti facenti parte della stessa famiglia, prodotti dalla Camelia Sinensis o Assamica, una pianta legnosa coltivata principalmente in Cina, India, Sri Lanka, Giappone e Kenya, esportata poi in tutto il mondo, della quale si usano germogli e foglie. I sei tipi di tè sono: tè nero, tè verde, tè bianco, tè Oolong, tè giallo, tè Pu'er o tè post fermentato.

**CEYLON OP** 4
Tè nero - Sry Lanka

**SENCHA BIO** 5
Te verde - Cina

**YELLOW TEA** 5
Tè giallo - Cina

**OOLONG SHUI XIAN BIO** 5
Tè semifermentato - Cina

**PU'ER LEAVES** 5
Tè post fermentato invecchiato 5 anni - Cina

**DARJEELING TGFOP** 5
Tè nero - Himalaya

**KOREAN JOONGJAK** 5
Tè verde bio - Corea

**MAO FENG** 6
Tè bianco - Cina

**LAPSANG SOUCHONG** 4
Tè nero affumicato - Cina

## TE AROMATIZZATI

I tè aromatizzati sono tè rilavorati, nel senso che agli stessi, vengono aggiunti successivamente petali di fiori, frutta secca, scorze di agrumi, aromi, spezie oppure oli essenziali, allo scopo di conferire loro un gusto particolare.

**TÈ TUAREG** 4
Tè nero e foglie di menta piperita

**TÈ JASMINE LONG ZHU** 6
Tè verde in perle e fiori di gelsomino

**TÈ DEL BOSCO** 4
Tè nero e bacche di frutti di bosco

**TÈ EARL GREY** 4
Tè nero e bergamotto

**TÈ LIQUIRIZIA** 4
Tè nero e radice di liquirizia

**TÈ ARANCIO** 4
Tè nero scorze di arancia

## TE CINESI

I tè cinesi lavorati a mano sono di antica tradizione. Sono sfere o ovetti o grandi fiori composti da un nucleo centrale (spesso uno o più fiori) avvolto da centinaia di foglie di tè. Una volta in tazza questo oggetto si apre gradualmente, svelando quanto vi è stato celato all'interno, e crea una sorta di magia visiva che incanta chi si appresta a bere la bevanda.

**LU MU DAN** 6
Green peony

**BOUQUET GUZHANG** 7
Te verde calendula e gelsomino