



# GRAND HOTEL DEL MARE

RESORT & SPA



*“Ogni tazza di tè rappresenta un viaggio immaginario”*

*“Each cup of tea represents an imaginary journey”*

*Catherine Douzel*

## LE NOSTRE MISCELE E INFUSIONI – OUR BLENDS & INFUSIONS

EURO 10,00

### 4 FRUITS ROUGES / FLAVORED BLACK TEA RED FRUITS FLAVOR

Tè nero aromatizzato agli aromi di ciliegia, fragola, lampone e ribes, arricchito di pezzi di fragola e ribes.

Un bouquet di aromi deliziosamente fruttato.

*Black tea flavoured with the aromas of cherry, strawberry, raspberry and currant. A deliciously fruity bouquet of aromas.*

### PAI MU THAN BIO / ORGANIC WHITE TEA

La raccolta di questo tè bianco avviene solamente in primavera ed è realizzata a mano. Queste foglioline conferiscono un'infusione di color albicocca chiara, fiorita con note di erba secca.

*The harvesting of this white tea only takes place in spring and is done by hand. These leaves impart a light apricot-coloured, flowery infusion with notes of dried grass.*

### DARJEELING / BLACK TEA

Tè nero estivo di Darjeeling, blend di foglioline provenienti da diverse piantagioni. La sua infusione rilascia una miscela equilibrata e dal sapore delicato di mandorla e di pesca matura.

*Darjeeling summer black tea, a blend of leaves from different plantations. Its infusion releases a balanced blend with a delicate flavour of almond and ripe peach.*

### MISS DAMMANN / FLAVORED GREEN TEA - THÉ GLACÉ / ICED TEA

Frizzante e piccante come una ragazza parigina, "Miss Dammann" è una creazione che mischia tè verde e zenzero con gli aromi aciduli e fruttati del limone e del frutto della passione. Un mix tutto in freschezza e vivacità.

*Sparkling and spicy like a Parisian girl, 'Miss Dammann' is a creation that mixes green tea and ginger with the tart and fruity aromas of lemon and passion fruit. A mix all in freshness and vivacity.*

### POMME D'AMOUR / FLAVORED BLACK TEA CANDY APPLE FLAVOR

Miscela di tè neri dal delizioso aroma di mela cotta al forno, arricchita con un tocco di maraschino. Una tazza dal sapore di frutta cotta.

*A blend of black teas with the delicious aroma of baked apple, enriched with a touch of maraschino. A cup with the flavour of baked fruit.*

### EARL GREY YIN ZHEN / FLAVORED BLACK TEA

Il più riconosciuto dei tè neri, la cui ricetta proveniente dalla Cina fu trasmessa da un mandarino al conte Grey, allora ministro degli esteri della corona britannica.

*The most recognised of the black teas, its recipe from China was passed on by a mandarin to Earl Grey, then foreign minister to the British crown.*

### THÉ GLACE BALI / ICED TEA BALI

Sottile equilibrio di note fresche, fiorite e fruttate per questa composizione delicatamente profumata.

*Subtle balance of fresh, floral and fruity notes for this delicately scented composition.*

### TILLEUL / LIME BLOSSOM HERBAL TEA

Il suo profumo legnoso e fiorito evoca il sottobosco umido e il suo liquore raffinato si attacca alla lingua con una leggera asprezza.

*Its woody, flowery scent evokes damp undergrowth and its refined liqueur sticks to the tongue with a slight sourness.*

### GUNPOWDER / GREEN TEA

Polvere da sparo per gli Occidentali, "perle di tè" per i cinesi, questo tè verde evoca la preparazione del tè alla menta del Maghreb.

Rinfrescante.

*Gunpowder to Westerners, 'tea pearls' to the Chinese, this green tea evokes the mint tea of the Maghreb. Refreshing.*

### BREAKFAST / BLACK TEA

L'incontro dei tè di Ceylan, di Darjeeling e d'Assam. Un tè nero accompagnato da una nuvola di latte: una tazza tonica, perfetta per iniziare bene la giornata.

*The meeting of teas from Ceylan, Darjeeling and Assam. A black tea accompanied by a cloud of milk: a tonic cup, perfect for a good start to the day.*

## CEYLAN / BLACK TEA

Una bella foglia regolare che rilascia un'infusione finemente profumata. Un tè nero decaffeinato perfetto da consumare dalla mattina alla sera con una fetta d'arancia o una goccia di latte freddo.

*A beautiful regular leaf that releases a finely scented infusion. A perfect decaffeinated black tea to be consumed from morning to evening with a slice of orange or a drop of cold milk.*

## ROOIBOS CITRUS / FLAVORED ROOIBOS CITRUS FRUITS FLAVOR

Combinazione fresca ed equilibrata di rooibos cederberg ed oli essenziali di limone verde, clementina, arancia sanguigna ed aroma di cola. Qualche scorza d'arancia e petali di fiori di girasole per la bellezza. Totalmente sprovvisto di teina, un rooibos perfetto per essere bevuto caldo oppure freddo con del ghiaccio, anche dai bambini zuccherandolo un poco!

*Fresh and balanced combination of rooibos cederberg and essential oils of green lemon, clementine, blood orange and cola aroma. Some orange peel and sunflower flower petals for beauty. Totally free of theine, a perfect rooibos to be drunk hot or cold with ice, even by children by sugaring it a little!*

## ROOIBOS ORIENTAL / FLAVORED ROOIBOS

Variante del bouquet di sapori che profuma la nostra miscela Ôriental, questo rooibos aromatizzato associa alla dolcezza di questo infuso un delizioso bouquet di profumi: frutto della passione, pesca settembrina e fragola dei boschi.

*A variant of the bouquet of flavours that perfume our Ôriental blend', this flavoured rooibos combines the sweetness of this infusion with a delicious bouquet of aromas: passion fruit, September peach and woodland strawberry.*

## CAMOMILLE / CHAMOMILE HERBAL TEA

Una pianta resistente coltivata ampiamente nell'Europa orientale e raccolta tra maggio e luglio. La sua infusione giallo brillante rivela sapori dolci e fruttati con note di ananas.

*A hardy plant cultivated widely in Eastern Europe and harvested between May and July. Its bright yellow infusion reveals sweet, fruity flavours with hints of pineapple.*

## VERVEINE / VERBENA HERBAL TEA

Chi non conosce il suo gusto straordinario! La verbena è una pianta vivace raccolta dopo la fioritura, dalle note dolci e leggermente agrumate. Il suo sapore, estremamente fruttato permette di creare un infuso rinfrescante e deliziosamente profumata tale da rimpiazzare un dessert. Anche chiamata "pianta della convivialità", questo infuso può essere servito anche freddo, con ghiaccio!

*Who does not know its extraordinary taste! Verbena is a lively plant harvested after flowering, with sweet and slightly citrus notes. Its extremely fruity flavour makes it possible to create a refreshing and deliciously fragrant infusion to replace a dessert. Also called the 'plant of conviviality', this infusion can also be served cold, with ice!*

## CARCADET PASSION FRAMBOISE / FLAVORED BLEND FOR INFUSION PASSION FRUIT & RASPBERRY FLAVORS

Preparazione aromatica per infusione. Fiori d'ibisco, scorza di cinorrodo, pezzi di mela secca riuniti in una composizione aromatica dove i sapori del frutto della passione e del lampone si fondono in una bevanda fortemente fruttata.

*Aromatic preparation by infusion. Hibiscus blossoms, chinroot peel, dried apple pieces combined in an aromatic composition where the flavours of passion fruit and raspberry merge into a strongly fruity drink.*

TUTTE LE MISCELE ED INFUSIONI POSSONO ESSERE PREPARATE FREDDI  
ALL BLENDS AND INFUSIONS CAN BE PREPARED COLD

## 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*



Servito dalle 16.00 alle 18.00 / *Served from 4 pm to 6 pm*



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*

Servito dalle 16.00 alle 18.00 / *Served from 4 pm to 6 pm*

# DAMMANN FRÈRES

*Paris 1692*

L'ORA PIÙ DOLCE / THE SWEET TIME

Euro 15,00

La Vostra miscela preferita con la mini pasticceria

creata dallo Chef Pâtissier

*Your favourite blend with mini pastries*

*created by the Chef Pâtissier*

Servito dalle 16.00 alle 18.00 / Served from 4 pm to 6 pm



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.*

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

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

*Proverbio Giapponese*

*Japanese proverb*

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*