

# *Knit*

# *Tea*

*di Tarallo Aleana*



*Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto 4 - 10046 Poirino (TO)*



# Caffetteria

<i>Caffè</i>	<i>€ 0,80</i>
<i>Caffè americano</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Caffè freddo</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Caffè decaffeinato</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Crema di caffè piccola</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Crema di caffè grande</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Marocchino</i>	<i>€ 1,20</i>
<i>Caffè al ginseng piccolo</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Caffè al ginseng grande</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Orzo piccolo</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Orzo grande</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Cappuccino di Soia</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Cappuccino decaffeinato</i>	<i>€ 1,20</i>
<i>Latte</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>€ 1,20</i>
<i>Latte matcha</i>	<i>€ 2,00</i>



<i>Cioccolata calda</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Cioccolata calda con panna</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Bibita in lattina (coca cola, fanta, ...)</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Acqua 0.5l</i>	<i>€ 0,80</i>
<i>Tè alla pesca in lattina</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Tè al limone in lattina</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Succo di frutta</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Spremuta (arancia, pompelmo)</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Croissant ripieno</i>	<i>€ 1,20</i>
<i>Mignon</i>	<i>€ 0,70</i>
<i>Muffin</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Fetta di torta</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Crepes dolci</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Biscotti</i>	<i>€ 1,00 ead.</i>

# The nero

Il the nero è un tipo di the composto dalle foglie della pianta *Camellia sinensis* (o *Thea sinensis*), la stessa pianta del the verde. Il the nero differisce dal the verde solo per il processo di lavorazione delle foglie. Le foglie del the nero, dopo essere state raccolte e fatte macerare, vengono essiccate, arrotolate e tritate. Questo processo porta all'ossidazione del the, reazione che invece non avviene nel processo di lavorazione del the verde.

## *Oolong all'arancia*

€2,00

*the semi-fermentato, fiori d'arancio, aroma naturale*

Un classico, da gustare caldo o freddo... con una spolverata di cannella diventa invincibile.

## *Chai tea (the nero indiano)*

€2,00

*the nero, cannella, anice, zenzero, pepe nero, chiodi di garofano, radice di cicoria, semi di cardamomo*

È un the aromatizzato indiano ricavato dal the nero con una miscela di spezie ed erbe indiane, unite al latte.

## *The nero alla liquirizia*

€2,00

*the nero, radice di liquirizia*

Un the nero indiano che si sposa con la vera radice di liquirizia sminuzzata... dal retrogusto amarognolo e dolciastro al tempo stesso.

### *Pesca e albicocca*

€ 2,00

*the nero, aroma pesca e albicocca, fiori di malva, fiori di girasole.*

### *Cioccolato e cocco*

€ 2,00

*the nero 65%, gocce di cioccolato (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, cacao in polvere, emulsionante: **lecitina di soia**), scaglie di cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte in polvere**, destrosio, emulsionante: **lecitina di soia**), granella di cacao, nocce di cocco essiccato, chip di cocco, aroma*

### *Mandorla e crema*

€ 2,00

*the nero, mandorle in pezzetti, aroma.*

Dolce e amaro allo stesso tempo, ci regala sensazioni calde e lontane...

### *Frutti rossi*

€ 2,00

*the nero, aroma, bacche di sambuco, more intere disidratate, foglie di lampone, pezzi di lampone disidratati.*

### *Caramello*

€ 2,00

*the nero, pezzi di caramello, aromi*

I pezzi di caramello in questo the si sciolgono e il suo dolce sapore unito a quello all'aroma di vaniglia gli conferiscono il suo gusto "a tutto tondo".

# The verde

Il the verde è un tipo di the composto esclusivamente da foglie di *Camellia sinensis* che durante la lavorazione non devono subire alcuna ossidazione. Di origini cinesi, per secoli è stato consumato in varie regioni asiatiche, dal Giappone al Medio Oriente. Solo di recente ha trovato la sua diffusione anche in Occidente, dove per tradizione si consuma per lo più the nero.

## *Zucca e pompelmo*

€ 2,00

*the verde, dadini di zucca, scorzetta d'arancia, scaglie di carote, aroma naturale.*

Ecco un perfetto abbinamento! La zucca dal sapore dolce viene abbracciato dal Pompelmo, agrumato e disintossicante.

## *Pesca e zenzero*

€ 2,00

*the verde (80%), aroma naturale pesca, fiori di fiordaliso, zenzero radice.*

Alla faccia della digestione... un Verde Sencha di qualità, fragranza di pesca e l'accattivante Zenzero!

## *Goji e melograno*

€ 2,00

*the verde (80%), bacche di goji, citronella, chicchi di melograno, aroma, petali di fiordaliso*

### *Limone e mela*

€ 2,00

*pezzetti di mela \**, *the verde (20%) \**, *scorze di limone \**, *menta piperita \**, *aroma naturale*, *petali di fiordaliso azzurro \**, *da agricoltura controllata*

Fresca e dissetante, adatta all'estate e all'inverno.

### *Ciliegia*

€ 2,00

*the verde*, *ciliegie liofilizzate*, *aroma*

Un the verde sencha delicato nell'aroma e nel gusto.

### *Fragola e ananas*

€ 2,00

*the verde Sencha e the bianco Pai Mu Tan*, *fiocchi di mango*, *fiocchi di ananas*, *fette d'arancia*, *aroma*, *fiori di calendula*, *fette di fragole liofilizzate*.

Questa delicata miscela di the bianco e di the verde è ottima in qualsiasi momento della giornata, sia calda che fredda...

### *Mandorla e cannella*

€ 2,00

*The verde*, *cacao*, *cannella*, *coriandolo*, *mandorle pezzi*, *anice stellato*, *aromi*

Un gusto "rotondo" per un the verde sencha corposo e dal gusto ineguagliabile.

### *Mango*

€ 2,00

*the verde*, *petali di girasole*, *mango*

# The bianco

Un tempo privilegio esclusivo dell'imperatore, i the bianchi di origine cinese in particolare quelli del Fujian, si distinguono specialmente per l'impalpabile lanuggine bianca delle foglioline e per l'aroma fiorito e il gusto delicato del loro infuso. Per produrre un the bianco le foglie non sono sottoposte a cottura e arrotolamento, ma vengono soltanto fatte appassire ed essiccate subendo durante queste fasi una leggera e naturale ossidazione, che consente di sviluppare aromi differenti e più complessi rispetto al the verde o giallo.

*Vaniglia e gelsomino*

€ 2,00

*the verde sencha, the bianco Pai-mu tan, fiori di gelsomino, frutti rossi, aroma vaniglia*

Pai Mu Tan è la specialità più conosciuta all'interno della categoria "the bianco" e sta trovando sempre più consenso in tutto il mondo. Dopo la raccolta delle gemme apicali, il the viene essiccato al sole o in ambienti chiusi senza ulteriori aiuti tecnici. La foglia mostra molte sfumature di verde, è molto voluminosa, con le punte di un color bianco-argenteo. Il colore della tazza è di un tono ambrato brillante, e il sapore è elegantemente speziato. In aggiunta, per dare più corpo al bianco, abbiamo unito un the verde al gelsomino che gli conferisce quell'aroma delicato e inconfondibile che solo questo fiore può dare...

# Rooibos

Il The Rosso è noto anche come the rosso africano o col nome afrikaans di Rooibos. Le sue foglie sono utilizzate per preparare un'infusione chiamata Rooibos, Red Bush o anche the rosso africano. La pianta cresce esclusivamente nella regione del Sederberg in Sudafrica. La bevanda ottenuta dalle foglie è da sempre usata dalle popolazioni locali. Le foglie, dopo la raccolta, sono tritate, fatte fermentare e asciugare. La bevanda si prepara per infusione, con tempi leggermente più lunghi rispetto al the. In Sudafrica si usa berlo con latte e zucchero, mentre altrove si beve senza. Si trova in commercio anche aromatizzato. Ha un leggero gusto che ricorda la nocciola e la malva, con un sapore dolce, anche senza l'aggiunta di zucchero. Il colore è rosso brunastro. Le foglie sono prive di caffeina e contengono molte sostanze antiossidanti, vitamina C e minerali, tra cui magnesio, calcio, fosforo, ferro, fluoro, potassio.

## *Oriental dream*

€ 2,00

*the Rooibos\*, the honeybush\*, scorze d'arancia\*, finocchio\*,  
radice di liquirizia\*, semi di anice\*, anice stellato\*, aroma  
naturale, cartamo, \*da agricoltura controllata*

Lasciati circondare da gli irresistibili profumi di noce moscata, cannella, peperoncino, un tocco di cardamomo orientale e alcuni chiodi di garofano. Irresistibile! Il delizioso gusto di questa allettante miscela di the è una vera rivelazione. Questo sogno d'oriente è perfetto da gustare nelle fredde serate invernali.

## *Fragola e lavanda*

€ 2,00

*Rooibos, lavanda fiori, calendula fiori, aroma naturale di  
fragola.*

La dolcezza del croccante con questi zuccherini che si sciolgono in tazza, sono un'esperienza unica nel suo genere!

### *Arancia ed eucalipto*

*€ 2,00*

*Rocibos, scorzette d'arancia, foglie di eucalipto, aromi, fiori d'arancio*

### *Zenzero e arancia*

*€ 2,00*

*the Rocibos, pezzi di zenzero, pepe, aromi, fiori d'arancio.*

The Rocibos con pezzi di zenzero, pepe di colori differenti e fiori di girasole. l'unione paradisiaca di arancia e zenzero è vincente nel gusto ed ha un gusto ideale per i dopo pasto.

### *Caffè e vaniglia*

*€ 2,00*

*Rocibos, cacao, chicchi di caffè tostato, aroma, pezzi di vaniglia, fiori di fiordaliso bianchi.*

### *Cioccolato e arancia*

*€ 2,00*

*Rocibos, chips di cioccolato (zucchero, semi di cacao macinati con burro di cacao, polvere di cacao, emulsionante: **lecitina di soia**), scorze d'arancia, aroma, fiori d'arancio.*

Un sogno: l'aroma fresco e fruttato delle arance è in perfetta armonia con il cioccolato delicato e vellutato. Le vostre papille gustative andranno in estasi al sapore di arance appena raccolte e spremute. La decorazione di scorze d'arancio e fiori ricorda il caldo sole del Mediterraneo.

# Tisane

L'infusione si utilizza in erboristeria per ottenere tisane allo scopo di estrarre i principi attivi dalle piante officinali. A seconda dell'infuso da preparare, si utilizzano differenti parti della pianta, tra cui fiori, frutti, parti erbacee e foglie. L'infuso viene preparato versando acqua bollente sulle parti selezionate, essiccate e sminuzzate della pianta e lasciando il tutto in infusione per qualche minuto. Passato questo periodo di tempo, si procede alla filtrazione, che si può effettuare con un normale colino, e dopo aver spremuto il residuo solido rimasto sul filtro, l'infuso si può dichiarare pronto.

## *Ayurveda con curcuma*

€ 2,00

*pezzetti di zenzero\*, radice di liquirizia\*, pezzetti di cannella\*,  
citronella\*, cardamomo intero\*, fette di curcuma\*, macis\*, \* - da  
agricoltura controllata*

Spezie, radici e sentori orientali fanno di questa miscela un mix perfetto per una bevanda energizzante e disintossicante.

**Contiene liquirizia - in caso di alta pressione evitare un consumo eccessivo**

## *Depurativa al carciofo*

€ 2,00

*carciofo, sambuco, rapontico, agrimonia, rosmarino, liquirizia,  
scorzetta d'arancia, tarassaco, menta, fumaria, asperula, karkadè,  
elicerio.*

Certamente non è la tisana più buona del mondo! Ma il detto dice: " Se bello vuoi apparire un poco devi soffrire " Da assumere possibilmente lontano dai pasti.

### *Tiglio relax*

€ 2,00

*pezzetti di mela, fiori di tiglio argentato, foglie di melissa, fiori di lavanda, petali di rosa, foglie di mora dolce, fiori d'arancio, malva*

### *Chakra*

€ 2,00

*pezzi di mela, finocchio, bambù cinese, pezzi di zenzero, buccia d'arancia, flocchi di carta, pezzi di cannella, foglie di mora, foglie di eucalipto, pepe nero, petali di rosa, boccioli di rosa bianca, basilico, foglie di lampone, fiori di lavanda, fiori di calendula, barbabietole.*

Iniziate un viaggio attraverso il corpo e portate spirito e anima in armonia e lasciate che l'effetto di tutte le singole spezie svolgano la loro azione.

La parola Chakra in sanscrito vuol dire ruota o anche centro, inteso come centro da cui si irradiano le energie in tutto il corpo. Con questa tisana a base di spezie, vogliamo aiutare questo processo energetico!

### *Aloe vera e ananas*

€ 2,00

*Pezzettini di mela, Foglie di ortica, foglie di fragoline di bosco, cubetti di ananas (ananas, zucchero), citronella, banana liofilizzata, Petali di ibisco, pezzetti di papaia (papaya, Zucchero), Petali di rosa, aroma, camomilla romana, Petali di peonia, malva.*

La nostra creazione, con la combinazione del sapore dell' aloe vera, fiori delicati e frutti tropicali è una celebrazione dei sensi!

### *Yoga tea*

€ 2,00

*cannella, foglie di biancospino, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero in grani, cardamomo.*

Una miscela di erbe e spezie creata secondo una antica ricetta indiana. Questo classico tra le tisane ayurvediche presenta una composizione armoniosa e ed un gusto piacevolmente speziato

### *Rivitalizzante al ginseng*

€ 2,00

*pezzi di mela, foglie di melissa, buccia d'arancia, scorza di limone, radice di Ginseng, fiori di malva, boccioli di rosa rossa.*

In questi tempi sempre di corsa, è importante fare spazio a periodi di riposo per riprendere le energie. In questo potrà aiutarvi la nostra miscela di erbe e frutti: pezzi di mela dolce in combinazione con il limone e la buccia d'arancia che gli danno un sapore particolare. Completato da una radice di ginseng, questa creazione è anche bella alla vista grazie ai fiori di malva e i petali di rosa. Del tutto senza aggiunta di aromatizzanti.

### *Digestiva al caffè*

€ 2,00

*finocchio, anice, buccia di cacao, chicchi di caffè, vischio, aroma, pezzi di vaniglia.*

Un paradiso per i buongustai: le note leggermente speziate e dolci di finocchio e anice, combinate con il gusto pieno del cacao e chicchi di caffè irlandese fanno di questa composizione una meraviglia.

### *Digestiva ai 3 semi*

€ 2,00

*finocchio, anice, cumino*

l miglio digestivo naturale, per grandi e piccini.

# Miscele di frutta

La base dell'infuso è costituita da pezzetti di frutta essiccata, fiori e foglie che variamente miscelati e differentemente combinati formano gusti diversi e originali. Scegli quello che preferisci, un infuso per ogni momento della giornata!

## *Cheesecake*

€ 2,00

*pezzetti di mela \*, rosa canina \*, fiori di ibisco \*, aroma naturale, cocco grattugiato \*, scaglie di cocco tostate \*, scorze d'arancia \*, pezzetti di fragole liofilizzate \*, petali di rose rosa \*, \* - da agricoltura da agricoltura controllata*

Un classico in molti buffet di torte, la Cheesecake è molto popolare negli Stati Uniti, dove a la variante include anche le fragole. Se ti piace la "Strawberry Cheesecake", puoi provare la nostra su una base di ingredienti alla frutta dal basso contenuto di acidità nella versione Tisana.

Roba da pazzi!!!!

## *Apple strudel*

€ 2,00

*pezzi di mela, buccia d'arancia, mela liofilizzata, aroma, cartamo.* Tra gusto e odore di vero strudel di mele...una bontà per gli amanti del connubio mela- cannella!

## *Banana e cocco*

€ 2,00

*scaglie di banane, scaglie di cocco, Rocibos, flocchi di mango, flocchi di ananas, flocchi di papaya, spicchi di arancia, aroma.*

### *Frutti di bosco*

*€ 2,00*

*uvetta, karkadè, lampone, aromi, frutti neri mix, fragole, mirtilli,  
more*

Un cult tra le tisane. Da bere e poi da mangiare, la miscela ai  
frutti di bosco non lascia scontento nessuno, grandi e piccini.

### *Melone e ananas*

*€ 2,00*

*karkadè, melone candito, uva, ananas, papaya, mango, aromi*

*Provala fredda!!*

### *Marzapane*

*€ 2,00*

*mela, cacao, mandorle affettate, scorza d'arancia, cannella,  
aroma, pepe rosa, cartamo*

A basso contenuto di acidità.

### *Limone e melograno*

*€ 2,00*

*papaia candita, cubetti di mango candito, pezzi di mela, fiori di  
ibisco, aromi, fette d'arancia, chicchi di melograno, cartamo.*

Questa deliziosa miscela di frutta vi delizierà già solo  
guardandola! I colori solari sono dominanti e hanno la loro  
origine nei diversi frutti esotici che abbiamo selezionato per questa  
miscela. Un pungente gusto rinfrescante che mette tutti d'accordo!

## *Zabaione*

€ 2,00

*fette di mirtilli (mirtilli, zucchero), cubetti di mela, vischio, anice stellato, cannella, aromi, foglie di mora, mirtillo fette liofilizzate, cartamo*

Luminose fette di mirtilli rossi, stecche di cannella e anice stellato addolciranno le serate più buie. E perché non aggiungere anche un po' di vischio per dare un tocco di romanticismo?

## *Peach on the beach*

€ 2,00

*bacche di sambuco, ibisco, pezzi di mela, cubetti di papaia, uva sultanina, petali di rosa bianca, aromi, ribes nero, mirtilli, pezzi di fragola liofilizzati, fiori di fiordaliso.*

Assolutamente da provare, senza zucchero, sia calda che fredda...



# Caffè aromatizzati

Per dare un tocco di novità ai classici caffè da bar, vi proponiamo i nostri caffè aromatizzati. Stupisciti con un caffè speciale per momenti speciali. I caffè aromatizzati si adattano ad ogni momento della giornata.

## *Caramello*

€ 2,00

Questo caffè viene tostato per 15 minuti ad una temperatura di 180 ° C. Solo in questo modo la dolcezza Particolare dispiega la caratteristica speciale di questa straordinario caffè.

## *Irish cream*

€ 2,00

Lieve e sottile, ma allo stesso tempo potente e insolitamente dolce nel gusto.

## *Arancia e cioccolato*

€ 2,00

La combinazione di cioccolato e arancia è sempre stata un'ottima accoppiata vincente. I migliori aromi d'arancio e cioccolato e note fruttate si combinano con un alta selezione di caffè Arabica per produrre una delizia di prima classe.

## *Vaniglia*

€ 2,00

L'elegante aroma del caffè armonizza in modo esemplare a con l'aroma di vaniglia e offre un impressionante esperienza di gusto.

### *Pistacchio*

€ 2,00

Come in tutte le nostre miscele di caffè espresso, l'accento si trova sulla dolcezza e la morbidezza della coppa. Per questo motivo, solo i caffè di medie altitudini trovano la loro strada in questa miscela. Si delizierà gli amanti del caffè, biologica controllata con la sua molto equilibrato, sapore elegante.

### *Zenzero*

€ 2,00

Novità speziata e stuzzicante. Dedicata a tutti gli amanti del buon caffè 100% arabica e dello zenzero.

### *Kachali*

€ 2,00

qualità eccezionale. Considerando che questo caffè viene dal Sud America, ha un gusto sorprendentemente forte, quasi piccante. La dolcezza intensa degli aromi dal caramello al cioccolato è completato da un dolce sentore di frutta.

### *Sambuca*

€ 2,00

Agli gli amanti del caffè corretto per eccellenza: caffè 100% arabica e un tocco di sambuca. Da leccarsi i baffi.

### *Nocciola*

€ 2,00

L'aroma di nocciola aggiunto completa il delicato aroma dei chicchi di caffè. Per gli amanti del caffè che amano sperimentare gusti nuovi.

# *Le nostre proposte*

Ogni giorno una scelta diversa

## *Le torte salate*

*sono realizzate giornalmente nella nostra cucina, consultare la lavagna*

*fetta € 4.00*

## *Pranzo*

*proponiamo alcuni piatti che variano giornalmente, consultare la lavagna*

*scelta di panini, focacce, piadine e crepes con svariate farciture*

*piatto 5.00 – panino, focaccia, piadina, crepes € 3.00*

## *Le insalate*

*vengono preparate al momento su richiesta del cliente*

*€ 5.00*

## *Le torte dolci*

*sono realizzate giornalmente nella nostra cucina*

*assaggio €2.00 - fetta €3.00 - kris €5.00*

## *I dolci al cucchiaio*

*freschi ogni giorno*

*porzione € 3.00*

## *Gli aperitivi*

*sono serviti con stuzzichini della casa*

*€ 3.00*