PANINO CASERECCIO
AUTUMN MENÙ

NATIVO — 12.50
Pollo Arrosto di Nativo, Gabüs, Mayonnaise Kenko, Mix di Semi, Olio, Sale, Pepe

Caffè abbinato: DIEGO BARAONA, MIELE, EL SALVADOR, USULATAN
Metodo di estrazione: Aeropress
Note: Il corpo cremoso e le note di cioccolato al latte e caramello del processo Honey avvolgono perfettamente la ricchezza della maionese Kenko e del pollo arrosto, lasciando il palato pulito grazie a una delicata acidità di lampone.

L'ANCIUA — 11.00
Focaccia a Lievito Madre di Sarioli, Bufala Caseificio dei Pini Napoli, Acciuga Artigianale Ligure, Peperoni Grigliati, Pepe, Olio Evo Del Garda, Scorza di Lime

Caffè abbinato: CHELBESA ETIOPIA, GEDEB
Metodo di estrazione: V60
Note: L'acidità citrica e agrumata che ricorda una limonata al ribes rosso sgrassa la bocca dalla cremosità della bufala e si fonde in modo eccezionale con la freschezza della scorza di lime e la sapidità dell'acciuga.

MA! — 9.50
Brisaola Artigianale Ma! Officina Gastronomica, Formaggio di Pecora, Finocchio, Sedano, Mela, Olio, Sale, Pepe, Scorza di Limone

Caffè abbinato: KII-KENYA-KIRINYAGA
Metodo di estrazione: V60
Note: Un abbinamento brillante ed elegante. Le note succose di mela rossa e mora del Kenya richiamano ed esaltano la croccantezza vegetale di finocchio, sedano e mela, tagliando l'intensità del formaggio di pecora.

N.10 — 9.50
Prosciutto Crudo 24 Mesi, Stracchino della ValSassina, Pere, Castagne Bollite, Olio Evo del Garda

Caffè abbinato: FAMIGLIA MONTERO -COSTA RICA, TARRAZU
Metodo di estrazione: Aeropress
Note: La struttura equilibrata e cremosa con note di biscotto al cioccolato e prugna matura crea un ponte autunnale perfetto con la dolcezza delle castagne bollite, delle pere e la morbidezza dello stracchino.

MEAT TEAM — 12.50
Bistecca Scamone di Wagyu Australiano, Zucca al Forno, Maionese Home Made al Caffe

Caffè abbinato: DIEGO BARAONA, NATURAL- EL SALVADOR, USULATAN
Metodo di estrazione: Moka
Note: Una combinazione intensa e profonda. Le note ricche di ganache al cioccolato di questo caffè naturale sostengono l'importante marezzatura del Wagyu e dialogano alla perfezione con la maionese home made al caffè.

STREET FOOD
AUTUMN MENÙ

FALL BAGEL — 10.00
Tomino Fuso, Zucca Al Forno, Funghi Porcini, Rucola, Pepe, Olio Evo Del Garda

Caffè abbinato: FAMIGLIA MONTERO - COSTA RICA, TARRAZU
Metodo di estrazione: Aeropress
Note: Le note calde e tostate di biscotto al cioccolato del Costa Rica si sposano magnificamente con il profilo terroso dei funghi porcini e con la dolcezza avvolgente della zucca al forno e della caciotta fusa.

THE BUNN — 11.50
Prosciutto Cotto Bio Pedrazzoli, Caciotta BiancaNeve, Confettura di Pesche, Cavolo Cappuccio Viola, Olio Sale Pepe

Caffè abbinato: DIEGO BARAONA, HONEY EL SALVADOR, USULATAN
Metodo di estrazione: V60
Note: Le note dolci di caramello assecondano la tendenza dolce del prosciutto cotto e della caciotta, mentre lo spunto acido del lampone crea un contrasto formidabile con la confettura di pesche nel bun.

CROSTONE TESO — 12.50
Pancetta Stesa Stagionata Bio Pedrazzoli, Brie de Meaux, Funghi Porcini, Pepe, Olio Evo Del Garda, Caffè Macinato

Caffè abbinato: DIEGO BARAONA, NATURAL - EL SALVADOR, USULATAN
Metodo di estrazione: V60
Note: L'estrazione in V60 offre una tazza snella ed elegante. Le note tropicali di ananas tagliano l'opulenza e la grassezza del Brie e della pancetta, creando un legame aromatico con il caffè arabica macinato usato come spezia.

CROSTONE DEL CAVOLO — 10.00
Gorgonzola DOP Cremoso, Cavolo Di Bruxelles, Caffè Arabica Macinato, Amaretti, Pepe, Olio Evo Del Garda

Caffè abbinato: KII - KENYA, KIRINYAGA
Metodo di estrazione: V60
Note: L'acidità verticale e il profilo succoso di mora e mela del Kenya contrastano l'intensità pungente del Gorgonzola DOP e puliscono la bocca dall'amaro del cavoletto, bilanciando la nota dolce degli amaretti.

SAVE THE PLANET — 10.00
Formaggio l' Affumicato, Finocchio, Arancia, Mix di Semi, Olio, Sale, Pepe, Caffè Arabica Macinato

Caffè abbinato: CHELBESA - ETIOPIA, GEDEB
Metodo di estrazione: V60
Note: La freschezza di questo caffè lavato (stile "tè alla limonata") sposa in modo impeccabile l'arancia e il finocchio freschi, creando un contrasto netto e rinfrescante con il profilo aromatico e caldo del formaggio affumicato.

DAL MENU COLAZIONE

CROQUE MONSIEUR al CAFFÈ — 15.00
Prosciutto Cotto Bio Salumificio Pedrazzoli,
Formaggio Francese Comté 18 Mesi,
Besciamella Homemade al Caffè, Pepe, Olio Evo del Garda.

TOMTOST — 8.50
Prosciutto Cotto Bio Salumificio Pedrazzoli,
Secret Cheese, Maionese Home Made al Caffè

TOMTOST AL FORMAGGIO — 8.50
Secret Cheese, L' Affumicato, Nostrano Ubriaco,
Stracchino della Valsassina, Salvia

MILANO TOAST — 12.50
Prosciutto Cotto Bio Salumificio Pedrazzoli,
Secret Cheese, Kimchi, Mayonnaise Kenko

CAFÈ GRAMSCI
SPECIALTY COFFEE - PANINO ITALIANO