



# dal 1958



*Nell'ormai lontano 1958, Antonio Coppola, uomo lungimirante e di grande tempra, affascinato dalla stupenda veduta di cui si poteva godere da quel luogo incantato, decise di giocarsi una carta e di aprire il suo bar a Via Petrarca, strada all'epoca quasi deserta che nasceva in quegli anni con le sue costruzioni residenziali e periferica rispetto al centro della città!*

*La sua fu una geniale intuizione, nacque così il "Miranapoli", un locale che divenne sempre più conosciuto e apprezzato in città e non solo, frequentatissimi da giovani, spettatore silenzioso della nascita di tanti incontri e tanti amori, complice l'atmosfera unica che il meraviglioso panorama del Golfo di Napoli regalava e regala tutt'ora!*

*La crescita del "Miranapoli" è continuata inarrestabile negli anni, con la collaborazione nel tempo con i figli di Antonio Coppola, e, successivamente, anche dei nipoti che con il loro valido supporto hanno consentito di apportare delle innovazioni sempre mirate ad offrire ai loro clienti migliore qualità e migliori servizi.*

*Oggi il "Miranapoli", rinnovato, è orgoglioso di poter mettere a disposizione della sua affezionata clientela un locale moderno, accogliente ed elegante, fiducioso di riscuotere sempre maggior consenso da parte del suo pubblico.*



miranapoli1958



Miranapoli1958

#miranapoli

**TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE  
I SEGUENTI ALLERGENI:**



**FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole,  
noci comuni, noci di  
acagiù, noci pecan,  
anacardi e pistacchi.



**LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui  
viene usato il latte:  
yogurt, biscotti, torte,  
gelato e creme varie.



**SOIA**

Prodotti derivati come:  
latte di soia, spaghetti  
di soia e simili.



**GLUTINE**

Cereali, grano, segale,  
orzo, avena, farro,  
kamut, inclusi ibridati  
derivati.



**ANIDRIDE  
SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto,  
sott'olio e in salamoia,  
marmellate, funghi  
secchi, conserve, ecc.



**UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che  
le contengono come:  
maionese, emulsionanti,  
pasta all'uovo.

**VI PREGHIAMO DI COMUNICARE  
EVENTUALI ALLERGIE AL PERSONALE.**



# Lo Spritz



Miranapoli (Spumante, Martini Fiero, Gin)	€ 15,00
Amara	€ 14,00
Amaro del Capo peperoncino	€ 14,00
Aperol	€ 13,00
Belvedere	€ 16,00
Campari	€ 13,50
Fiero	€ 13,00
Martini	€ 13,00
Passoa	€ 13,00
Gordon Pink	€ 16,00
Select	€ 13,00
Tanqueray Sevilla	€ 14,00
St. Germain	€ 15,00
Strega	€ 13,00
Cynar	€ 13,00

*Con Champagne + € 13,00*

# Long Drinks

€14,00

## Bellini

Succo di Pesca - Prosecco

---

## Copacabana

Sciroppo di Fragole - Batida de Cocco  
Succo di Pompelmo - Succo d'Ananas

---

## Hugo

Sciroppo di Sambuco  
Prosecco - Selz

---

## Malibù Beach

Malibù - Sciroppo di Fragole  
Succo d'Ananas

---

## Martini Royal

Martini Rosè - Prosecco  
Menta Fresca

---

## Miami

Liquore di Pesca  
Succo di Pompelmo - Granatina

---

## Miranapoli Mule

Vodka - Liquore di Mela Verde - Ginger  
Beer e Cubetti di Mela Fresca

---

## Miami Ice Tea

Vodka - Rum Bianco - Gin -  
Blu Curacao - Soda Lemon

---

## Mimosa

Succo d'Arancia  
Prosecco

---

## Rossini

Succo di Fragola  
Prosecco

## Royal Drink

Cointreau  
Succo d'Ananas - Granatina

---

## Screwdriver

Vodka - Succo d'Arancia  
Granatina

---

## Tequila Sunrise

Tequila - Succo d'Arancia - Granatina

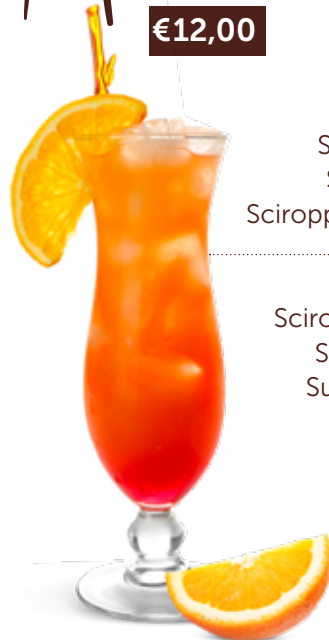
---

## Tropical

Latte di Mandorla - Gin - Latte - Menta

# Analcolici

€12,00



## Capri

Succo d'Ananas  
Succo di Pesca  
Sciroppo di Granatina

---

## Florida

Sciroppo di Fragole  
Succo d'Arancia  
Succo di Limone

# Cocktail

€15,00

## Black Russian

Vodka - Liquore al Caffè

## Daiquiri

Rum - Sciroppo di Zucchero  
Succo di Limone

## Gin and It

Gin - Martini Rosso

## Gin Tonic

- Tonica Fever Tree + € 2,00
- Gin Premium + € 2,00

## Good Father

Scotch Whisky - Amaretto

## Imperial

Vodka - Martini Dry  
Martini Bianco - Bitter Campari

## London Mule

Gin - Ginger Beer - Lime

## Margarita

Tequila - Cointreau  
Succo di Limone

## Med Capiroska

Agrumi Pestati (limone - arancia -  
pompelmo - lime) Zucchero di Canna  
- Vodka

## Miranapoli

Tequila - Rum Bianco - Succo d'Ananas  
Sciroppo di Granatina

## Moscow Mule

Vodka - Ginger Beer - Lime

## Negroni

Gin - Martini Rosso  
Bitter Campari

## Red Rose

Red Bull - Vodka alla Fragola

## White Lady

Gin - Cointreau  
Succo di Limone

## White Negroni

Gin - Vermouth Bianco -  
Liquore di Sambuco

## White Spider

Vodka - Liquore di Menta



# CAMPARI

*Da Davide Campari*  
MILANO

## Drinks

Crodino XL

€ 7,50

Campari Soda

€ 7,50

## Spritz

Aperol Spritz  
Aperol,  
Prosecco,  
Seltz

€ 13,00

Cynar Spritz  
Cynar,  
Prosecco,  
Seltz

€ 13,00

Mondoro Hugo Spritz  
Mondoro,  
Prosecco,  
Seltz

€ 13,00

Sarti Rosa Spritz  
Sarti Rosa,  
Prosecco,  
Seltz

€ 13,00

## Cocktails

Campari Americano  
Campari,  
Vermouth Bottega  
Cinzano 1757 Rosso,  
Seltz

€ 15,00

Campari Spritz  
Campari,  
Prosecco,  
Seltz

€ 13,50

Campari Negroni  
Campari,  
Vermouth Bottega  
Cinzano 1757 Rosso,  
Gin Bulldog

€ 15,00



# Aperitivi



**Aperitivi** € 7,50

- Bitter San Pellegrino
- Aperol soda
- Cocktail San Pellegrino

**Apertass** € 9,00

**Campari Soda** € 8,00

**Morositas** € 9,00

Cedrata - Scioppo di Fragola

# Bibite



**Ferrarelle Premium 0,5 lt** € 3,50

**Natia 0,5 lt** € 3,50

**Coca cola** € 7,50

**Fanta** € 7,50

**Chinotto neri** € 7,50

**The limone** € 7,50

**The pesca** € 7,50

**Sprite** € 7,50

**Redbull** € 8,50

**Schweppes** € 7,50

**Fever Tree** € 8,00

Mediterranean/Indian/  
Ginger Ale/Ginger Beer

“il 58”



*Nel 1958 il signor Antonio preparava,  
con il pane all'olio cotto nel suo laboratorio, una "merenda"  
con fiordilatte dei Monti Lattari e prosciutto di Parma, ingredienti,  
per l'epoca, davvero preziosi.*

*Per mangiarlo ancora caldo, architetti, ingegneri ed operai,  
che a via Petrarca, all'epoca via Panoramica,  
costruivano il nuovo quartiere residenziale, facevano a gara.*

*Oggi dopo più di 60 anni con gli stessi ingredienti "semplici"  
prepariamo il nostro "58".*

# Snacks

**Il "58"** € 9,00

Prosciutto crudo di Parma  
e fior di latte dei Monti Lattari

**Croissant Rustico** € 8,00

**Pizzetta Margherita** € 6,00

**Pizzetta Parigina** € 7,00

**Rustici Mignon Misti** € 6,00

6 Pezzi

**Tagliere Misto Villani** € 14,00

**Panino Napoli** € 5,50



**Medaglione Crudo e Formaggio** € 8,50

**Saltimbocca** € 8,50

- Prosciutto Cotto - Formaggio
- Salame e Formaggio

**Toast** € 8,50

Prosciutto Cotto - Formaggio

**Tramezzino** € 8,50

- Prosciutto cotto - Formaggio
- Tonno - Pomodoro

**Alhambra Riserva Rossa** € 9,50

**Alhambra Riserva Bionda** € 9,50

**Bud** € 8,50

**Ceres** € 8,50

**Corona** € 8,50

**Heineken** € 7,50

**Nastro Azzurro** € 7,50

**Peroni Riserva Rossa** € 9,00

**Peroni Senza Glutine** € 8,00

**Peroni Cruda** € 8,00

**Tennent's** € 8,50

**Birra analcolica** € 8,00

# Birre



# Panini

I panini sono  
disponibili dalle 19:00

## Vesuvio

€ 13,50

Hamburger di scottona  
marchigiana, bacon, cheddar

---



## Faito

€ 13,50

Hamburger di scottona  
marchigiana, prosciutto cotto e  
sottiletta

---

## Campanella

€ 13,50

Hamburger di scottona  
marchigiana, provola e pomodoro

---





# Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
<b>Aglianico del Taburno</b> Cantine Iannella - Vol. 14°	€ 8,00	€ 35,00
<b>Aglianico frizzante</b> Cantine Iannella - Vol. 14°	€ 7,50	€ 35,00
<b>Amarone Costasera</b> Cantine Masi - Vol. 15%	€ 14,00	€ 60,00
<b>Clos des Brusquieres</b> Chateaufeuf du Pape - Vol. 15,5°		€ 65,00
<b>Barbera D'Asti DOCG</b> Cantine Batasiolo - Vol. 14°	€ 9,00	€ 45,00
<b>Otello (Lambrusco)</b> Cantine Ceci - Vol. 11°	€ 7,50	€ 35,00
<b>Piedirosso</b> Cantine Iannella - Vol. 13°	€ 8,50	€ 40,00
<b>Pinot Nero</b> Kellerei Bozen - Vol. 13°	€ 9,00	€ 48,00
<b>Pinot Nero Louis Scherb &amp; Fils</b> Alsace - Vol. 14°		€ 48,00
<b>Taurasi</b> Cantina Benito Ferrara Vigna Quattro Confini - Vol. 13,5°	€ 9,00	€ 45,00
<b>Terre Verdiane (Lambrusco)</b> Cantine Ceci - Vol. 8,5°	€ 7,50	€ 35,00
<b>8 Uve (Gragnano DOC o Lettere DOC)</b> Cantine Salvatore Martusciello - Vol. 11,5°		€ 35,00

<b>Passo Doble</b> (Masi) 14%	€ 40,00
<b>Bonacosta Valpolicella</b> (Masi) 12%	€ 35,00
<b>Barolo</b> Cantine Batasiolo Vol. 14.5%	€ 68,00
<b>Barbaresco</b> Cantine Batasiolo Vol. 14%	€ 48,00
<b>Brolo Campofiorin Nectar Angelorum</b> (Masi) 13%	€ 44,00
<b>Nebbiolo</b> (Cantine Batasiolo)	€ 57,00





# Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
<b>Chardonnay</b> Kellerei Bozen - Vol. 13°	€ 8,00	€ 40,00
<b>Fresco Masi Verona IGT</b> Bianco - Vol. 12,3°	€ 7,00	€ 35,00
<b>Coda di Volpe</b> Cantine Iannella - Vol. 13°	€ 8,00	€ 40,00
<b>Moscato d'Asti</b> Vol. 5°	€ 8,00	€ 40,00
<b>Fiano di Avellino</b> Cantina Iannella - Vol. 13°	€ 8,50	€ 45,00
<b>Falanghina del Sannio</b> Cantina Iannella - Vol. 13°	€ 7,50	€ 38,00
<b>Gewürztraminer Ceslar</b> Kellerei Bozen - Vol. 15°	€ 9,00	€ 45,00
<b>Greco di Tufo</b> Cantina Iannella - Vol. 13°	€ 8,00	€ 40,00
<b>Sauvignon Blanc</b> Vol. 12,3°	€ 9,00	€ 45,00
<b>Soul Marino</b> Roero Arneis doc - Cant. Batasiolo Vol 13	€ 8,00	€ 40,00
<b>Langhe</b> Chardonnay - Cant. Batasiolo Vol 13	€ 9,00	€ 45,00

# Vini Bianchi

Calice      Bottiglia

## **Pouilly Fumé**

Pierre Marchand & Fils - Vol. 12,5°

€ 50,00

## **Riesling Trocken Apotheke**

Clüsserath-Weiler - Vol. 11,5°

€ 50,00

## **Riesling Alsace Grand Cru**

Louis Scherb & Fils - Vol. 13°

€ 50,00

## **Sancerre Blanc Clos Du Roy**

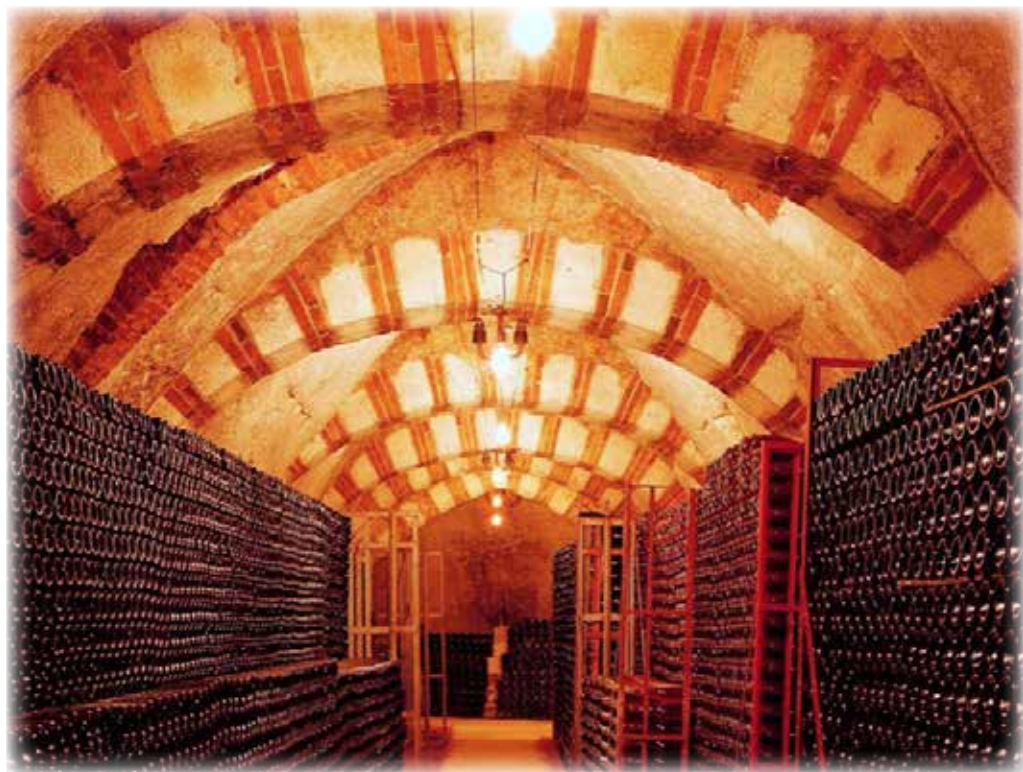
Vignoble D auny - vol 13,5%

€ 55,00

## **Petit Chablis**

domaine soupe - Vol. 12,5°

€ 50,00





# Vini Rosati

	Calice	Bottiglia
<b>Rosa dei Masi</b>	€ 8,00	€ 42,00
<b>Sancerre Pynoz</b> Vignoble Dauny - Vol. 14°		€ 50,00
<b>Rose et or chateau minuty</b> Cotes de Provence doc france - vol 12,5	€ 10,00	€ 50,00
<b>Minuty Prestige</b> Cotes de Provence DOC - vol. 12,5	€ 10,00	€ 50,00

# Spumanti



	Calice	Bottiglia
<b>Brut</b> Cantine Pico Maccario	€ 9,00	€ 45,00
<b>Berlucchi</b>		€ 75,00
<b>Brachetto d'Acqui Sant'Orsola</b>		€ 50,00
<b>Ca del Bosco</b>		€ 85,00
<b>Elèm Special Edition</b>	€ 9,00	€ 50,00
<b>Ferrari</b>		€ 80,00
<b>Sant'Orsola Millesimato</b>	€ 8,00	€ 40,00

# Champagne



Expression Chardonnay - Extra Brut //	€ 95,00
Champagne Gonet Sulcova	
Larmandier Pere & Fils	€ 95,00
Blanc de Blanc n.1 Brut Premier Cru	
J. Lassalle Rosè Brut Premier Cru	€ 110,00
Michel Nicaise	€ 110,00
Tradition Brut Grand Cru	
Michel Nicaise Rosè Brut Grand Cru	€ 115,00
Moët & Chandon Ice Rosè	€ 210,00
Moët & Chandon Ice	€ 190,00
Moët & Chandon	€ 105,00
Reserve Imperial	
Ruinart Brut	€ 140,00
Veuve Clicquot Cuvée	€ 120,00
Saint - Petersburg	
Dom Perignon Vintage	€ 490,00

# Liquori

**Esteri** € 12,00

---

**Esteri Riserva** € 14,00

---

**Nazionali** € 10,00

---

**Rum Riserva** € 14,00/€ 25,00

---

**Whiskies** € 13,00

---

**Whiskies Riserva o Cognac** € 15,00/25,00

---

**Amari** € 9,50

---

**Amari Riserva** € 10,00



# Caffetteria

Caffè	€ 4,00
Caffè freddo	€5,00
Caffè freddo con panna	€ 7,00
Caffè brasiliano	€ 5,00
Caffè alla nocciola	€ 6,00
Caffè alla nutella	€ 6,50
Caffè frappeggiato	€ 6,00
Caffè del nonno	€ 6,50
Caffè con panna	€ 6,50
Caffè Kinder	€ 7,00



Cappuccino	€ 5,00
Ginseng	€ 4,50
Latte	€ 4,00
Thè Damman	€ 7,00
Camomilla Damman	€ 7,00
Cioccolata calda	€ 7,50
Cioccolata calda con panna	€ 8,50
Cioccolata corretta strega - rum - galliano	€ 9,00

# Colazione

**Cornetto Vuoto** € 4,00

**Cornetto farcito** € 4,00

nutella - cioccolato bianco - cioccolato  
marmellata di fragole - ciliegie - albicocche

**Cornetto vegano** € 4,00

**Cornetto Senza Glutine** € 4,50

**Brioche** € 4,00

**Brioche farcita** € 5,00

nutella - cioccolato bianco  
marmellata di fragole - ciliegie - albicocche

**Graffe** € 4,00

**Mignon** cornetto - brioche - graffa € 2,50

**Pasticcino Leccese** € 3,50

**Muffin al Cioccolato** € 4,00



# Pasticceria

Sfogliata riccia o frolla	€ 5,00
Babà maxi al rum	€ 7,00
Babà con gelato o frutta	€ 11,00
Baba al Limoncello	€ 10,00
Caprese	€ 8,00
Caprese con gelato	€ 9,50
Torte al taglio	€ 7,50
Pasta di mandorle 5 pezzi	€ 7,50





# Spremute

- Arancia
- Pompelmo
- Limone

€7,00

# Frutta fresca

<b>Macedonia</b>	€ 11,00
<b>Macedonia con gelato</b>	€ 15,00
<b>Fragole</b>	€ 11,00
<b>Ananas con gelato</b>	€ 13,00
<b>Cantalupo con gelato</b>	€ 13,00
<b>Banana spilt</b>	€ 13,00
Banana - gelato alla vaniglia panna - cioccolato fuso	

Aggiunta panna € 2,50



# Centrifughe

€9,50

## Frutta

Melone - Ananas - Mela - Kiwi - Arancia  
Limone - Anguria - Uva - Frutta mista

## Verdure

Sedano - Cetriolo - Finocchio - Carote  
Zenzero - Verdure miste



# Frullati

## Frutta a scelta

Ananas - Anguria - Banana - Kiwi  
Mela - Melone - Pera - Pesca

€9,50

Aggiunta panna € 2,50



# Coppe Speciali

€14,00

## **Caffè Liegeois**

Vaniglia - Caffè - Panna - Caffè Caldo

---

## **Cialda Delizia**

Vaniglia - Tranci di Babà - Limoncello - Panna

---

## **Cialda Mediterranea**

Banana - Pistacchio - Fragola - Frutta Fresca - Panna

---

## **Cialda Miranapoli**

Gelato di Frutta - Frutta Fresca - Panna

---

## **Cialda Moka**

Caffè - Panna - Torta Tiramisù

---

## **Cialdone Caprese**

Nocciola - Cioccolata - Tranci di Caprese - Panna

---

## **Fragola Melba**

Vaniglia - Fragola - Panna - Fragole



# Yogurt

## A scelta con

€ 8,50

Frutti di Bosco  
frutta secca  
Nutella  
Fragola  
Menta  
Miele

---

## Frutta fresca

€ 9,00

# Frappè

€9,00

## Gusti a scelta

Banana	Fragola
Caffè	Melone
Cioccolato	Pistacchio
Cocco	Stracciatella
Kinder	Vaniglia
Oreo	Nocciola
Nutella	



Aggiunta panna € 2,50



# Gelateria

<b>Affogati</b>	€ 11,00
<b>Babà con gelato o frutta</b>	€ 11,00
<b>Brioche con gelato</b>	€ 9,50
<b>Gelato in Cialda alle Creme</b>	€ 9,50
Vaniglia - Nocciola - Caffè - Stracciatella - Bacio Pistacchio - Kinder - Cioccolato - Nutella - Cioccolato fondente	
<b>Gelato in Cialda alla Frutta</b>	€ 9,50
Cocco - Fragola - Banana - Limone Melone - Delizia al Limone	
<b>Granita di Caffè</b>	€ 8,00
<b>Granita al Limone</b>	€ 8,00
<b>Mangia e Bevi</b>	€ 13,00
Gelato a Scelta - Frutta Fresca - Succo di Frutta	
<b>Secchiello</b>	€ 5,00

Aggiunta panna € 2,50

# Desserts



€8,50



## Bavarese Arancia

Morbido pan di spagna alla vaniglia con cuore al pralinato bianco e cioccolato fondente, rifinito con cremoso al pistacchio.

## Bavarese alla Nocciola

Crema bavarese alle nocciole con ripieno di wafer pralinato alle nocciole



## Carezza di Mandorle e Amarene

Cupola di cioccolato croccante, crema alle mandorle e mousse al cioccolato fondente farcita con gelatina di amarene

## Chicco

Streusel al caffè e cacao con mousse al cioccolato al latte Bahibè, caffè Illy e "Concerto d'erbe"



## Cuore di Velluto

Mousse di cioccolato al latte Tanariva, gelatina di lampone e biscotto alle mandorle e cacao



### **Delizia al Limone Amalfitano**

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa con bucce di limone e ricoperto con una salsa con bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P.

---

### **Fragolata**

Pan di Spagna, crema bavarese alla vaniglia delle isole Bourbon farcita con



### **Cheese Cake**

Il dolce nazionale americano a base di formaggio e frutti di bosco

---

### **Oro Puro**

Mousse al cioccolato fondente 70% con interno di gelée di mandarino e mela



### **Ricotta, Pere e Cioccolato**

La famosa "Ricotta e pere" in versione mono-porzione con l'aggiunta di una nobile mousse al cioccolato fondente 70%

---

### **Tiramisù Clasico**

Crema al mascarpone fresco di mia produzione, biscotto savoiardo imbevuto di caffè espresso



# Desserts

€ 8,50

## Tortino Velvet

Tortino di velluto rosso  
con crema al mascarpone  
e yogurt

---



## Smeraldo

Morbido pan di spagna alla vaniglia con cuore  
al pralinato bianco e cioccolato fondente,  
rifinito con cremoso al pistacchio.

---

## Orè

Biscotto stressful al cacao  
mantecato al burro, con delicata mousse  
al mascarpone. Rifinita con graffi  
di cioccolato fondente e biscotto Oreo.

---



## Mousse al Cioccolato

Morbido pan di spagna al cacao  
con una delicata mousse al cioccolato 70%  
e rifinita con un ganache alla nocciola

# Desserts

€ 8,50

## Flan cioccolato bianco

Tortino cuore caldo con ripieno al cioccolato bianco



## Flan cioccolato fondente

Tortino cuore caldo con ripieno al cioccolato fondente

## Flan pistacchio

Tortino cuore caldo con ripieno al pistacchio



# Desserts

€ 9,00

*Gay-Odin*

dal 1894

CIOCCOLATO ARTIGIANALE



**Tartufo Foresta**



**Tartufo Ghianda**

---





## CARTA DEI TÈ

€7,00

### TÈ VERDI

*Earl Grey Vert Calabria – 3/4 min*

Tè verde profumato con olii essenziali di bergamotto.

*Miss Dammann – 3 / 4 min*

Miscela di tè verdi e zenzero con sentori di limone e frutto della passione.

### TÈ NERI

*Breakfast – 4/5 min*

Tè neri prveniente da Sri Lanka e India per una bevanda tonificante.

*Darjeeling – 4/5 min.*

Tè indiano, leggero e delicato, dalle note vegetali e di mandorla.

*4 Frutti Rossi – 4/5 min.*

Tè nero con sentori di ribes, lampone, fragola e ciliegia.

*Vanille – 4/5 min*

Tè nero profumato dal gusto rotondo e goloso di vaniglia.

### TISANE

*Tisane du Berger – 6 min*

Verbena, tiglio, menta piperita, fiori di arancio e citronella.

*Camomilla – 6 min*

Infuso dal sapore dolce e fruttato che richiama l'ananas.

### CARCADET

*Carcadet de Provence – 6 min*

Miscela al gusto di albicocca e pesca con fiori di bisco, pezzi di mela, petali di rosa e scorze di arancia.



## CARTA DEI TÈ

€7,00

### TÈ VERDI

*Bali – 3/4 min*

Tè verde al gelsomino aromatizzato al litchi, pompelmo, pesca di vigna.

*Touareg – 3 min*

Miscela di tè verde e foglie di menta con aroma naturale di menta.

*Jasmin – 3 / 4 min*

Tè verde corposo e bilanciato dalla delicata dolcezza dei fiori di gelsomino.

*Miss Dammann – 3 / 4 min*

Miscela di tè verdi e zenzero con sentori di limone e frutto della passione.

*Sencha Fukuyu – 3 / 4 min*

Tè verde giapponese rinfrescante, con note vegetali e aromi fruttati.

### TÈ BIANCHI

*Thé Blanc Passion de fleurs – 4/6 min*

Tè bianco aromatizzato all'albicocca, frutto della passione e olio essenziale di rosa.

### TÈ OOLONG

*Jardin du Luxemburg – 4 min.*

Tè Oolong combinato con biancospino, aloe vera, rosa, gelsomino per un tè elegante e seducente.

*Oolong Caramel au Beurre Salé – 4/5 min*

Tè Oolong aromatizzato al caramello salato.

*Weekend a Paris – 4 / 5 min*

Tè Oolong leggermente ossidato con note floreali e fruttate. Bouquet aromatico che unisce la delicatezza dei fiori, mandorla e boccioli di rosa.

---

## TÈ NERI

---

### *Smokey Lapsang – 4/5 min*

Tè nero aromatizzato, ispirato ai tè affumicati cinesi.

### *Paul & Virginie – 4/5 min.*

Tè nero fruttato: questa miscela combina deliziosi aromi di lampone, fragola, ciliegia, vaniglia e caramello.

### *Coquelicot Gourmand – 4/5 min.*

Miscela di tè neri combinati con petali di fiori, aroma di papavero, biscotto e pasta di mandorle.

### *Caramel Toffee – 4/5 min*

Miscela di tè neri con note intense di caramello.

### *Jardin bleu – 3 1/4 min*

Tè nero al rabarbaro, fragolina di bosco e fragola.

---

## ROOIBOS

---

### *Rooibos Citrus – 4/5 min*

Rooibos Cederberg con oli essenziali di agrumi arricchiti da una punta di cola.

---

## TISANE

---

### *Tisane du Berger – 6 min*

Verbena, tiglio, menta piperita, fiori di arancio e citronella.

### *Tisane du Roy – 6 min*

Cocktail che unisce scorze di arancia dolce e di bergamotto, citronella, foglie di ribes nero e fiori d'arancio.

---

## CARCADET

---

### *Carcadet Nuit d'Etè – 6 mn*

Miscela al gusto di frutti rossi con fiori di ibisco, pezzi di mela e petali di rosa.





miranapoli1958



Miranapoli1958

#miranapoli

---

Napoli