
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