

Carta dei Caffè

COFFEE LIST



Caffè

CAFFÈ		Coffee blend	
Miscela Ritum	Coffee blend	€ 1,80	€ 2,80
Brasile CONILON <small>Fazenda Venturim</small>	Fine robusta coffee	€ 2,00	€ 3,00
CUBA Sierra Maestra	Single Origin	€ 2,20	€ 3,20
India Plantation Mysore	Single Origin	€ 2,20	€ 3,20
SPECIALTY		Specialty coffee	
Rwanda NYAMASHEKE <small>Nyakabingo</small>	Single origin 100% arabica	solo doppia	€ 4,00
Costa Rica Finca Las Nubes	Single origin 100% arabica	solo doppia	€ 4,50
Guatemala CHIMALTENANGO	Single origin 100% arabica	solo doppia	€ 5,00
Colombia Antioquia <small>Bomba de Fruta</small>	Single origin 100% arabica	solo doppia	€ 5,00
PREMIUM		Premium coffee	
Jamaica BLUE MOUNTAIN	Single origin 100% arabica	solo doppia	€ 6,00
DECAFFEINATO		Decaffeinated coffee blend	
Cuore Dek	80% arabica	€ 2,00	€ 3,00
CIALDE Passo 44		Coffee pods	
Cialde Miscela Ritum	confezione da 20 pz.	20 pezzi	€ 9,90
ESTRAZIONE con V60 Coffee Extraction by V60			
Guatemala	Cad.	a persona ->	€ 6,00
Perù Biologico	Cad.	a persona ->	€ 6,00
Etiopia	Cad.	a persona ->	€ 7,00
ESTRAZIONE con CHEMEX Coffee Extraction by CHEMEX			
Guatemala	Cad.	a persona ->	€ 6,00
Perù Biologico	Cad.	a persona ->	€ 6,00
Etiopia	Cad.	a persona ->	€ 7,00

ESTRAZIONE con AEROPRESS Coffee Extraction by AEROPRESS			
Guatemala	Cad.	a persona ->	€ 5,00
Perù Biologico	Cad.	a persona ->	€ 6,00
Etiopia	Cad.	a persona ->	€ 6,00
ESTRAZIONE con MOKA Coffee Extraction by MOKA			
da €4,00 a € 20,00 per info chiedere al personale			
CAPPUCCINI			
Miscela RITUM	70% arabica 30% robusta		€ 3,50
Miscela DEK	80% arabica 20% robusta		€ 3,50
Monorigine BRASILE	100% robusta		€ 3,50
Monorigine CUBA	100% arabica		€ 3,90
Monorigine INDIA	100% arabica		€ 3,90
LATTE AZIENDA AGRICOLA SALVADERI BIO			
	Cad.		€ 2,50
CAFFÈ SHAKERATO			
	Cad.		€ 4,00
CAFFÈ FREDDO			
Cold Brew	Cad.		€ 5,00



Coffee List

MISCELA

Coffee blend



1 Miscela Riturum
Intenso, cremoso e corposo con avvolgenti profumi di spezie e frutta candita, mandorle e noci mature; lieve acidulità e retrogusto persistente con note di cacao amaro

Intense, rich and full-bodied aromas of spices, almonds, walnuts and candied fruits. Soft acidity and persistent aftertaste with notes of dark chocolate



4 India Plantation Mysore

Typica, Caturra
Region Mysore (South India)
Harvest Dec - Jan
Altitude 900 - 1000 mt

Corposo, avvolgente e cremoso con note di cacao e nocciole tostate; aromi intensi e fine acidulità, retrogusto gradevole e persistente che riporta a sentori speziati

Full-bodied, round and creamy with notes of cocoa and roasted hazelnuts; intense and end soft acidity, pleasant and long-lasting aftertaste with spicy notes

MONORIGINI

Single origin



2 Brasil CONILON Fazenda Venturim

Torrone, Amarena, Cioccolato
Region Espirito Santo
Harvest May - Sept
Altitude 210 mt
Producer Fazenda Venturin by Isaac and Lucas Venturin

Intenso e pastoso con note di torrone e frutta matura bassa acidità finale prolungate con note di cacao e spezie.

Intense and mellow with notes of nougat and ripe fruit low acidity prolonged finish with hints of cocoa and spice.



3 Cuba Sierra Maestra

Bourbon, Typica, Caturra, Catimor
Region Sierra Maestra
Harvest July - December
Altitude 800 - 1000 mt

Soave ed attraente con intense note di cacao che si fondono con profumi di tabacco da pipa; lieve acidulità, retrogusto persistente con sentori di noci

Sweet and attractive with intense hints of cocoa that fuse together with aromas of pipe tobacco; soft acidity, long-lasting aftertaste with notes of walnut

DECAFFEINATO

Decaffeinated coffee blend



5 Cuore DEK

Vellutato e leggero. Crema spessa e attraente, buona complessità, leggera acidulità; il retrogusto rilancia sentori di malto e biscotto al cacao

Fine and exclusive with elegant floral notes and hints vanilla, almond, butter, cocoa and tobacco. Fresh acidity with a persistent aftertaste and notes of cocoa





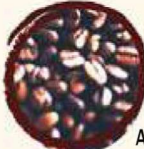
SPECIALTY

Specialty coffee



6 Rwanda **NYAMASEKE** Nyakabingo
Limone candito, cacao e tè nero speziato
Region Nyamacheke
Harvest April - July
Altitude 1650 - 2000 m

Producer Vunga washing station
Candied lemon, cocoa and spiced black tea
selective manual picking varietal Red Bourbon
processing washed quality score 88,00



7 Costa Rica Finca Las Nubes
Cioccolato, yogurt, caramello e fragola
Region Valle de Dota
Harvest December - April
Altitude 1800 - 1900 m

Producer Roberto Mata Naranjo
Chocolate, yogurt, caramel and strawberry
selective manual picking varietal Caturra
processing black honey quality score 86,00



8 Guatemala **CHIMALTENANGO** Finca La Senda
Frutti tropicali, ananas maturo, melassa, ciliegia
Region Acantenango - Chimaltenango
Harvest November - March
Altitude 1600 - 2000 m

Producer Arnoldo Perez Maria Eugenia Escobar
Tropical fruits, ripe pineapple, molasses, cherry
selective manual picking varietal Caturra



9 Colombia **ANTIOQUIA** Bomba de fruta
Frutti tropicali, vaniglia, cacao
Region Antioquia
Harvest October - December
Altitude 1900 m

Producee Finca la Conchita by Juan David Cardona

Tropical fruits, vanilla, cocoa

PREMIUM

Premium coffee



10 Jamaica Blue Mountain
Pregiato ed esclusivo con eleganti note floreali e senti di vaniglia, mandorla, burro fuso, cacao e tabacco. Delicatamente acidirlo con retrogusto persistente e note di cacao

Fine and exclusive with elegant floral notes and hints vanilla, almond, butter, cocoa and tobacco. Fresh acidity with a persistent aftertaste and notes of cocoa





CAPPUCCINI



1 Miscela RITUM
70% arabica 30% robusta



2 Miscela DEK
80% arabica 20% robusta



3 Monorigine BRASILE
100% robusta



4 Monorigine CUBA
100% arabica



5 Monorigine INDIA
100% arabica



ESTRAZIONI



1 ESTRAZIONE con V60
Coffee Extraction by V60
Guatemala · Etiopia · Burundi ·
Rwanda · Perù (bio)



2 ESTRAZIONE con CHEMEX
Coffee Extraction by CHEMEX
Guatemala · Etiopia · Burundi ·
Rwanda · Perù (bio)



3 ESTRAZIONE con AEROPRESS
Coffee Extraction by AEROPRESS
Guatemala · Etiopia · Burundi ·
Rwanda · Perù (bio)



4 ESTRAZIONE con MOKA
Coffee Extraction by MOKA

Caffè Shakerato

SHAKEN COFFEE



Caffè Freddo

COLD BREW



Latte Salvaderi

SALVADERI'S MILK

