



Una tradizione che ha il suo inizio nel 1840, duecento anni dopo l'importazione del primo The dalla Cina, diventato un'istituzione per la Gran Bretagna e che il Grand Hotel Del Mare Resort & Spa ha il piacere di continuare. Il più famoso rito del té (Occidentale) è un'idea di Anne Mary Stanhope, la Duchessa di Bedford nonché dama della Regina Vittoria, quando, scossa da una leggera spossatezza dovuta a un certo languore di stomaco, fa suonare uno dei suoi campanelli e chiede di farsi portare una tazza di té accompagnata da pane morbido e torta. Ed è in una calda e afosa giornata di Luglio del 1841 che nasce una delle tradizioni britanniche più note, quella del té all'inglese delle 5 p.m., particolarmente apprezzata da Sua Maestà. Ben presto diviene una consuetudine che raggruppa le lady davanti allo stesso tavolo, tra tè fumante, dolci e sandwich salati: un rito consacrato anche dal costume con il relativo cambio d'abito, tanto che nel 1855 viene disegnata la prima linea di capi femminili per il tè.

A fashionable Social Event that began in the early 1840's, two hundred years after the first tea was imported from China, it became a British Institution which The Grand Hotel Del Mare Resort & Spa has the pleasure of continuing. The most famous (Western) tea ritual is an idea of Anne Mary Stanhope, the Duchess of Bedford and Queen Victoria's lady, when, shaken by a slight exhaustion due to a certain stomach languor, she rings one of her bells and he asks to be brought a cup of tea accompanied by soft bread and cake. And it was on a hot and sultry day in July 1841 that one of the best-known British traditions was born, that of English tea at 5 pm, particularly appreciated by Her Majesty.

Soon it becomes a custom that gathers the ladies in front of the same table, among steaming tea, sweets and savory sandwiches: a ritual also consecrated by the costume with the relative change of dress, so much so that in 1855 the first line of women's clothing was designed for tea.

Chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Barman che sarà lieto di assisterLa.

Anyone with special dietary needs or allergies and would like to know the ingredients used please contact the Barman that will be glad to assist you.

Lounge Bar & Terrace



*Un Bagno rinfresca il Corpo,
una Tazza di te' lo Spirito*

*A bath refreshes the body, a
Cup of Tea the Spirit*

Proverbio Giapponese

Japanese proverb

Le nostre Miscele e Infusioni – *Our Blends & Infusions*

Euro 10,00

BALANCING SWEET DREAMS

L’infuso Sweet Dreams combina frutta ed erbe di alta qualità in una deliziosa bevanda dal gusto leggermente fruttato, che permette di immergersi in un sonno dolce e sereno. Ingredienti: Pezzi di mela, camomilla fiori,rosa canina frutti, verbena foglie, ribes nero frutti, fiori di arancio petali, aromi, tiglio fiori, fiordaliso petali.

The Sweet Dreams infusion combines high quality fruit and herbs in a delicious drink with a slightly fruity taste, which allows you to immerse yourself in a sweet and peaceful sleep. INGREDIENTS: Apple pieces, chamomile flowers,rose hip fruits, verbena leaves, black currant fruits, orange blossom petals, flavors, linden flowers, cornflower petals.

POWERFUL HAPPY DAY

Un tocco amabile di dolcezza, un pizzico fresco di allegria, un altro agrumato e caldo: é un insieme gioioso e colorato, che suggerisce alla mente la fiduciosa leggerezza di un viaggio senza pensieri e al cuore un arcobaleno di emozioni serene. Ingredienti: Pezzi di mela, fiocchi di carota, foglie di rovo, foglie di eucalipto, barbabietola rossa, fiori di karkadé, lemongrass, aromi, pezzi di mandarino.

An amiable touch of sweetness, a fresh pinch of joy, another citrus and warm: it is a joyful and colorful whole, which suggests to the mind the confident lightness of a carefree journey and a rainbow of serene emotions to the heart. INGREDIENTS: Apple pieces, carrot flakes, bramble leaves, eucalyptus leaves, beetroot, karkadé flowers, lemongrass, flavorings, mandarin pieces.

ANTACIDID BALANCE

Grazie alla sua composizione con erbe naturali e piante di alta qualità, questa tisana é un vero piacere per il naturale equilibrio. Liquirizia, tiglio e anice ridonano equilibrio ed armonia al vostro corpo. Ingredienti: Coriandolo frutti, finocchio frutti, betulla foglie, liquirizia radice, anice verde semi, cumino frutti, melissa foglie, calcatreppola fiori, tiglio fiori brattee, mirtillo nero bacche.

Thanks to its composition with natural herbs and high quality plants, this herbal tea is a real pleasure for natural balance. Licorice, lime and anise restore balance and harmony to your body. INGREDIENTS: Coriander fruits, fennel fruits, birch leaves, licorice root, green anise seeds, cumin fruits, lemon balm leaves, calcatreppola flowers, lime blossom bracts, bilberry berries.

DOLOMITI DIGESTIV

Il Dolomiti Digestiv rinvigorisce lo stomaco con erbe e piante di alta qualità. Le note calde danno a questa bevanda un piacevole effetto calmante. Per una sensazione di benessere profondo. Ingredienti: Camomilla fiori, menta piperita foglie, anice verde semi, finocchio frutti, aromi.

Dolomiti Digestiv invigorates the stomach with high quality herbs and plants. The warm notes give this drink a pleasant calming effect. For a feeling of deep well-being. INGREDIENTS: Chamomile flowers, peppermint leaves, green anise seeds, fennel fruits, flavorings

COOL MINT FRESH ENERGY

Nuova energia e freschezza nei momenti di stanchezza. Un tè rinfrescante, arricchito con il gusto della liquirizia e del lemongrass. Una vera delizia per il palato.Ingredienti: Liquirizia radice, pezzi di mela, menta piperita foglie, lemongrass foglie, aroma.

New energy and freshness in moments of fatigue. A refreshing tea, enriched with the taste of licorice and lemongrass. A real treat for the palate.INGREDIENTS: Licorice root, apple pieces, mint,peppermint leaves, lemongrass leaves, flavoring

FRUITY BORA BORA

L’intenso aroma fruttato delle bacche e dei frutti rende questa infusione una vera e propria esperienza caraibica da non perdere. Ingredienti: Petali di ibisco, pezzi di mela, cubetti di papaya (papaya, zucchero), uva secca di Corinto, coccole di sambuco, ribes nero, aroma, pezzi di lampone, pezzi di fragola, petali di girasole, petali di fiordaliso azzurro.

The intense fruity aroma of berries and fruits makes this infusion a real Caribbean experience not to be missed. INGREDIENTS: Hibiscus petals, apple pieces, papaya cubes (papaya, sugar), Corinthian raisins, elderberry pampering, black currant, flavoring, raspberry pieces, strawberry pieces, sunflower petals, blue cornflower petals.

GREEN PARADISE

Questo tè verde Sencha non fermentato fa pensare alla luce del sole di inizio estate e profuma piacevolmente di erba fresca e del meraviglioso splendore delle piante in fiore. Ingredienti: Tè Sencha, honeybush, petali di girasole, petali di rosa, fiordaliso, aromi.

This unfermented Sencha green tea reminds us of early summer sunlight and smells pleasantly of fresh grass and the beautiful splendor of flowering plants. INGREDIENTS: Sencha tea, honeybush, sunflower petals, rose petals, cornflower, flavorings.

ENGLISH BREAKFAST

Un insieme ricco e robusto di tè neri dall’aroma vigoroso e dal gusto risoluto. Noto come tradizionale accompagnamento della colazione inglese. Con l’aggiunta di latte o limone é indicato in ogni ora della giornata per destare l’attenzione con rinnovate energie. Ingredienti: Tè nero, papavero fiori, fiordaliso fiori, cartamo fiori, aromi.

A rich and robust set of black teas with a vigorous aroma and a resolute taste. Known as a traditional accompaniment to English breakfast. With the addition of milk or lemon, it is suitable at any time of the day to arouse attention with renewed energy. INGREDIENTS: Black tea, poppy flowers, cornflower flowers, safflower flowers, flavorings.

EARL GREY

L'Earl Grey prende il nome da Charles Grey, Il conte Grey, Primo ministro del Regno Unito dal 1830 al 1834, il quale ricevette in dono un tè con olio di bergamotto. Per via del suo elegante aroma e della sua storia, questa varietà di tè é considerata pregiata e aristocratica.

Earl Grey is named after Charles Grey, 2nd Earl Grey, Prime Minister of the United Kingdom from 1830 to 1834, who received a gift of tea with bergamot oil. Because of its elegant aroma and history, this variety of tea is considered precious and aristocratic.

WILD BERRIES

Il tè nero aromatizzato frutti rossi è un black tea dal gusto morbido e rotondo, sapientemente miscelato dai master blender con il dolce e avvolgente aroma di frutti rossi: ciliegia, ribes rosso, lampone e fragola completano e arricchiscono questo tè dall’aroma inconfondibile.

Red fruit flavored black tea is a black tea with a soft and round taste, expertly blended by master blenders with the sweet and enveloping aroma of red fruits: cherry, red currant, raspberry and strawberry complete and enrich this tea with an unmistakable aroma.

LE CLASSICHE E INTRAMONTABILI: TIGLIO, MALVA, VERBENA, FINOCCHIO, CAMOMILLA THE CLASSIC AND TIMELESS: LINDEN, MALLOW, VERBENA, FENNEL, CHAMOMILE

Tradizionale Tè all’Inglese- *Traditional English Tea*

Euro 35,00

Te’ scelto tra le nostre esclusive miscele

Your choice of tea

Variazione di piccola pasticceria ,scones,torte e biscotti di nostra produzione

Homemade cakes, scones,biscuits and petits fours

Plumcake fatto in casa

servito con panna e confettura di stagione

Home made plumcake served with whipped cream and seasonal jam

Finger sandwich al cetriolo, prosciutto e formaggio, al salmone ed al pomodoro e mozzarella

Finger sandwich with cucumber, ham and cheese, salmon and fresh tomato and mozzarella cheese

Champagne Tea

Euro 50,00

Il te’ Tradizionale all’inglese servito con: / *Traditional English tea served with:*

Coppa di frutti di Bosco

Wild berries cup

Flute di Champagne

Flute of champagne