



LE NOSTRE ESTRAZIONI

Italian Espresso, American Coffee, Filter Coffee, Coffee Siphon.

Italian Espresso

€ 5,00

Il caffè espresso è una tipologia di caffè, la più consumata e conosciuta in Italia. Ottenuta dalla torrefazione e macinazione dei semi della Coffea arabica e Coffea robusta, è preparata a macchina secondo un procedimento di percolazione sotto alta pressione di acqua calda.

Potete degustarlo scegliendo una delle nostre miscele selezionate: 100% arabica (Lagoa do Morro, Alto Palomar), in un blend di Robusta e Arabica (San Luis e Raigode), o Decaffeinato.

Espresso coffee is a type of coffee, the most consumed and well-known in Italy. Obtained from roasting and milling of Coffea Arabica and Coffea robusta seeds, it is prepared by a method of percolation under high pressure of hot water. You can taste it with one of our 100% Arabic (Lagoa do Morro, Alto Palomar) in a blend of Robusta and Arabica (San Luis and Raigode), or Decaffeinated.



LE NOSTRE ESTRAZIONI

Italian Espresso, American Coffee, Filter Coffee, Coffee Siphon.

American Coffee

€ 6,00

Se l'espresso può essere definita un'emulsione, il caffè americano, o regular o drip coffee come lo chiamano più propriamente gli americani, è una infusione, diciamo qualcosa di più simile alla preparazione di un tè.

Esso non richiede le 9 atmosfere di pressione che sono parte fondante del concetto di caffè espresso, e le differenze non finiscono certo qui.

Il caffè americano differisce infatti dall'espresso (se correttamente interpretato) anche nella composizione della miscela e nella tostatura e macinatura dei chicchi..

La nostra miscela selezionata per il vostro American Coffee è il Filter C.

If the espresso can be defined as an emulsion, American coffee, or regular or drip coffee as Americans more properly call it, is an infusion, say something more like tea preparation. It does not require the 9 atmospheres of pressure that are part of the concept of espresso coffee, and the differences do not end here. American coffee differs in fact from the expressed (if properly interpreted) even in the composition of the mixture and roasting and grinding of the grains .. Our selected blend for your American Coffee is Filter C.



LE NOSTRE ESTRAZIONI

Italian Espresso, American Coffee, Filter Coffee, Coffee Syphon.

Chemex Filtred Coffee

€ 7,00

Il caffè filtro, o caffè filtrato, è un tipo di caffè preparato versando acqua calda sul caffè macinato, raccogliendo in una caraffa il liquido risultante tramite l'aiuto di un filtro. L'acqua estrae aromi ed oli dal caffè, e si muove attraverso il caffè e il filtro per il solo effetto della gravità. Vi sono diverse tecniche di preparazione, che adottano differenti meccanismi.

Il caffè filtrato è molto diffuso in America e Nord Europa, ed è importante nella cultura del caffè giapponese.

Vi consigliamo di degustarlo con la miscela da noi appositamente selezionata Filter C.

The filter coffee, or filtered coffee, is a type of coffee prepared by pouring hot water on ground coffee, collecting the resulting liquid through a filter in a jug. Water extracts aromas and coffee oils, and moves through the coffee and the filter for the sake of gravity alone. There are various preparation techniques, which adopt different mechanisms.

Filtered coffee is widespread in America and North Europe, and is important in the Japanese coffee culture.

We recommend to taste it with our selected Filter C mixture.



LE NOSTRE ESTRAZIONI

Italian Espresso, American Coffee, Filter Coffee, Coffee Syphon.

Coffee Syphon

€ 8,00

Quello che oggi gli addetti ai lavori conoscono con il nome di Syphon (o siphon) o, ancora, "vacuum coffee pot" per gli anglofoni e caffettiera a globi di vetro per noi italiani, in realtà è uno dei più antichi sistemi di preparazione del caffè in Europa. Nasce, infatti, attorno al 1830. Da una prima intuizione e dalla sua creazione, lo strumento è stato presto messo in pratica per creare la magia del caffè. Questa caffettiera esprime al massimo, anche visivamente, la trasformazione da polvere a bevanda che è, insieme, scienza e fascinazione.

Potete degustarlo con uno dei nostri caffè in selezione 100% Arabica (Lagoa do Morro, Alto Palomar)

*What today's people know about Syphon (or siphon), or "vacuum coffee pot" for anglophones and glass globin coffee makers for Italians, is actually one of the oldest systems for preparing Coffee in Europe. It was born around 1830. From a first intuition and from its creation, the instrument was soon put into practice to create the magic of coffee. This coffee maker expresses the most, even visually, the transformation from powder to drink that is, together, science and fascination. You can taste it with one of our 100% arabic coffee (Lagoa do Morro, Alto Palomar)Luis and Raigode), or Decaffeinated.
acqua 100% Arabica.*



LE NOSTRE MISCELE
Our Mixtures

SAN LUIS & RAIGODE
(75% Arabica 25% Robusta)

Aroma intenso di spezie e cacao con sentori di legno di sandalo. Bassa acidità e grande persistenza.

In questa combinazione il caffè arabica della Finca San Luis (El Salvador) si combina con il caffè robusta della piantagione Raigode Estate (India).

Il profilo aromatico, l'acidità moderata e l'equilibrio generale del caffè della piantagione salvadoregna di San Luis si sposano con il corpo rotondo del caffè robusta della piantagione di Balehonnur in India.

Nasce un caffè con un aroma di spezie e cacao che tende a rimanere nel lungo retrogusto. Il corpo è morbido.

Un caffè da consumarsi a colazione o dopo pasti importanti per quantità e sapori. Perfetto per l'uso con il latte, in particolare nel cappuccino.

Intense aroma with cocoa and spices notes and sandalwood scents. Low acidity and long lasting flavour.

This combination combines the arabica coffee of the Finca San Luis (El Salvador) with the robusta of the Raigode estate (India). The aromatic character, the mild acidity and the general balance of the Salvadorian coffee of San Luis meet the round bodied Indian robusta of the Balehonnur estate.

The result is a long lasting spices and cocoa flavoured finish in a smooth bodied coffee. Best enjoyed at breakfast or after opulent meals. Perfect with milk, in particular for cappuccino.



LE NOSTRE MISCELE
Our Mixtures

**ALTO PALOMAR
(100% Arabica)**

Note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce.

Un caffè con ben tre certificazioni (Bio, Fair-Trade e CSC®), di grande spessore qualitativo e con una grande storia.

I 120 piccoli coltivatori riuniti nella Cooperativa Agraria Cafetalera Ecologica Alto Palomar, lo coltivano secondo i criteri dell'agricoltura biologica, da cui la certificazione BIO. Il caffè viene raccolto e poi lavorato in loco, nel rispetto dei valori etnici, sociali, etici e ambientali dell'area di produzione e della sua popolazione.

La certificazione FairTrade testimonia il contributo di questo caffè al sostegno dello sviluppo sociale e dell'autosufficienza economica locale.

Infine, la qualità è certificata da CSC. Un caffè accompagnato da molte garanzie, di cui andare fieri!

A tutto ciò si aggiunge l'incredibile personalità di questo caffè che stupisce per la costanza in termini qualitativi, l'equilibrio e il profilo organolettico definito, con note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce, accompagnate da un corpo rotondo e un'acidità delicata. Dopo averlo consumato, il cacao nel retrogusto è persistente e piacevole.

La sua personalità lo rende perfetto per l'utilizzo in purezza in espresso in qualsiasi momento della giornata, ma sa accompagnarsi bene a una pasticceria di qualità in occasione della colazione o del dopocena.

Notes of honey, toasted almond and sweet tobacco. Harmonious sweetness.

A triple certified coffee (Organic, Fair Trade and CSC), rich in quality and in history. The Ecological Agrarian Cooperative Cafetalera Alto Palomar has today about 120 farmers growing coffee according to the strict criteria of the organic farming. The coffee is handpicked and processed on-site in the full respect of the ethnic, social, ethical and environmental values of the cultivation area and of its population. The Fair Trade certification testifies the support given by this coffee to the social development and the local economic viability. Moreover, its quality is CSC® certified. A coffee accompanied by many guarantees to be proud of!

In addition to all this, the amazing character of this coffee will stun you with its constant quality, balance and the distinct sensory characteristics. Its hints of honey, toasted almond and sweet tobacco go along with a rich body and a delicate acidity. Its cocoa finish will delight you long after the last sip. Its character makes it ideal for an unblended espresso at any time of day, but it also makes a perfect companion to haute patisserie at breakfast.



LE NOSTRE MISCELE
Our Mixtures

**LAGOA DO MORRO
(100% Arabica)**

Piacevole aroma di cioccolato al latte. Gusto amabile. Corpo rotondo e delicato.

Nel Brejões, parte meridionale dello stato di Bahia, nella Fazenda Lagoa do Morro viene coltivata e lavorata per via umida questa specie arabica dal carattere morbido e delicato.

Dolce nell'aroma e nel gusto, questo caffè stupisce per l'incredibile persistenza gustativa e per il retrogusto caratterizzato da spiccate note di cacao.

Si tratta di un caffè che presenta un aroma notevole, un sapore dolce, un corpo rotondo e delicato. Grande è la resa qualitativa della tazza che si caratterizza anche per il persistente retrogusto di frutta secca e pasta di mandorle; talvolta ci sorprende col suo aroma di fiori.

Il caffè Lagoa do Morro è così amabile da sposarsi a tutti i momenti della giornata, a partire da una colazione con un abbinamento di pasticceria.

Sweet aroma with notes of milk chocolate. Pleasant taste. Smooth and delicate body.

The Brejões, in the southern part of the state of Bahia, on the fazenda Lagoa do Morro, is the area where this Arabica, with its soft and delicate character, is grown and wet processed. With a sweet aroma and taste, this coffee astonishes with the amazing persistence of its flavour, and its strong cocoa aftertaste. This coffee has a remarkable aroma, sweet taste, smooth and delicate body. Its great quality in the cup is characterized by the long lasting finish with hints of dried fruit and almond paste and with sometimes surprisingly flowery notes. Such an amiable coffee can be enjoyed at any time of day, for example with a pastry-based breakfast.



DECAFFEINATO AD ACQUA
Decaffeinato ad acqua dal gusto dolce e delicato.

Restituire il piacere del caffè anche a chi per scelta o necessità lo beve decaffeinato: questo era l'obiettivo e per realizzarlo abbiamo scelto un caffè di singola origine, 100% Brasile, decaffeinato con metodo ad acqua. Il processo di decaffeinizzazione ad acqua evita l'uso di solventi e preserva le proprietà organolettiche del caffè. Per eliminare la caffeina, il caffè crudo viene sottoposto a bagni di vapore, lavaggio in acqua (saturata delle componenti da preservare), filtraggio su letto di carbone ed essiccazione in forno. Il nostro decaffeinato ad acqua stupisce per il gusto dolce e delicato e per l'assenza dei sentori negativi che spesso caratterizzano il gusto in tazza dei caffè decaffeinati.

Light and sweet water decaffeinated.

Our purpose was to give back the pleasure of drinking coffee to those people who choose or need to avoid caffeine. To reach this intent, we opted for a single origin, 100% Brazilian and water decaffeinated coffee. The water caffeine removal process is a gentle, 100% chemical free process which preserves all the qualities of the coffee. To remove caffeine, the beans are exposed to steam, soaked in water (containing the compounds to be preserved), carbon filtered and then dried in ovens. The light and mellow taste of our water decaffeinated coffee will astonish you as well as the lack of any unpleasant flavours which often come prominently through the cup when drinking decaffeinated coffees.



LE NOSTRE MISCELE
Our Mixtures

FILTER C

Note di agrumi canditi e gelsomino. Lieve acidità e retrogusto fresco.

In questa combinazione di caffè certificati CSC tostati per estrazioni in filtro, le note calde del caffè naturale della Fazenda Samambaia (Brasile), tipiche dei caffè brasiliani, si combinano con l'acidità e il profilo fiorito e agrumato del caffè della selezione di Yrgalem (Sidamo gr. 2 selezione CMI).

Ne nasce un prodotto bilanciato, in cui lo spessore aromatico dell'Yrgalem si appoggia sul corpo vellutato del caffè della Fazenda Samambaia.

E' stato ideato e testato per l'utilizzo sia con macchine filtro che con metodi di estrazione a filtro manuali. In questo modo si accompagna perfettamente a colazioni con pasticceria "internazionale", ma è anche una piacevole bevanda pomeridiana.

Candied citrus and jasmine notes. Gentle acidity and fresh aftertaste.

This coffee combines two CSC certified coffees roasted purposely for filter brewing: the warm notes of the natural coffee of the fazenda Samambaia (Brazil), typical of the Brazilian coffees, combine with the acidity and the citrusy character of the Yrgalem selection (Sidamo gr. 2; CMI selection). The outcome is a well balanced drink mixing together the aromatic character of the Yrgalem coffee with the smooth body of the Samambaia's. It has been thought and tested for both machine and hand brewing methods. It can be enjoyed with any kind of pastries at breakfast or as a pleasant afternoon drink.

TE' e TISANE/TEAS AND HERBAL TEAS – 6€

LATTE MACCHIATO O MILKSHAKE/MILK WITH COFFEE OR MILKSHAKE – 6€

CIOCCOLATA CALDA/HOT CHOCOLATE – 6€