



STUFA DEI FIORI
MENU
CAFFETTERIA



STUFA DEI FIORI MENU CAFFETTERIA

ACQUA PROFUMATA 3.00 €
CAFFÈ ESPRESSO 2.50 €
CAPPUCCINO 3.00 €
CAPPUCCINO SOIA 3.50 €
CAFFÈ GINSENG 3.00 €
CAFFÈ DECA 3.00 €
CAFFÈ SHAKERATO 3.00 €

CAFFÈ DOPPIO 5.00 €
CAFFÈ AMERICANO 3.50 €
CAFFÈ ORZO 3.00 €
LATTE NOBILE 2.50 €
LATTE SOIA 3.00 €
CAFFÈ LECCESE 3.50 €
CIOCCOLATA CALDA DAMMAN 4.00 €

BIBITE

ACQUA NAT. 50 cl. vap. 2.50 €
ACQUA FERRARELLE 50 cl. vap. 2.50 €
COCA COLA 33 cl. vap. 3.50 €
SCHWEPPES TONICA 4.00 €
SCHWEPPES LEMON 4.00 €
COCKTAIL BIANCO 4.50 €
CRODINO 4.50 €
TASSONI 4.00 €
CHINOTTO 4.00 €
BITTER ROSSO 4.50 €
BITTER BIANCO 4.50 €
SUCCHI DI FRUTTA 3.50 €
SUCCHI DELIZIE REALI 4.00 €
SPREMUTA DI AGRUMI 4.00 €



COCKTAIL ANALCOLICI

MOSCOW MULE 7.00 €
DELIZIOSO 7.00 €

COCKTAIL ALCOLICI

GIN TONIC 10.00 €
FLOWER BOMB 12.00 €
ROSEMARY PEACH 12.00 €
AMERICANO 10.00 €
NEGRONI 10.00 €
MOSCOW MULE 10.00 €
SPRITZ 9.00 €
LIMONCELLO SPRITZ 10.00 €
HUGO SPRITZ 10.00 €
APERTASS 8.00 €





TÈ NERI (4-5 mn) 6.00 €

BREAKFAST

Miscela di tè neri di Ceylon,
Assam e Darjeeling.
Bevanda tonificante

DARJEELING

Tè leggero e aromatico
con note di mandorla

VANIGLIA

Tè morbido e leggermente
dolce con note di biscotti

4 FRUITS ROUGES

Miscela di tè neri
di Ceylon e Cina,
aromatizzata alla ciliegia,
fragola, lampone
e ribes

EARLY GREY DETEINATO

Tè nero finemente aromatizzato
al bergamotto calabrese

POMME D'AMOUR

Miscela di tè neri
di Ceylon e Cina,
con aromi di mela



TISANE

OOLONG

(4-5 mn) 6.00 €

OOLONG CARAMEL AU BEURRE SALE'

Tè oolong al caramello salato,
dal gusto goloso e molto particolare

ROOIBOS

(4-5 mn) 6.00 €

CARCADET

(6 mn) 6.00 €



TÈ VERDI (3-4 mn) 6.00 €

SOLEIL VERT

Tè verde aromatizzato
con olio essenziale
di arancia rossa

MISS DAMMAN

Una miscela frizzante e piccante
di tè verde e zenzero
con i sapori aciduli
e fruttati del limone
e del frutto della passione

JASMIN

Tè verde al gelsomino

GUNPOWDER

“Polvere di cannone”
per gli occidentali,
“Perle di tè” per i cinesi.
Vivace e astringente,
offre una tazza fresca
e dissetante

TÈ BIANCO

NUIT A' VERSAILLES

Tè verde profumato
in un'infusione di note vegetali,
floreali, e fruttate



TISANE

(6 mn) 6.00 €

BALI

DU BERGER

Delicata, profumata e aromatica,
fusione di fiori di tiglio, verbena,
citronella, menta e fiori d'arancio

TILLEUL

Miscela classica di fiori di tiglio,
fresca, con note legnose e fiorite

VERBENA

Infuso rinfrescante e profumato
al gusto fruttato della verbena

CAMOMILLE

Pianta perenne coltivata
nelle zone temperate d'Europa,
infuso che rilascia profumi
di cedro e ananas



STUFA DEI FIORI MENU CAFFETTERIA

DOLCI

CORNETTO SFOGLIATO 2.00 €

CORNETTO CON CREMA 2.50 €

BRIOCHE 2.00 €

TORTINA AL LIMONE 3.00 €

TORTINA AL CIOCCOLATO 3.00 €

SELEZIONE CROSTATA 4.00 €

NEWYORK CHEESECAKE 6.00 €

SORBETTI

(solo nel periodo estivo)

SORBETTO ALLA MANDORLA
5.00 €

SORBETTO AL LIMONE
ZENZERO E BASILICO
5.00 €



STUFA DEI FIORI MENU BISTROT





STUFA DEI FIORI - MENU BISTROT

PRIMI

MANFREDI
AL RAGÙ
NAPOLETANO
con ricotta di fuscella
€ 14.00 (9,3)

ORECCHIETTE
CON CREMA DI
ZUCCHINE,
MENTA
E ZESTE DI LIMONE
€ 12.00 (9,3)

PIATTO
DEL GIORNO
12 €



STUFA DEI FIORI - MENU BISTROT

SECONDI

*POLPO
ALLA LUCIANA
€ 17.00 (5)

TAGLIERE
DI SALUMI
E FORMAGGI
*con confetture Delizie Reali
e frutta secca*
€ 19.00 (2,13,3)

GATEAU
DI PATATE
con prosciutto e provola
€ 12.00 (9,3,14)

*COTOLETTA
DI POLLO
CON PATATE
€ 13.00 (9,3,14)

INSALATA
CONTADINA
*carote, feta o tonno,
pomodori e olive nere*
€ 9.00 (5,3)

*PATATINE
FRITTE
€ 5.00

CROSTONE
PIASTRATO
€ 12.00 (3,9,14)

CONTORNI
DELL'ORTO
6 €

* I prodotti evidenziati potrebbero essere stati surgelati all'origine o aver subito processo di abbattimento in loco.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione esposta in sala.

Coperto 2,00 €

STUFA DEI FIORI

VINI

BOLLICINE

CASA SETARO
PIETRAFUMANTE CAPRETTONE
METODO CLASSICO
30 €

TENUTA DEL MERIGGIO
BRUT MONTEMILETTO
28 €

I BORBONI
ASPRINIO BRUT
35 €

BIANCHI

LA SIBILLA FALANGHINA
CAMPI FLEGREI
LA SIBILLA 2023
30 €

VADIAPERTI
FIANO DI AVELLINO 2023
35 €

VADIAPERTI
GRECO DI TUFO 2023
35 €

IL VERRO
PALLAGRELLO BIANCO 2022
30 €

TENUTE SELLA RIESLING
PIEMONTE 2023
30 €

ROSÈ

CENATIEMPO ROSATO
EPOMEO 2023
30 €

ROSSI

BOSCO DEI MEDICI
POMPEI ROSSO 2023
30 €

IL VERRO
PALLAGRELLO
NERO 2022
30 €

TENUTA DEL MERIGGIO
CAMPI TAURASINI 2018
40 €

TENUTA DEL MERIGGIO
TAURASI 2018
45 €

TENUTE SELLA NEBBIOLO
COSTE DELLA SESIA 2023
30 €

VINO A CALICE
7 €



LE BIRRE

BIRRA PERONI
33 cl. / 4.00 €

BIRRA PERONI
GRAN RISERVA DOPPIO
MALTO 50 cl. / 6.00 €

BIRRA PERONI
GRAN RISERVA
BIANCA 50 cl. / 6.00 €

LE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO ITALIANO

FINESTERAE CHIARA
5% vol / 6.00 €

ASTEROID 56013 AMBRATA
6,6% vol / 6.50 €

TIPOPILS CHIARA
5,2% vol / 6.00 €

BIBOCK AMBRATA
6,2% vol / 6.50 €

ALMOND AMBRATA
7% vol / 6.50 €

TIPOPILS CHIARA
5,2% vol / 6.00 €



LIQUORI

MENTUCCIA DELL'APPENNINO
*Liquore a base di infuso di Mentuccia,
ottimo fine pasto o pausa rinfrescante*
5.00 €

SAMBUCA VECCHIA
*Distillato di fiori di sambuco e anice,
ottimo accompagnato al caffè*
6.00 €

SAMBUCA RHUM
*Sambuca Vecchia unita al rhum,
ottimo per pausa rilassante
o accompagnata a cioccolato*
6.00 €

HYPOCLAS
*Liquore a base di spezie,
fine pasto, bevanda evocativa*
6.00 €

LIMONCELLO
DELIZIE REALI
5.00 €

AMARI

NOCINO DI SAN GIOVANNI
*Antica ricetta con noci,
cannella, noce moscata
e fiori di garofano in infusione*
5.00 €

AMARO SKANDERBERG
*Amaro degli Arberesh,
infuso di erbe aromatiche
e aromi naturali, ottimo fine pasto
gusto morbido*
5.00 €

AMARO SAN MARCO
*Infuso di piante officinali,
in alcool di ottima qualità
e acqua di sorgente.
Ottimo fine pasto o come aperitivo*
5.00 €

AMARO TONICO
CON ERBE SVEDESI
*Liquore a base di infuso di
erbe con macerato di Teriaca Veneta*
4.00 €

AMARO DEL CAPO
5.00 €

AMARO JAGEIRMEISTER
5.00 €

AMARO JEFFERSON
6.00 €





SHOP DELIZIE REALI

BISCOTTI ARTIGIANALI
290 gr. / 5.00 €

YOGURT NOBILE
140 gr. / 3.00 €

FETTE BISCOTTATE
180 gr. / 4.00 €

CONFEZIONE TÈ
24 FILTRI / 16.50 €

PRODOTTI SOTT'OLIO
DELIZIE REALI 7.00 €

PASSATA DI POMODORO
DELIZIE REALI 2.50 €

MARMELLATA DI ARANCE
DELIZIE REALI 7.00 €

MARMELLATA DI MANDARINI
DELIZIE REALI 7.00 €

MARMELLATA DI LIMONI
DELIZIE REALI 5.50 €

CONFETTURADI MELACOTOGNA
DELIZIE REALI 7.00 €

CONFETTURA
DI MELA ANNURCA 5.50 €

CONFETTURA
DI FRAGOLA 5.50 €

SUCCO DI FRUTTA
DELIZIE REALI 4.00 €

BOX MARMELLATA
LOGO DELIZIE REALI 2.00 €

BOTTIGLIA LIMONCELLO
DELIZIE REALI 18.00 €

TOVAGLIETTA
DELIZIE REALI 5.00 €

SHOPPER DI CARTA
DELIZIE REALI 3.00 €

LA STORIA

La Stufa dei Fiori è un piccolo corpo di fabbrica, a pianta rettangolare, addossato al Casino dei Principi, di fronte al Palazzo reale, oggi Museo di Capodimonte. Nel 1843 fu riadattato all'uso di serra per il ricovero di specie, soprattutto da fiore, durante il periodo invernale. Nel tardo Ottocento, demolita la vecchia copertura in legno e il battuto di lapillo, la serra fu sopraelevata di circa un metro per poter ospitare le specie esotiche di maggiore altezza. Venne allora realizzato il tetto ad una falda in ferro e vetro, furono aperti due vani ad arco a mezzogiorno e inseriti i finestrini soprastanti gli ingressi a sud. Dalla Stufa si accedeva alla Pipiniera, il vivaio dove si coltivavano, in piena terra o in vaso, le piante più pregiate del Giardino dei Principi e la cui esistenza risulta ancora oggi leggibile sulla Pianta Schiavoni risalente al 1875.

IL RESTAURO ARCHITETTONICO

I lavori di recupero e riqualificazione sono riusciti nell'intento di salvaguardare linee e volumi originari nel pieno rispetto dell'identità e della storicità dell'edificio: gli antichi serramenti in ferro sono stati sostituiti da materiali più moderni, duraturi e compatibili con l'ambiente, i vetri di copertura originali hanno lasciato il posto a lastre dotate di schermatura solare capaci di regolare la temperatura delle sale interne destinate all'accoglienza. Con attenzione alle caratteristiche storiche del luogo sono stati inoltre privilegiati quei materiali portatori di valori identitari come i pavimenti in cotto e le riggole napoletane dipinte a mano. Con l'ausilio delle più moderne tecnologie, attraverso analisi di spettrofotometria, è stato possibile riproporre per gli interni la coloritura "Vetriolo di Cipro": una particolare tonalità di azzurro intenso, che risaliva probabilmente ad interventi di restauro precedenti, dovuta al solfato di rame, detto anche Vetriolo di Cipro, particolarmente funzionale in ambienti con elevato tasso di umidità per le proprietà fungicida. Il colore attuale è stato ottenuto con lo spatolato su intonaco bianco che ha permesso di ricreare sfumature di colori perfettamente corrispondenti alle antiche velature del solfato di rame impiegato in passato.

IL RESTAURO BOTANICO

Il restauro ha interessato anche l'area a verde circostante, sopravvivenza della antica Pipiniera, nonché la parte botanica attraverso la ricerca e lo studio attento di planimetrie storiche, dipinti, fotografie ed altro materiale d'archivio particolarmente significativo come gli elenchi floristici, tra cui preziosa testimonianza, l'elenco delle piante presenti nelle serre del Real Bosco nel 1883.

I lavori, mirati al ripristino dell'area, hanno permesso di ricreare un ambiente ricco di piante aromatiche e officinali: oggi è possibile ammirare salvie e rosmarini, timi e lavande, erba moscatella ed erba cipollina, ma anche passiflore di diversa specie tra cui la *Passiflora edulis*, da cui si ricava il frutto della passione. Sono inoltre presenti in maniera cospicua e significativa i generi *banksia* e *grevillea*, arbusti australiani molto cari a Friedrich Dehnhardt, il botanico e paesaggista tedesco che nel 1840 fu nominato direttore del Bosco di Capodimonte (il cui busto in marmo è visibile nei pressi della Stufa dei Fiori). Ci sono esotismi provenienti da molti continenti: i *Phormium* della Nuova Zelanda, le *Strelitzie* del Sud Africa, il Cedro giapponese e l'Osmanto, ed ancora l'albero dei tulipani e le ortensie a foglia di quercia provenienti dal continente americano. La vaseria infine offre una narrazione stagionale in continua evoluzione ed è pensata per ospitare collezioni botaniche sempre diverse. Il giardino rinnovato della Stufa dei Fiori è oggi un ricercato esempio di collezionismo botanico che, pur esprimendo a pieno il concetto del giardino ottocentesco, valorizza, attraverso una rilettura contemporanea, la componente vegetale con un allestimento che mescola esotismi ad endemismi, piante eccentriche dal caleidoscopico fogliame policromo a piante scultoree dal portamento plastico-architettonico



Gioacchino Giusti - Veduta della Casina dei Principi nel parco di Capodimonte, 1838, Napoli, Palazzo Reale