

la carta
dei caffè



Vogliamo dare al caffè
lo stesso rispetto che diamo al resto del pasto,
dedicandogli un menù e
facendo in modo che sia all'altezza delle altre portate.




Perfero è la torrefazione
con cui collaboriamo principalmente;
a rotazione ne ospiteremo altre,
per farvi conoscere questo nuovo mondo crescente.

Offriamo diversi tipi di estrazione
che accontenteranno qualsiasi palato.
Chiedete informazioni al personale di sala,
saremo lieti di accompagnarvi
verso il caffè che soddisferà al meglio
il vostro gusto.



per i più tradizionalisti...

Espresso 1,30


Miscela biologica
 PERFERO <i>Caffè</i>
50% arabica India-Perù
50% robusta Indonesia

Macchiato 1,40
Decaffeinato 1,30
Orzo 1,30



per chi ama sperimentare...

Singolo	2,00
Doppio	4,00

<p>Guatemala, Nueva Esperanza del Bosque</p>  <p>PERFERO Caffe</p>
<p>Pache naturale</p>
<p>fiori bianchi e caramello al naso, torrone e rhum in bocca</p>

l'ospite del mese

<p>Colombia Manizales</p>
<p>DROPSTERY</p>
<p>Castillo naturale</p>
<p>Ananas, lime, mango</p>



per i più arditi...

Filtro

Colombia, finca El Arrayanal Pitalito. El mirador	4,00
 PERFERO Caffè	
Caturra lavato	
Aroma fruttato e floreale. Gusto intenso, frutti rossi, caramello. Retrogusto di cioccolato al latte	

Colombia, Robinson Rivera	4,00
DROPSTERY	
Castillo naturale	
Mango, maracuja, cioccolato e rum	

filter coffee
caffè filtro

Il caffè filtro ha cambiato il modo di bere il caffè facendolo diventare un momento di convivialità e degustazione.

Pensateci, è molto più vicino alla nostra tradizionale moka di quanto sembri: il processo di preparazione e il profumo di caffè che si diffonde nell'aria creano un bel momento di condivisione tipico della moka, ma anche del caffè filtro.

Ogni estrazione dà un carattere diverso a ciascun tipo caffè; provare per credere.



estrazione per colazione

scaldare l'apparecchio

aggiungere il caffè

aggiungere l'acqua

CHEMEX

macinatura media



1



2



3



4



5

2'-3'

Staff

scaldare l'apparecchio

aggiungere il caffè

aggiungere l'acqua

V60

macinatura media



1



2



3



4



5

2'-3'

Queste illustrazioni vi saranno utili per addentrarvi in questo mondo; se avete domande chiedete allo staff ;)

