NIENTE ZUCCHERO
NEI NOSTRI CAFFÈ

Trattiamo **caffè arabica selezionati**, Specialty Coffee, i cui frutti sono raccolti a mano e scelti solo quando perfettamente maturi. Ciò conferisce note gustative aromatiche uniche con acidità che variano a seconda del territorio di coltivazione.

V60

È un metodo di estrazione per percolazione; il risultato in tazza sarà un corpo leggero con spiccate note aromatiche.



selezione

FAMIGLIA MONTERO-COSTA RICA, TARRAZU — 5.00

Roastery: Morgon Coffee Roasters Svezia
Varietà: Catuai
Lavorazione: HONEY
Altitudine: 1900 m s.l.m.
Raccolta: Marzo 2026
Tazza: Acidità Medio, Corpo Medio
Note: BISCOTTO AL CIOCCOLATO, PRUGNA MATURA

KII-KENYA, KIRINYAGA — 5.00

Roastery: Morgan Coffee Roasters Svezia
Varietà: Batian, SL28, SL34, Ruiru 11
Lavorazione: LAVATO
Altitudine: 1900m s.l.m.
Raccolta: Gennaio 2026
Tazza: Acidità medio/alta, Corpo succoso
Note: MELA ROSSA, MORA, ROSA

CHELBESA-ETHIOPIA, GEDEB — 5.00

Roastery: Morgon Coffee Roasters
Varietà: Dega e Wolisho
Lavorazione: LAVATO
Altitudine: 2100 m s.l.m.
Raccolta: Gennaio 2026
Tazza: Acidità media, Corpo alto succoso
Note: RIBES ROSSO, LIMONATA

DIEGO BARAONA-EL SALVADOR, USULATAN — 5.00

Roastery: Morgon Coffee Roasters
Varietà: Pacamara
Lavorazione: HONEY
Altitudine: 1500 m s.l.m.
Raccolta: Marzo 2026
Tazza: Acidità media, Corpo cremoso
Note: LAMPONE, CARAMELLO, CIOCCOLATO AL LATTE

DIEGO BARAONA- EL SALVADOR, USULATAN — 5.00

Roastery: Morgon Coffee Roasters
Varietà: Pacamara
Lavorazione: NATURALE
Altitudine: 1500 m s.l.m.
Raccolta: Marzo 2026
Tazza: Acidità Media, Corpo Medio
Note: GANACHE AL CIOCCOLATO, ANANAS

AEROPRESS

È un metodo di estrazione per immersione e pressione manuale; il risultato in tazza sarà un caffè corposo con note aromatiche più rotonde.



selezione

KII-KENYA, KIRINYAGA — 5.00

Roastery: Morgan Coffee Roasters Svezia
Varietà: Batian, SL28, SL34, Ruiru 11
Lavorazione: LAVATO
Altitudine: 1900m s.l.m.
Raccolta: Gennaio 2026
Tazza: Acidità medio/alta, Corpo succoso
Note: MELA ROSSA, MORA, ROSA

DIEGO BARAONA- EL SALVADOR, USULATAN — 5.00

Roastery: Morgon Coffee Roasters
Varietà: Pacamara
Lavorazione: HONEY
Altitudine: 1500 m s.l.m.
Raccolta: Marzo 2026
Tazza: Acidità media, Corpo cremoso
Note: LAMPONE, CARAMELLO, CIOCCOLATO AL LATTE

MOKA

È un metodo di estrazione a pressione; il risultato in tazza sarà un caffè corposo e intenso con una leggera nota amara.



selezione

CHELBESA-ETHIOPIA, GEDEB — 5.00

Roastery: Morgon Coffee Roasters
Varietà: Dega e Wolisho
Lavorazione: LAVATO
Altitudine: 2100 m s.l.m.
Raccolta: Gennaio 2026
Tazza: Acidità media, Corpo alto succoso
Note: RIBES ROSSO, LIMONATA