

---

20052 monza mi it  
piazza duomo 4  
www.tearosecafe.it  
info@tearosecafe.it



food



## **Kit**

**colazione della nonna** caffèlatte, biscotti assortiti e dolce del giorno a scelta

**continental breakfast** succo, piccoli croissant, pane, burro e marmellata, yogurt naturale, caffè o cappuccino

**organic breakfast** spremuta d'arancia, fette biscottate, marmellata senza zucchero, yogurt naturale, caffè al ginseng

**tearose breakfast** centrifugato di mela verde con frutta fresca, plum cake con cappuccino e pan brioche caldo con crema di gianduja

**bio breakfast** muffin al mirtillo con succo di cranberry, yogurt naturale con nettare d'agave e muesli, caffè al ginseng

## **Al naturale/Natural**

plum cake

plum cake al cioccolato

plum cake al mirtillo

brioche crema cotta e mandorle

brioche integrale e miele

brioche marmellata

croissant

mini croissant con marmellata fresca di albicocca

mini croissant classico

mini pain au chocolat

pain au chocolat

uovo alla coque con pane tostato

## **Merenda per bambini/Children's snack**

pane in cassetta dorato con burro dolce e marmellata di frutta

tranci di baguette croccanti con crema al gianduja

dolce del giorno

yogurt naturale

yogurt naturale con frutta fresca e miele

yogurt naturale con miele, nocciole intere e scaglie di cioccolato

yogurt naturale con noci, uvetta e miele

## **Centrifughe/Energy&Vegetables drinks**

frutta e verdura fresche di stagione

## **Smoothies**

**#1** succo d'arancia, carota fresca e succo di limone fresco

**#2** succo di passion fruit, latte, nettare di passion fruit e banana fresca

**#3** crema di yogurt, latte, lamponi e more, fragole, zucchero e miele

**#4** succo di mela verde, sedano e carota leggermente conditi

## **Spremute/Squeezed**

spremuta arancia

spremuta pompelmo

## **Succhi/Juices**

ace, albicocca, ananas, arancia, banana, guaranà, mangopesca, mela verde, melograno, melone, mirtillo rosso (cranberry), pera, pesca, pompelmo, pomodoro

### Legenda:

Il servizio al tavolo nei giorni festivi e prefestivi subirà una maggiorazione del 10% mentre nelle serate con intrattenimento la prima consumazione sarà di 10,00 euro (esclusi prodotti di valore superiore).

La consumazione al tavolo è obbligatoria.

E' vietato l'utilizzo di qualsiasi macchina fotografica o videocamera in tutti gli spazi.

Qualsiasi rottura o danno nel locale verranno automaticamente addebitati sul conto.

on sundays only *brunch*

## Classic Brunch

uova strapazzate con crispy bacon e salmone fumè con crema di formaggio,  
pane tostato e muffin al parmigiano

## Vegetarian Brunch

melanzane alla menta, piccola quiche alle verdure, uovo strapazzato e germogli  
misti con pane tostato, carta musica e formaggio d'alpeggio

*teatime*

## The Mariage Freres

**bourbon** the rosso deteinato all'aroma di vaniglia

**casablanca** the verde con menta marocchina e bergamotto

**darjeliing Himalaya** ideale per il pomeriggio

**earl grey imperial** squisito aroma di bergamotto

**empereur chen nung** delicato aroma affumicato, perfetto per colazione, senza latte

**epices imperial chandernagor** speziato con cannella, pepe e ginger

**fujiyama** classico the verde di grande eleganza

**grand pai mu tan** pregiato the bianco dal delicato aroma fiorito

**jasmin mandarin** the verde cinese con fiori di gelsomino

**la route du temps** the verde con cubetti di zenzero

**marco polo** speziato e fruttato con cannella, scorze d'arancio

**metis** the deteinato rosso con frutti e fiori

**montagne de jade** miscela di pregiatissimi the verdi aromatizzati con frutta e petali di rosa

**orange pekoe** storico, ideale per pranzo

**sultane morning** miscela classica

**the sur le nil** the verde profumato con limone

## Herboristerie du palais Royal

camomilla romana

menta inglese piperita

tisana **beauregard** scorze di cannella, rosa marocchina, foglie di eucalpto, frutti rossi, foglie di verbena

tisana **bronches** libera le vie respiratorie con malva, edera ed erbe di sottobosco

tisana **della sera** fiori di tiglio, fiori d'arancio, fiori di lavanda, foglie di melissa, fiori di matricaria

tisana **ristoratrice** frutti d'anice, semi di coriandolo, semi d'angelica, semi di finocchio,

foglie di rosmarino, foglie di menta

## Caffetteria/Cafeteria

americano

caffè

caffè shakerato

caffè shakerato aromatizzato

cappuccino

cioccolata

decaffeinato

ginseng

latte bianco

marocchino

orzo

service after 9:00 pm *evening*

## Caffetteria/Cafeteria

americano

caffè

caffè shakerato

caffè shakerato aromatizzato (vaniglia o anice o cannella)

cappuccino

cioccolata

decaffeinato

ginseng

latte bianco

marocchino

orzo

## Acqua/Water

**Fiji water 1 litro** (Viti Levu, Isole Fiji) una delle acque più pure del mondo, la sorgente sotterranea la rende unicamente naturale

**Finè cl.70** (Giappone, catena Fuji) mediamente mineralizzata, gusto distinto e sottile dovuto alla sua composizione minerale unica

**Perrier prestige** cl.33 (Francia)

**Plose gas/nat** cl.25 (Italia)

**Plose gas/nat** cl.50 (Italia)

**San Pellegrino** cl.25 (Italia) frizzante, un classico italiano nel mondo, si abbina con padronanza ai piatti di carne

**Voss gas/nat** cl.80 (Norvegia) è una delle acque più pure e cristalline del mondo

## Bibite/Soft drinks

acqua tonica, aranciata amara/dolce, coca cola, coca cola light, ginger ale, lemonsoda, sprite the limone/pesca

## Birre/Beers

**Corona** cl.33 (light beer, 4,6%, Messico)

**Heineken** cl.33 (lager beer, 5%, Olanda)

**Menabrea** cl.33 (bionda, 4,8%, Italia)

**the original Hy malt** cl.75 (doppio malto, 11%, Belgio)

**Westmalle dubbel trappist** cl.33 (rossa doppio malto, 7%, Belgio)

**Westmalle tripel trappist** cl.33 (ambrata doppio malto, 9,5%, Belgio)

**the original Hy Malt magnum** lt.1,5 (doppio malto, 11%, Belgio)

**the original Hy Malt jeroboam** lt.3 (doppio malto, 11% Belgio)

## Porto

**Ramos Pinto 10 years Quinta de Ervamoira** 19,5% (Portogallo)

**Ramos Pinto porto Ruby** 19,5% (Portogallo)

## Grappe&Acquaviti

**Antica Cuvée Nonino** nasce da pregiate vinacce, distillate artigianalmente ed invecchiate in piccole botti di quercia

**chardonnay di Nonino** monovitigno, morbida ed elegante

**moscato di Nonino** monovitigno, aromatica e sensuale

**distillato di miele di castagno millesimato Nonino**

U'è la riserva dei 100 anni, invecchiata 12 anni, ambrata ed intensa, edizione limitata

## Liquori&Creme/Liquors&Cremes

**Amaretto Di Saronno Originale** il liquore italiano più bevuto al mondo

**Baileys**

**Cointreau**

**Frangelico** liquore alla nocciola delicato e delizioso

**Gancia bianco originale vermouth** vellutato, delicato ed intenso

**Sambuca Molinari**

## Amari

**Braulio Riserva Speciale Millesimata**

**Montenegro**

**Ramazotti**

open from to 9:00 am to 12:00 pm *food*

## Insalate/Salad

**caesar salad** insalata verde, grana, crostini, uova, petto di pollo, dressing allo yogurt e senape

**insalata nizzarda** insalata verde, tonno, fagiolini, patate, acciughe e uova

**insalata tearose** insalata riccia, salmone affumicato e crema di formaggio alle nocciole tostate

**chèvre chaud** misticanza, crostone con chèvre, avocado, noci e vinaigrette al miele

**insalata fumè** misticanza con petto di galletto affumicato, mandorle a filetti e dressing agli agrumi

**crudité secondo stagione** pinzimonio di verdure fresche

## Pesce affumicato/Smoked fish

**salmone affumicato** con insalatina novella, burro, limone, pepe e pane tostato

**millefoglie di spada affumicato** con pane carasau e confettura di albicocca e zenzero

**tearose mix** con misticanza, pane tostato ai cereali, burro di normandia e limone

## Tartare

**tartare di filetto di bue** servita con erba cipollina, tuorlo fresco, roselline e grana

**tartare di manzo** con senape di Digione, rucola selvatica e veli di pane croccante

## Tapas/Finger Food

**fish** insalatina di mango, germogli di soia e spada affumicato

**meat** porchetta di maialino, composta di pere, olive taggiasche e noci

**vegetarian** melanzane alla menta, crudité con cannolo croccante di parmigiano

e cremoso di formaggio

**tearose mix** assaggi assortiti

## Formaggi/Cheese

**tearose cheese mix** servito con pan brioche e mostarde

## Salumi/Delicatessen

**selezione di salumi italiani** tearose mix

**bresaola valtellinese** con rucola e grana

**culatello di zibello** con focaccine calde

**prosciutto crudo dolce di Parma** con cubetti di melone

**prosciutto di Praga** con dadi di ananas caramellati

## Caviale/Caviar

**caviale iraniano fresco Asetra gr.50** con crostini caldi e burro salato, panna acida e uovo

## Foie gras

**foie gras entiere gr.40 - Georges Bruck (Strasbourg)** con pan brioche caldo all'uvetta

## Toast

**toast naturale** con pane in cassetta, fontina e prosciutto cotto

**toast montano** speck, verdure alla griglia e toma d'alpeggio

**toast tearose** con brie, mortadella al pistacchio e salsa delicata alla senape

## Panini/Roll

**baguette** con pollo, maionese alle erbe, insalata e pomodoro

**michetta** con burro salato, salame milano e salsa piccante

**pane arabo** con prosciutto crudo, spinacini novelli e patè di olive

**francesino** con bacon, pecorino e salsa guacamole

**pane integrale** con prosciutto di Praga e caciotta profumata al tartufo

## Sandwich

**pane bianco** con salmone affumicato e robiola

**pane integrale** con bresaola, crema di caprino ed insalata

## Dolci/Dessert

dolce del giorno

yogurt naturale con frutta fresca e miele

yogurt naturale con miele, nocciole intere e scaglie di cioccolato

yogurt naturale con noci, uvetta e miele

torta monoporzione

## Frutta/Fruit

frutta fresca di stagione

**ananas** marinato all'anice stellato, baccello di vaniglia, scorzette di limone e acqua al moscato

## Spumanti&Prosecchi

**Antica Fratta brut millesimato** (Franciacorta 2004, Lombardia)

**Spumante Prosecco brut Nino Franco** (Valdobbiadene, Veneto)

**Prosecco Gancia by Pininfarina**

**Rosé Gancia by Pininfarina**

## Champagne

**Bollinger Special Cuvée**

**Deutz Brut Classic**

**Deutz Blanc de Blanc 2000**

**Deutz Blanc de Blanc 1995**

**Henriot**

**Louis Roederer Brut Premier**

**Piper Heidsieck magnum**

**Amour de Deutz 1997**

**Ruinart Blanc de Blanc**

**Ruinart Brut Rosé**

**Dom Ruinart 1996**

**Cristal 2000**

special size :

**Ruinart Blanc de Blanc cl.37,5**

**Ruinart Brut Rosé cl.37,5**

## Vino/Wine

bianco/white

**Chablis Saint Martin** (Domaine Laroche 2006, Francia)

**Chardonnay Bourgogne** (Chanson père&fils 2006, Francia)

**Chateau Bonnet Bordeaux** (André Lurton 2006, Francia)

**Fumè Blanc Sauvignon Collection** (Beringer Napa Valley 2006, California)

**Gewurztraminer Les Roches** (Joseph Gruss 2007, Francia)

**Muller Thurgau di Bressanone** (Valle Isarco 2007, Trentino Alto Adige)

**Vermentino Costamolino** (Argiolas 2007, Sardegna)

rosso/red

**Brunello di Montalcino** (La Gerla 2003, Toscana)

**Chateau Bonnet Bourdeaux** (André Lurton 2005, Francia)

**Chianti Classico** (Il Molino di Grace 2004, Toscana)

**Korem Isola dei Nuraghi** (Argiolas 2005, Sardegna)

**Rosso di Montalcino** (La Gerla 2005, Toscana)

**Valpolicella Classico Superiore Monte S.Urbano** (F.lli Speri 2004, Veneto)

**Vino Nobile di Montepulciano** (Santavenere 2004, Toscana)

**Zinfandel Founders Estate** (Beringer Napa Valley 2005, California)

## Dessert wine

**Barolo chinato Antica Ricetta Gancia** (Piemonte, Italia)

**Sauternes Chateau Simon Barsac** 2005 (Francia)

**Moscato di Pantelleria Lago di Venere** (Sicilia, Italia)

**Moscato Gancia by Pininfarina**