

AFTERNOON TEA

Villa d'Este prende ispirazione dall'arte del Tè all'Inglese e vi accompagna in un viaggio che dall'Occidente arriva fino all'Estremo Oriente riscoprendo la millenaria storia del Té. L'esperienza sarà accompagnata da una selezione di sandwich seguiti dai classici "scones" e arricchita dall'alta pasticceria del nostro Chef Pâtissier Fabrizio Bertola.

Taking inspiration from the art of the traditional English Afternoon Tea, Villa d'Este takes you on a journey from the West all the way to the Far East to discover the millenary history of Tea. The experience will be accompanied by a selection of sandwiches followed by traditional "scones" and enriched by the "haute patisserie" of our Head Pastry Chef Fabrizio Bertola.

L'ESPERIENZA DELL'AFTERNOON TEA

The Afternoon Tea Experience

€ 68

CHAMPAGNE AFTERNOON TEA

€ 98

UN BICCHIERE AGGIUNTIVO DI PHILIPPONAT BRUT

An additional glass of Philipponat Brut

€ 30

TÈ NERO / BLACK TEA

LAPSANG SOUCHONG – CINA / CHINA

Dal caratteristico profumo e sapore affumicato
With his typical smoked perfume and flavour

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3/4 min

DARJEELING FTGFOP – INDIA

Dall'aroma persistente e fresco, e dal gusto fruttato
With a fresh and persistent aroma, and a fruity flavour

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3/4 min

ASSAM TGFOP – INDIA

Dal gusto forte e deciso, di colore rosso scuro
With a strong and decisive flavour, dark red in color

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3 min

ORANGE PEKOE FLOWERY OPI – CEYLON

Dall'aroma intenso e gusto classico, rotondo e deciso, appena tannico
*With an intense aroma and a classic round and decisive flavour,
slightly tannic*

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3 min

ENGLISH BREAKFAST – CEYLON&INDIA (BLEND)

La classica miscela da prima colazione, ottima con latte e zucchero
The classic breakfast blend, perfect with milk and sugar

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 2/3 min

EARL GREY IMPERIALE – INDIA

Dal colore ambrato scuro e con marcato profumo di bergamotto
With a dark amber color and an intense bergamot perfume

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3 min

TÈ VERDE / GREEN TEA

GUNPOWDER – CINA / CHINA ■

Dal gusto leggero e amarognolo
Light and slightly bitter

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 2/3 min

TAI PING HOU KUI – CINA / CHINA ■

Raccolta esclusivamente primaverile, il profumo intenso e floreale
Harvested exclusively in spring, the perfume is intense and floreal

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 4/5 min

SENCHA SPECIAL FINE – GIAPPONE / JAPAN ■

Di colore verde chiaro e dal sapore fresco e dolciastro
Light green color and fresh flavour, with a sweet and intense taste

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 2/3 min

BANCHA – GIAPPONE / JAPAN ■

Dal sapore fresco, leggermente amarognolo, a basso contenuto di teina
Fresh and lightly bitter flavour, with a low caffeine content

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3 min

SPECIAL JASMINE – CINA / CHINA ■

Soave e delicato, lascia l'aroma del fiore in bocca
Sweet and delicate, leaves a flower aftertaste

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3 min

MATCHA TSURU – GIAPPONE / JAPAN ■

Utilizzato nella tradizionale cerimonia giapponese del tè e come raffinato
ingrediente in cibi e bevande a cui aggiunge colore, gusto e profumo
*Used in the traditional Japanese tea ceremony. It is a refined ingredient used
in food and beverages to add unique color, taste and perfume*

PU ERH

PU ERH – CINA / CHINA ■ ■

L'infuso di colore rosso bruno, ha un retrogusto dolciastro
The infusion has a reddish-brown color, with a slightly sweet aftertaste

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3 min

YUNNAN PU ERH GREEN – CINA / CHINA ■

Dal colore giallo scuro, gusto leggermente aspro

Dark yellow color, slightly sour taste

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3/4 min

OOLONG

SPECIAL OOLONG – CINA / CHINA ■

Aroma e sapore morbido e vegetale, note di susina
Soft and vegetal aroma and flavour with plum notes

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3/4 min

DARK PEARL OOLONG – TAIWAN ■ ■

Dal gusto morbido ma intenso, con note tostate,
al profumo di vaniglia, miele e mango
*With a delicate yet intense flavor, with toasted notes and vanilla,
honey and mango scents*

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3/4 min

ROOIBOS

ROOIBOS – SUD AFRICA / SOUTH AFRICA ■

Infusione dal colore rosso e scuro priva di caffeina, con note di nocciola e legno
A dark red colored infusion with woody and hazelnut notes. Zero caffeine

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 4/5 min

RED PASSION – SUD AFRICA / SOUTH AFRICA ■

Miscela di rooibos, scorza di arancio, pezzetti di ananas e petali di rosa al gusto
del frutto della passione
Rooibos blend, with orange peel, pineapple, rose petals with passion fruit flavour

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 4/5 min

TISANE ED ERBE / INFUSIONS AND HERBAL TEAS

CURCUMA E FIORI DI SAMBUCO / TURMERIC AND ELDERFLOWER

Dal gusto fruttato e dolce, insieme alla preziosa curcuma,
i fiori di sambuco, la cannella, la rosa canina e l'ortica
*A sweet and fruity flavour, combines with precious turmeric,
elderflower, cinnamon, wild rose and nettle*

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 5 min

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA / FENNEL AND LIQUORICE

Composto di erbe dalle note proprietà digestive,
dal sapore dolce e gradevole
*A blend of herbs with notorious digestive properties.
Boasts a sweet and pleasant flavor*

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3/4 min

LEMON & GINGER

A base di lemongrass, radice di zenzero, scorze d'arancia,
aroma naturale di limone e ginger
*Lemongrass, ginger and orange peel with a natural aroma
of ginger and lemon*

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 3 min

TISANE ED ERBE / INFUSIONS AND HERBAL TEAS

FIORI DI CAMOMILLA / CHAMOMILE FLOWER

Pianta conosciuta fin dall'antichità e le si attribuiscono
numerose proprietà benefiche

A plant historically know for its healthy properties

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 2/3 min

FOGLIE DI MENTA PIPERITA / FRESH PEPPERMINT

Dalle note proprietà digestive, viene utilizzata per
aromatizzare pietanze, tè, infusi e tisane

*With known digestive properties, fresh peppermint leaves
are used to aromatize dishes, teas and infusions*

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 2/3 min

NINNA NANNA

Una dolce miscela per aiutare il riposo. mela, camomilla,
rosa canina, verbena, ribes nero, girasole, tiglio, fiordaliso

*A sweet blend to help you rest. Apple, chamomile, wild\ rose, verbena,
blackcurrant, sunflower, lime tree, cornflower*

TEMPO DI INFUSIONE – BREWING TIME: 5 min

INFUSIONE FREDDA DI CHAMPAGNE E TÈ / TEA-INFUSED CHAMPAGNE

Philipponat Brut infuso con uno dei seguenti tè
Philipponat Brut infused with one of the following teas

€ 36

EARL GREY IMPERIALE – INDIA ■

Dal colore ambrato scuro e con marcato profumo di bergamotto
With a dark, amber color and an intense bergamot perfume

SPECIAL JASMINE – CINA / CHINA ■

Soave e delicato, lascia l'aroma del fiore in bocca
Sweet and delicate, leaves a floral aftertaste

SPECIAL OOLONG – CINA / CHINA ■

Aroma e sapore morbido e vegetale, note di susina
Soft and vegetal aroma with plum notes

SANDWICHES & SNACKS

UOVA, MAIONESE, SONGINO, CURRY
Egg, mayonnaise, valerian salad, curry

CETRIOLO E BURRO D'ALPEGGIO
Cucumber and Alpine butter

PROSCIUTTO DI PRAGA, SENAPE E MIELE
"Prague" smoked ham, mustard and honey

SALMONE AFFUMICATO, CREAM CHEESE E LIMONE
Smoked salmon, cream cheese and lemon

PROSCIUTTO CRUDO "PIO TOSINI", PESTO DI POMODORI SECCHI
"Pio Tosini" cured ham, sun dried tomato pesto

SCONES

CLASSICO, UVETTA

Serviti con crema al mascarpone e marmellata di frutti rossi

Plain, raisins

Served with mascarpone cheese cream and red berry jam

TORTE / CAKES

TORTA DI CAROTE CON MASCARPONE

Carrot cake with mascarpone cheese

BRIOCHE AL MARZAPANE

Marzipan croissant

TARTELLETTA AL MANDARINO E PISTACCHIO

Tangerine and pistachio tartlet

PANCIOTTO ALLE AMARENE

Black cherry pie

PARIS-BREST ALLA NOCCIOLA

Hazelnut Paris-brest

MOUSSE ALLE CASTAGNE E CIOCCOLATO

Chestnuts and chocolate mousse