



...in viaggio con Tè
sala da Tè e altro.

... in viaggio con Tè

Non vi parlerò di storia, leggende, letteratura, proprietà terapeutiche e di tutto quanto è stato scritto sul Tè, perché mi auguro che, in questo spazio, i vari e tanti argomenti sul Tè potranno essere motivo di conversazione, condivisione e socializzazione.

“Per godersi pienamente il Tè, occorre essere completamente calati nel presente. Solo nella consapevolezza del presente le tue mani possono sentire il piacevole calore della tazza. Solo nel presente puoi assaporare l’aroma, sentire la dolcezza, apprezzare la delicatezza.

Se stai rimuginando cose passate o preoccupandoti del futuro, perderai completamente l’esperienza di goderti la tazza di Tè. Anzi, guarderai nella tazza, e il Tè non ci sarà neppure più.”

“Com’è fresco il soffio del vento!
La pace è ogni passo.
E fa gioioso il sentiero senza fine.”

Thich Nhat Hanh
monaco e filosofo buddista Vietnamita.

Queste due citazioni sono molto vicine al mio sentire e ve le propongo perché l’una parla di come gustare sottilmente una buona tazza di Tè e l’altra del cammino, dell’andare.

Vi chiederete: qual’è il collegamento? Il collegamento è il Viaggio.

Perché il Tè è un Viaggio, un percorso tra epoche diverse, tra culture e popoli lontani.

Un viaggio tra i sensi perché il Tè coinvolge tutta la nostra sfera sensoriale, ed è proprio per questo che può diventare momento di conoscenza entro noi stessi, nel corpo e nello spirito.

Spesso sento dire “a me il Tè non piace”, ma sono convinta che per ognuno esista un Tè in grado di dischiudere un mondo di sensazioni ed emozioni, perché il Tè stimola soprattutto l’olfatto, il nostro senso primordiale legato intimamente ai ricordi.

Il mio invito e augurio è che, in questa piccola sala da Tè, possiate trovare il Tè giusto, quello che vi conquisterà, quello che vi aiuterà a guardare, a sentire dentro e fuori di voi.

Lucia

Piccola Carta dei tè

Tè in purezza

I prezzi si intendono per una sola infusione.

Su richiesta si possono degustare i Tè con metodo orientale (infusioni multiple).

PAI MU DAN: *Tè Bianco*, origine **Cina**, provincia del Fujian.

Questo tè è noto anche come "peonia bianca", composto da germoglio e due foglie. Questo tè si distingue per la finezza del suo aroma, dolce e mielato. L'intensità della sua nota vellutata e la sua persistenza in bocca lo rendono il prediletto di tutti coloro che si vogliono avvicinare al raffinato mondo di questa famiglia di tè. (acqua 75-80° C, infusione 5-10')

€ 5,50

GUZHANG MAO FENG: *Tè Verde*, origine **Cina**, provincia dello Hunan nella zona montuosa della contea di Guzhang ad una altezza di circa 1000 metri sul livello del mare. L'alta temperatura media e le abbondanti precipitazioni distribuite su quasi tutto l'anno, fanno di quest'area un habitat particolarmente adatto alla produzione di Tè di alta qualità. In tazza il liquore appare chiaro e brillante. La discreta astringenza lascia in bocca una delicata impressione di freschezza, con retrogusto dolce e accenni floreali. (acqua 80° C, infusione 3')

€ 4,00

LONG JING: *Tè Verde*, origine **Cina**, provincia dello Zhejiang.

"Pozzo del drago", è il tè più famoso della Cina, risalente alla dinastia Tang, menzionato nel famoso "Il canone del tè" di Lu Yu. Il gusto è morbido con note di castagna bollita, frutta secca tostata, vaniglia.

(acqua 80° C, infusione 2-3')

€ 6,50

" Le Tisane di Anna"

DIGESTIVA 1 dal sapore vellutatamente piccante.

Anice verde, cartamo, zenzero, basilico, arancio dolce.

DIGESTIVA 2 dal sapore più deciso.

Verbena odorosa, ginepro, alloro, limone scorze, pepe nero.

SGONFIANTE: anice stellato, finocchio, coriandolo, alloro, scorze di limone.

MEDITERRANEA: Karkadè, liquirizia, finocchio, arancio.

RINFRESCANTE: achillea, menta, liquirizia, salsapariglia.

CALMANTE: melissa, taglio, cartamo, basilico.

INVERNALE: achillea, malva, issopo, cannella, ginepro, pepe nero, chiodi di garofano.

Tutte le nostre tisane sono state create dalla Dottoressa Anna Camatti dell'erboristeria Virya.

Il costo di ogni tisana è di € 3,00

Inoltre per chi desidera fare un break pomeridiano troverà spuntini dolci/salati preparati freschi dallo chef del ristorante.

Bouquet di Tè

DRAGON FLOWER: *Tè Verde con fiori di calendula e di amaranto*, origine **Cina**, provincia Hunan.

Bouquet a forma di Buddha seduto su di un loto, composto di germogli di tè verde provenienti dalle piantagioni del Guzhang, situate ad un'altitudine compresa tra i 600 e i 1000 metri, uniti ai fiori di calendula e di amaranto. Il nome "amaranto" deriva dal greco amarantos "che non appassisce". Di qui il significato di pianta dell'amicizia, della stima reciproca e più in generale espressione di tutti i sentimenti veri che non dovrebbero mai cambiare con il trascorrere del tempo, in quanto eterni e unici. Questi germogli di tè legati tra loro a mazzetto contengono al loro interno i fiori di calendula e amaranto che regalano al liquore un delicato aroma floreale e offrono un'esperienza visiva ed estetica di grande impatto ed emozione. Considerati tè da meditazione, i raffinati "bouquet di tè" regalano la bellezza dello spettacolo del fiore che sboccia. Delle vere delizie per la vista e il palato. (acqua 85° C, infusione 3-4')

€ 6,50

SOLE & LUNA LUMINOSI: *Tè Verde con fiori di Gofrena e Carcadè*, origine **Cina**, provincia Hunan.

Bouquet a forma rotonda, composto da germogli di tè verde provenienti dalle piantagioni del Guzhang, nella regione dello Hunan. Il bouquet, contenente un fiore di gofrena e uno di carcadè, è interamente lavorato a mano. I fiori che ne compongono il bouquet – in particolare il carcadè – oltre ad aumentare l'impatto visivo, arricchiscono l'infuso di ulteriori aromi particolari. Questi germogli di tè legati tra loro a mazzetto contengono al loro interno i fiori di gofrena e carcadè che regalano al liquore un delicato aroma floreale e offrono un'esperienza visiva ed estetica di grande impatto ed emozione. Considerati tè da meditazione, i raffinati "bouquet di tè" regalano la bellezza dello spettacolo del fiore che sboccia. Delle vere delizie per la vista e il palato. (acqua 85° C, infusione 3-4')

€ 6,50

Tè in purezza

TÈ SENCHA SAGA: *Tè Verde*, origine **Giappone**, provincia di Miyazaki, (giardini situati al livello del mare, esposti alle correnti umide del pacifico). Il Sencha è il più famoso tè giapponese, rappresenta quasi l'80% della produzione nazionale ed esiste di diverse qualità. Ha un caratteristico profumo fresco, che si ottiene con una particolare lavorazione che prevede un processo di cottura a vapore, ripetuto tre volte. Risulta fresco al palato, erbaceo, delicatamente astringente, dal sapore leggermente dolce, con aromi vegetali e rinfrescanti. (acqua 80° C, infusione 2-3')

€ 7,00

FOUR SEASON: *Tè Wulong*, origine **Taiwan**, provincia di Nantou.

Wulong proveniente da giardini di media altitudine, circa 600 metri, della contea di Nantou, con un basso livello di ossidazione pari al 15%.

Il liquore appare di colore verde dorato e in bocca manifesta fragranze dolci e floreali, con note leggermente tostate e aroma di fiore di betel.

(acqua 85-90° C, infusione 4-5')

€ 4,50

ORIENTAL BEAUTY: *Tè Wulong*, origine **Taiwan**, provincia di Nantou. Tè estivo proveniente da giardini posti a un'altitudine di circa 1400 metri e presenta il 60/70% di ossidazione. Appartenente alla varietà Bai Hao, che letteralmente significa " punta bianca", è il più famoso tè wulong prodotto a Taiwan. Note fruttate e speziate, dal retrogusto persistente. (acqua 90-95° C, infusione 5')

€ 8,00

Tè in purezza

JUNGPANA FTGFOP1 – SF WONDER MUSCATEL: *Tè Nero*, origine **India**, provincia del Darjeeling.

Nascosto nel cuore dell'Himalaia, il giardino di Jungpana è rinomato in tutto il mondo per il suo tè, dal caratteristico aroma moscato. La piantagione, vicina alla città di Darjeeling, gode di una posizione privilegiata: è esposta a sud ad un'altitudine che varia tra i 1000 e i 1400 metri. I giardini, però, non sono facilmente accessibili: ancora oggi gli uomini dei villaggi trasportano verso valle il tè in cassette di legno.

In bocca è morbido con note floreali, fruttate e leggermente speziate.

(acqua 90° C, infusione 3')

€ 5,50

BANASPATY FTGFOP1 – FF: *Tè Nero*, origine **India**, provincia dell'Assam.

I tè provenienti dai giardini di Banaspaty offrono in tazza tutto ciò che ci si aspetta da un Assam di qualità: un tè forte, perfetto per la prima colazione, dal caratteristico aroma maltato. Questo è uno degli ingredienti usati nella famosa miscela del tè Earl Grey.

Corposo e persistente in bocca, conquista con le sue note aromatiche leggermente speziate, maltate e legnose.

(acqua 90° C, infusione 3')

€ 3,50

Tè profumati

JASMIN YIN ZHEN: *Tè Bianco profumato al Gelsomino*, origine **Cina**, provincia Fujian.

Tè bianco di germogli argentati, sottili come aghi, provenienti dalle piantagioni dei monti Tai Mu, nella regione del Fujian. Un vero classico che conquista con il suo sapore dolce e il delicato aroma di gelsomino. Morbido, vellutato, con note floreali decise e persistenti. (acqua 80° C, infusione 2')

€ 6,00

GREEN LYCHEE: *Tè Verde profumato al Lychee*, origine **Cina**, provincia dello Hunan.

Questo tè verde profumato al lychee, frutto nativo della Cina meridionale e di tutto il Sud-est asiatico, è lavorato artigianalmente e si presenta in forme di piccole sfere. Questo frutto dalla polpa bianca traslucida molto profumata era apprezzato come prelibatezza fin dai tempi remoti dalla corte imperiale. Il sentore dolce del lychee e quello floreale delle foglie di tè donano, insieme, un bouquet aromatico unico.

(acqua 85° C, infusione 2-3')

€ 5,50