

---

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



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 .

## The Mariage Freres

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

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

**darjeeling 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 eucalipto, 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** (vaniglia o anice o cannella)

**cappuccino**

**cioccolata**

**decaffeinato**

**ginseng**

**latte bianco**

**marocchino**

**orzo**

## Analcolici/Soft Drinks

**cranberry fizz** succo di mirtillo rosso e sweet&sour, top soda

**florida** succo d'arancia e succo di pompelmo con menta fresca, top soda

**fruit punch** succo d'ananas e succo d'arancia,sweet&sour, top di fragole fresche frullate

**jamming** succo di guava,succo d'ananas e melone fresco

**passion rose** nettare di passion fruit, succo di pompelmo, essenza di violetta, sweet&sour, top soda

**perrier bellini** succo e polpa di pesca fresca a colmare con acqua Perrier

**tearose lemonade** succo di lime fresco, zucchero di canna bianco,

lemongrass e zenzero freschi, acqua San Pellegrino a parte

**virgin bloody mary** il classico pomodoro condito con sale, pepe, succo di limone fresco, tabasco e worchester sauce

**virgin colada** colada con crema di cocco,succo d'ananas e ananas fresco

## Daiquiris&Margaritas

il **classico daiquiri** Varadero 3 anos rum,succo di lime fresco e zucchero servito in coppetta

**daiquiri deluxe** il classico daiquiri con rum invecchiato (Varadero Anejo)

**fruit daiquiri** rum chiaro,lime fresco e zucchero con frutta fresca (fragola,pesca,melone)

**fruit frozen daiquiri** rum chiaro, succo di lime fresco e zucchero con frutta fresca

(banana, fragola, pesca)

il **classico margarita** Sauza Homitos reposado,Cointreau e succo di limone fresco servito in coppetta

**margarita deluxe** il classico margarita con tequila invecchiato Sauza Conmemorativo

**fruit margarita** tequila, triple sec, lime fresco e zucchero con frutta fresca (fragola, pesca, melone)

**fruit frozen margarita** tequila, triple sec e succo di limone fresco con frutta fresca

(banana, fragola, pesca)

**natural margarita** Herradura reposado tequila, nettare di agave 100% e succo di lime fresco

**perfect margarita** Don Julio reposado, Cointreau, nettare d'agave 100% e succo di limone fresco

## Martini

**Ten RoseTanqueray N°10** gin con succo di pompelmo fresco, essenza di sambuco e di rosa

**breakfast martini** Absolut vodka, Cointreau,succo di limone fresco e marmellata d'arancia

**chocolate martini** Absolut Vanilla, crema di cacao chiara, zucchero alla vaniglia e

scaglie di cioccolato

**Hendrick's flowers** Hendrick's gin, essenza di sambuco e acqua di rose, petali di rosa

**martini cocktail** Plymouth gin e vermouh dry con scorza di limone o oliva, il classico martini

**Ten martini** un morbido martini cocktail con Tanqueray N°10 gin e Gancia Bianco vermouh

**Luxury Vesper Martini** Tanqueray N°10 gin, Stolichnaya Elit ultra premium vodka e

Gancia bianco vermouh

**vodkatini classico** vodka e vermouh dry con scorza di limone o oliva

**dry rose martini** Tanqueray Ten, vermouh rosso, oli essenziali di pompelmo ed acqua di rose

**gold martini** il classico martini cocktail con una spruzzata di polvere d'oro a 23 carati

**choco pears martini** Absolut Pears, crema di cacao, scaglie di cioccolato e palline di pera fresca

## Fruit Martini

**melon martini** Absolut vodka, liquore al melone, melone fresco, lime fresco e zucchero

**peach martini** Absolut vodka, liquore alla pesca, pesca frullata, lime fresco e zucchero

**strawberry martini** Absolut vodka, liquore alla fragola, fragole fresche, lime fresco e zucchero

## Coladas

**pina colada** Varadero 3 anos rum, crema di cocco, succo d'ananas, ananas fresco

**fruit colada** colada con frutta fresca (fragola, banana, melone, pesca)

**pisco colada** pisco, crema di cocco e succo di guava

## Highballs

**Plymouth dry gin & tonic water Schweppes**

**Varadero 3 anos rum & Coca Cola**

**Absolut vodka & lemonsoda Schweppes**

**Maker's Mark whisky & soda Schweppes**

**highballs deluxe** Absolut 100 vodka, Tanqueray Ten gin, Varadero anejo rum

**ultra premium** Stolichnaya Elit vodka, Citadelle gin, Matusalem 15years rum

## Smashed&Mashed

**caipirinha** cachaca, succo di lime fresco, zucchero di canna, ghiaccio tritato

**caipirinha de fruta** con frutta fresca (fragola, frutti di bosco, melone, pesca)

**caipiroska** Absolut vodka, succo di lime fresco, zucchero di canna, ghiaccio tritato

**caipiroska fruit** con frutta fresca (fragola, frutti di bosco, melone, pesca)

**mojito** Varadero 3 anos rum, succo di lime fresco, zucchero di canna, menta fresca, top soda

**fruit mojito** aromatizzato con frutta fresca (fragola, lampone, melone, pesca)

## Sour

**pisco sour** pisco con succo di limone fresco e zucchero, goccia di angostura

**rum sour** Varadero 3 anos rum, succo di limone e zucchero

**rum sour fruit** aromatizzato con frutta fresca (fragola, melone, passion fruit, pesca)

**vanil vodka sour** Absolut Vanilia vodka, liquore alla vaniglia, limone fresco e zucchero vanigliato

**vodka sour** Absolut vodka, succo di limone e zucchero

**vodka sour fruit** aromatizzata con frutta fresca (fragola, melone, passion fruit, pesca)

**whisky sour** Johnnie Walker Black Label 12 years, succo di limone fresco, zucchero ed angostura

## Wine&Champagne cocktails

**Bellini** pesca fresca mixata con spumante Antica Fratta millesimato Franciacorta

**Rossini** fragole fresche frullate con spumante Antica Fratta millesimato Franciacorta

**champagne mojito** champagne magnum, foglie di menta fresca, succo di lime fresco e zucchero, ghiaccio tritato

**French '75** Plymouth gin, succo di limone fresco e zucchero sono mixati e serviti con un top di champagne magnum

**il classico cocktail champagne** Remy Martin cognac con una zolletta di zucchero ed angostura, top di champagne magnum

**Ja-cranberry** Absolut vodka, succo di mirtillo, succo d'arancia e succo di mela, top champagne magnum

**Kir Royal** Piper-Heidsieck magnum champagne aromatizzato con creme de cassis

**melon fizz** champagne magnum, melone fresco, liquore al melone e Cointreau

**gold champagne** Piper-Heidsieck magnum champagne con una spruzzata di polvere d'oro a 23 carati

**blackberry pears** Absolut Pears, crema di cassis e more fresche, top di champagne

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

## 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, crudità 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

**crostatina di frutta**

**yogurt naturale con frutta fresca e miele**

**yogurt naturale con miele, nocchie 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

## 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**

## 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'e** 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**

**Crema di tequila 1921**

**Frangelico** liquore alla nocciola delicato e delizioso

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

**Sambuca Molinari**

## Amari

**Braulio Riserva Speciale Millesimata 2003**

**Montenegro**

**Ramazotti**

## Carta delle Acque/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)

**San Pellegrino** cl.25 (Italia) frizzante, un classico italiano nel mondo

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

## Speciality

**pearsinth** Absolut Pears vodka, assenzio, purea di pera fresca, succo di limone e zucchero

**chelsea cooler (London)** Plymouth gin, liquore al lampone, succo di lime fresco,

succo di mirtillo e lamponi freschi

**cosmopolitan (New York)** Absolut Citron vodka, Cointreau, succo di mirtillo rosso e

succo di lime fresco

**limousine (Reims)** Ciroc vodka, uva bianca fresca, succo di mela ed essenza di sambuco,

zucchero di canna bianco, lime fresco

**mai tai (San Francisco)** Varadero Silver rum, Varadero Anejo rum, orange curacao,

succo di lime fresco, orzata e granatina, ghiaccio tritato

**mellow yellow (Acapulco)** tequila, liquore al melone, succo di ananas e melone fresco,

foglie di menta fresca

**moscow mule (Hollywood)** Absolut vodka, ginger beer, succo di lime fresco e zucchero

**old thymr (Uk)** Maker's Mark whisky, ginger&lemongrass cordial, vaniglia e angostura bitter

**spicy fifty (St.James)** Absolut Vanilia vodka, essenza di fiori di sambuco, lime fresco,

miele e peperoncino

**tearose ale (Monza)** calvados, mela fresca, succo di lime spremuto, menta fresca, top ginger beer

**peach crush (Essen)** Absolut Mandrin vodka, purea di pesca, succo di lime e zucchero bianco,

ghiaccio tritato

**rum cooler (Alassio)** Varadero anejo rum,arancia e lime fresco,zucchero grezzo e top ginger ale

## Vintage

**manhattan** Maker's Mark bourbon, vermouth rosso e Angostura bitter servito in coppetta

con ciliegina al maraschino

**sidecar** Remy Martin cognac, Cointreau, succo di limone fresco, shakerati e serviti in coppetta

**stinger** Remy Martin cognac e crema di menta bianca, foglia di menta fresca

**old fashioned** un classicissimo preparato con Maker's Mark bourbon whisky e Angostura bitter

## Distillati/Spirits

armagnac

**Bas Armagnac Dartigalongue 1983** bottle n° ..... 40% (Francia)

**Bas Armagnac Dartigalongue Hors D'Age** bottle n° ..... 40% (Francia)

brandy

**Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva** 42% (Spagna)

calvados

**Lecompte 12 ans pays d'auge** 42%(Francia)

**Lecompte originel** 40% (Francia)

cognac

**Courvoisier V.S.** 40% (Francia)

**Delamain X.O.** pale&dry, premier cru du cognac 40% (Francia)

**Hennessy V.S.** 40% (Francia)

**Remy Martin v.s.o.p.** 40% (Francia)

gin

**Citadelle** 19 spezie dal mondo distillate dai maestri francesi,pluripremiato 44% (Francia)

**Hendrick's** delicato e fresco,aromatizzato ai petali di rosa e cetriolo 41,4% (Glasgow,Scozia)

**Tanqueray N°Ten** fresco, morbido ed elegante, speziato con una nota di agrumi e camomilla 47,3% (London)

**Beefeater Crown Jewel** peerless premium 50% (London)

rum

**Clement v.o.** invecchiato minimo 3 anni 44% (Martinica)

**J.M. vieux agricole 10 ans 1997** 48,8% (Martinica)

**Matusalem Gran Reserva 15 years** 40% (Cuba)

**Pampero Aniversario** 40% (Venezuela)

**Varadero Anejo** 38% (Cuba)

**Varadero 15 anos** 38%(Cuba)

tequila

**El Jimador Reposado** doppia distillazione 38% (Messico)

**Herradura Reposado** distillato 100% agave blu e maturata naturalmente 40% (Messico)

**Sauza reposado Hornitos** 38% (Messico)

**Don Julio Reposado** distillato di agave, invecchiato 8 mesi, bottiglia n° ..... 38% (Messico)

**Sauza anejo Conmemorativo** 40% (Messico)

**Herencia mexicana reposado** 40% (Messico)

**Aha Toro 100% agave reposado** 40% (Messico)

**Aha Toro 100% agave reposado** 40% (Messico)

**Casa Noble reposado 100% agave** (Messico)

vodka

**Absolut** Apeach, Citron, Mandrin, Mango, Kurant, Pears, Peppar, Raspberri, Ruby Red, Vanilia 40% (Svezia)

**Absolut Blue** 40% (Svezia)

**Absolut 100** 50% 100proof (Svezia)

**Grey Goose 40°** ottenuta da grano, filtrata con acqua della regione dello Champagne (Francia)

**Grey Goose** L'Orange, Le Citron, La Vanille, La Poire 40% (Francia)

**Kauffman collection selected russian** 40% (Russia)

**Smirnoff Black** pot still n°55 40% (Russia)

**Stolichnaya Elit** ultra luxury russian vodka 40% (Russia)

whiskey

**Jack Daniel's Single Barrel** 45% (Tennessee, U.s.a.)

**Maker's Mark bourbon, ricetta originale dal 1889** 45% (Kentucky,U.s.a.)

**Woodford Reserve batch16** bottle n° 010390

whisky

**Brora 30 years** limited bottle n°01193 55,7% (Coastal Highland,Scozia)

**Caol Ila 12 years single malt** bilanciato e fresco 43% (Islay,Scotland)

**Caol Ila 18 years single malt** pieno ed intenso 43% (Islay,Scotland)

**Caol Ila natural cask strenght single malt** 55% (Isle of islay,Scozia)

**Johnnie Walker Black Label 12 years, extra special deluxe** 40% (Scozia)

**Johnnie Walker Blue Label** selezione unica bottle n° ..... 40% (Scozia)

**Lagavulin 16 years** pungente, profondo, intenso ed affumicato 43% (Islay,Scozia)

**Oban 14 years single malt** leggero e fruttato 43% (West Highland,Scozia)

**Talisker 10 years single malt** leggermente dolce ed intenso 45,8% (Isle of Skye,Scozia)

## 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)

## Aperitivi/Pre Dinner

**americano** bitter Campari, vermouth originale Gancia red, top soda

**champagne negroni** bitter Campari, vermouth originale Gancia red, top champagne

**milano-torino** bitter Campari, Carpano punt e mes, top soda

**negroni** bitter Campari, vermouth originale Gancia red, Plymouth gin

**negroni n°10** Tanqueray Ten gin, bitter Campari, vermouth Gancia rosso

**negroni sbagliato** bitter Campari, vermouth red, top di spumante

**bitter shakerati o con seltz** bitter campari o aperol con seltz

**tearose bloody Mary** Absolut Peppar vodka e succo di pomodoro condito con limone fresco

## 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**

**Louis Roederer Brut Premier**

**Louis Roederer Cristal 2000**

**Piper Heidsieck magnum**

**Ruinart Blanc de Blanc**

**Ruinart Brut Rosè**

**Dom Ruinart 1996**

**Grand Vintage brut 2000** moët&chandon

**Henriot souverain brut**

**Cristal 2000**

special size :

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

**Ruinart Brut Rosè** 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)