



CHATEAU  
DUFAN

SARPI - MILANO

---

GELATERIA

---

BUBBLE TEA - CAFÉ

# LA RICETTA di CHATEAU DUFAN

## Ingredienti:

2 tazze di sapori e genuinità della tradizione

3 cucchiai di lavorazione artigianale

2 cucchiai di ricerca e innovazione per offrirti sempre il meglio

3 tazze e 1/2 di materie prime di alta qualità

tutto il nostro tempo e la nostra passione

## Suggerimenti:

amalgamare con cura tradizione e modernità

# *Bubble Tea*

Bubble Tea è un infuso di foglie di tea verde al gelsomino o tea nero, miscelato con latte e sciroppo di frutta.

Il tea è l'elemento principale di questa bevanda che trova le sue origini in Oriente, dove la cerimonia del tea è una componente fondamentale della tradizione.

La scelta della miscela e delle foglie più pregiate essiccate con i metodi più antichi è alla base della filosofia di Chateau Dufan.

Tutti gli ingredienti di seguito vengono shakerati insieme.

Bubble Tea di Chateau Dufan è disponibile in tantissimi gusti.

CLASSICO AL LATTE come nella vera tradizione taiwanese

ESOTICO con mango o frutto della passione

CREMOSO con il taro o il matcha

...

L'immaginazione non conosce confini  
e le combinazioni possibili sono infinite!

Ogni Bubble Tea è unico come unico è il cliente a cui viene riservata la preparazione individuale di quello che più gli piace.



# GELATO AL TAVOLO



**BANANA SPLIT**  
banana, gelato al cioccolato  
e vaniglia con panna montata

6,50 €



**COPPA FRAGOLE**  
gelato fiordilatte, fragole fresche  
e panna montata

7,50 €



**COPPA FIORE**  
gelato ai gusti di fiori e decorazione

8,00 €



**COPPA YOGURT**  
yogurt fresco con frutta fresca,  
amarena e cereali

6,50 €



**COPPA DELIZIOSA**  
macedonia di frutta fresca,  
un gusto di gelato a scelta

7,00 €



**COPPA AFFOGATO**  
gelato fiordilatte, cioccolato, panna montata  
affogato a scelta con  
cioccolato - caffè - grand marnier - amarena

6,50 €



**COPPA BIMBI**  
2 gusti a scelta con panna montata  
e decorazione

4,00 €



**DEGUSTAZIONE GELATO DUFAN**  
5 gusti di gelato in degustazione

6,50 €

# BUBBLE TEA



MILK TEA  
3,50 €



TARO TEA  
3,50 €



FRUIT TEA / YOGURT TEA  
3,50 €



TRIS MILK TEA  
5,00 €



MATCHA MILK TEA  
3,50 €



FRAPPÈ  
con panna  
4,00 €



GRANITA AI  
FAGIOLI ROSSI  
specialità cinese

piccola 3,00 €  
media 4,00 €  
grande 5,00 €



# CHEESE TEA



TARO EARL GREY  
CHEESE TEA  
5,00 €



COOCKIES OOLONG  
CHEESE TEA  
4,50 €



COOCKIES EARL GREY  
CHEESE TEA  
4,50 €

OREO EARL GREY  
CHEESE TEA  
4,50 €



OREO OOLONG  
CHEESE TEA  
4,50 €

# PASTICCERIA

MUFFIN PICCOLO	2,00 €
MUFFIN SUPER GOLOSO	3,00 €
BRIOCHES	1,00 €
PASTA FROLLA	1,50 €
CIAMBELLA	1,80 €
SEMIFREDDO IN BICCHIERE	3,50 €
TIRAMISÙ	4,00 €
MOUSSE ALLO YOGURT	4,00 €
CREMA CATALANA	4,00 €
MOUSSE AL CIOCCOLATO O PISTACCHIO	4,00 €
MILLEFOGLIE	4,00 €

PER LE NOVITÀ DELLA PASTICCERIA  
date un'occhiata alla nostra vetrina o chiedete allo staff...





# CREPES

CREPE ALLA NUTELLA	4,50 €
CREPE ALLA NUTELLA E FRUTTA	5,50 €
CREPE CHATEAU DUFAN crepe nutella, frutta, gelato, panna montata	7,00 €
EGGS WAFFLE	3,50 €
... aggiunta di panna montata	0,50 €
... aggiunta di gelato	1,50 €



# CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,00 €
CAPPUCCINO	1,50 €
MAROCCHINO	1,20 €
LATTE BIANCO	1,00 €
LATTE MACCHIATO	1,80 €
DECAFFEINATO / ORZO	1,00 €
CAFFÈ AL GINSENG	1,50 €
CAFFÈ CHATEAU DUFAN	2,50 €
TÈ - TISANA	2,50 €
CIOCCOLATA	3,00 €
CAFFÈ SHAKERATO con Baileys o vaniglia	3,50 €
... aggiunta di panna montata	0,50 €



# FRUTTA FRESCA

SPREMUTA	3,50 €
SPREMUTA DI MELOGRANO	4,00 €
CENTRIFUGA ACE arancia, carota e limone	4,50 €
CENTRIFUGA mela e carota	4,00 €
MACEDONIA	4,00 €
FRAGOLE	4,00 €
FRUTTI DI BOSCO	5,00 €
... aggiunta di gelato (1 pallina)	1,50 €
... aggiunta panna montata	0,50 €



# GRANITE

preparate ogni giorno con frutta freschissima!

LIME-MENTA , FRAGOLA, MELONE, MANGO,  
MANDORLA, YOGURT, MELOGRANO, COCCO, ecc

piccola	2,50 €
media	3,50 €
grande	4,50 €

puoi gustare le nostre granite con la  
BRIOCHE SICILIANA 1,80 €



# MILKSHAKE

BANANA FRESCA E LATTE	4,00 €
FRAGOLA FRESCA E YOGURT	4,00 €
GELATO ARTIGIANALE A SCELTA E LATTE	3,50 €

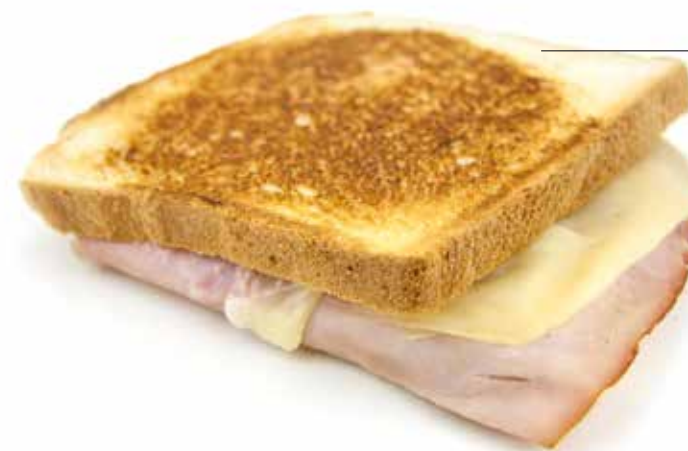


# BEVANDE

ACQUA	1,50 €
BIBITE O SUCCHI DI FRUTTA	2,50 €
BIRRA IN BOTTIGLIA	4,50 €
SPUMANTE selezionato calice	4,50 €
VINO selezionato calice	4,50 €
CRODINO - CAMPARI - SANBITTÈR	3,50 €
COCKTAIL ANALCOLICO	5,00 €
COCKTAIL ALCOLICO	6,00 €
DIGESTIVO NAZIONALE	3,00 €
COGNAC - WHISKY	4,00 €



# SPUNTINI SALATI



TOAST  
con prosciutto cotto e fontina  
3,00 €



BRIOCHE SALATA  
con prosciutto Crudo di Parma e insalata  
3,50 €



TRAMEZZINO INTEGRALE  
con prosciutto Crudo di Parma, pomodorini e rucola  
3,50 €

TRAMEZZINO  
con tacchino, insalata, pomodorini e salsa rosa  
3,50 €



# PIATTI FREDDI



**PARMAGRANA** 9,00 €  
prosciutto Crudo di Parma e Grana Padano



**BRESAOLA** 9,80 €  
con caprino e rucola



**ROAST BEEF CON RUCOLA E GRANA** 8,80 €



**TAGLIERE SALUMI MISTI** 9,80 €

**TAGLIERE FORMAGGI MISTI** 9,80 €  
con miele e marmellate



**CAPRESE** 7,80 €  
mozzarella e pomodori



**SALMONE AFFUMICATO** 8,80 €

# PIATTI CALDI



**PIATTO BRUNCH** 11,80 €

2 uova all'occhio di bue, bacon,  
pane tostato, verdure miste

**MENU BRUNCH** 16,80 €

piatto brunch, spremuta d'arancia, caffè e muffin



**TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO** 5,00 €



**OMELETTE** 8,80 €

con prosciutto cotto, fontina, e verdure



**PASTA DEL GIORNO** 5,00 €

... chiedi allo staff!



**PENNE AL POMODORO** 5,00 €



**COUS COUS con verdure** 5,00 €

**COUS COUS con pollo e verdure** 7,80 €



**COTOLETTA DI POLLO** 7,80 €

con patate

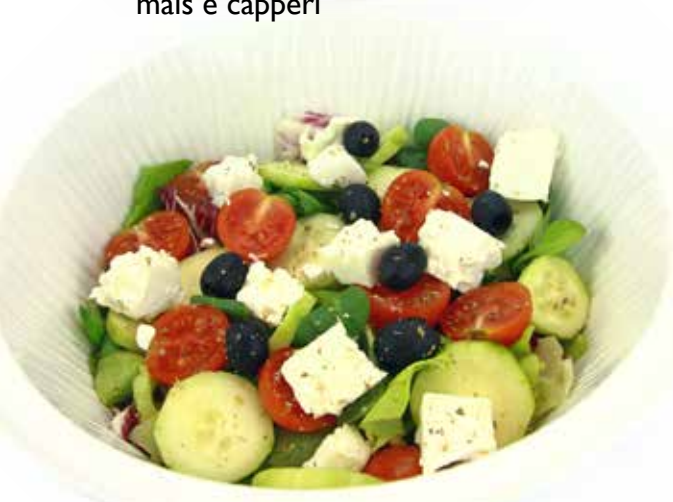


# INSALATONE



**TONNO**  
tonno, mozzarella, pomodorini,  
mais e capperi

7,80 €



**GRECA**  
insalata mista, feta, olive nere, pomodoro,  
cetriolo e origano

7,80 €

**ARANCIA**  
arancia, noci, finocchi, sedano  
insalata mista e olive nere

7,00 €



**POLLO**  
petto di pollo. pasta piadina, insalata mista,  
pomodorini e salsa vinaigrette

7,80 €



**VERDURE**  
verdure grigliate del giorno  
e insalata mista

7,80 €



**CONTADINA**  
mistanza, pecorino toscano, pere,  
erbe aromatiche e salsa vinaigrette

7,80 €



# PIADINE ARTIGIANALI

**CLASSICA**  
prosciutto Crudo di Parma  
squacquerone e rucola

5,50 €

**TACCHINO**  
tacchino affumicato, zucchini e  
formaggio d'alpeggio

5,50 €

**COTTO**  
prosciutto di Praga, mozzarella  
carciofini e salsa rosa

5,50 €

**BRESAOLA**  
bresaola della Valtellina, caprino e rucola

6,00 €

**SPECK**  
speck dell'AltoAdige, brie e rucola

5,50 €

**VEGETARIANA**  
verdura mista, scamorza e insalata

5,50 €

l'impasto della piadina  
è preparato in casa  
con ingredienti di prima qualità!

... puoi richiedere anche i panini  
con la stessa farcitura

...

Grazie per avere scelto  
Chateau Dufan

...





## CHATEAU DUFAN

Via Paolo Sarpi, 2 20154 Milano

+39 0234534113

[info@chateaudufan.com](mailto:info@chateaudufan.com)

[www.chateaudufan.com](http://www.chateaudufan.com)