

I nostri caffè

Our Coffee

Il caffè, una volta raccolto, si può classificare secondo diversi metodi di lavorazione. Due sono le famiglie principali: i caffè naturali e i caffè lavati.

I primi, una volta raccolti, sono lasciati essiccare al sole con la buccia e dopo aver eliminato quest'ultima si procede ad una seconda essiccazione del chicco, sempre al sole. I caffè lavati vengono invece sbucciati, lavati e messi in vasca a fermentare. Entrambe le categorie hanno ulteriori declinazioni. Tra i caffè naturali, per esempio, spiccano i Natural Extended dry (essiccamento più lungo) e i Natural in African beds (essiccati in letti rialzati in serre arieggiate a temperatura controllata).

Tra i metodi innovativi, troviamo quelli fermentati in condizioni anaerobiche (con privazione di ossigeno). Per garantire la freschezza dei nostri caffè, tostiamo piccole quantità a seconda della richiesta, utilizzando una macchina tostatrice all'avanguardia.

Così facendo possiamo garantire freschezza, costanza qualitativa e una curva di tostatura differenziata a seconda dell'utilizzo (espresso o filtrato).

Once collected, coffee can be classified in different ways according to the processing method. There are two main categories: natural coffees and washed coffees. Natural coffees, are left in their skin to dry in the sun, the skin is then removed and they are left in the sun to dry again. Washed coffees are peeled, washed and placed in fermentation tanks. Both of these categories have variations. For example, from the natural coffees we can find Natural Extended Dry (dried for a longer period) and Natural in African Beds (dried in raised beds inside greenhouses with controlled temperatures).

Among the innovative methods, we also find those fermented in anaerobic conditions (deprived of oxygen). To guarantee the freshness of our coffee, we only roast small quantities depending on request, using a state-of-the-art roasting machine

By doing so we can guarantee freshness, consistent quality and a differentiated roasting curve depending on the use (espresso or filtered).

Ehi! Per farti provare sempre caffè diversi la disponibilità in espresso può variare a seconda del periodo!



Chiedi ai nostri baristi.

Hey! Do you like trying new coffees? The availability of espresso may vary depending on the period! :) Just ask our barista.



PROVALO SENZA ZUCCHERO !

TRY WITHOUT SUGAR !

coffee

Rwanda Nyamagabe

Lotto: Woman's coffee

Altitudine - Altitude: 1800 slm

Varietà Botanica : Red Bourbon

Lavorazione : Fully washed

Caratterizzato dalla brillante acidità donata dalla doppia fermentazione in vasche d'acqua, questo caffè esprime buona dolcezza con sentori di mela cotta, ananas e un finale lievemente speziato.

Dietro questo lotto di caffè specialty, prodotto nel sud del paese quasi al confine del Burundi, c'è la straordinaria storia di un'impresa tutta al femminile (40 donne) di cui ci siamo innamorati.

Characterized by its brilliant acidity, coming from the double fermentation in water tanks, this coffee offers a subtle sweetness with hints of cooked apple, pineapple and a slightly spicy finish. This coffee is produced in the south of the country almost at the border with Burundi, and behind it is an extraordinary story of an all-female company (40 women), which makes us love it even more.

 **Espresso**
€ 1.7

 **Filtro**
€ 3.5

 **Bag 250g**
€ 12.5

coffee

Uganda Mont Rwenzori

Lotto: Bukongo - Mon cherry

Altitudine - Altitude: 1400/1600 slm

Varietà Botanica : SL28 / SL14

Lavorazione : Naturale extended dry

Cacao, prugna, mela e mosto d'uva sono le straordinarie note sensoriali di questo caffè.

Quest'anno abbiamo incontrato l'ultimo esportatore locale dall'Uganda. Impegnato e appassionato, dà il meglio di sé per promuovere la qualità dei suoi caffè. Il suo progetto "Cherry Selection Coffee Program" mira a offrire maggiore tracciabilità (i caffè vengono registrati in singoli lotti) e qualità, ma anche una maggiore remunerazione per i produttori che raccolgono le drupe del caffè a maturazione ottimale.

Questo caffè proviene quindi da produzioni di altissima qualità, coltivato su terreni protetti, nel cuore di un microclima vantaggioso e all'ombra naturale dei banani. Dopo la raccolta, le drupe vengono selezionate e quindi trasferite a Kasese, nella stazione di essiccazione.

Cocoa, plum, apple and grape must are the extraordinary sensory notes of this coffee.

This year we met the latest local exporter from Uganda. Committed and passionate, they are doing their best to promote the quality of their coffees. Their project "Cherry Selection Coffee Program" aims to offer greater quality and traceability, which is why the coffees are recorded in individual batches. By working with them, we are part of their commitment to better remunerate producers who harvest optimally ripe coffee drupes. Therefore, this coffee comes from a very high quality production, grown on protected land, in the heart of an advantageous microclimate and in the natural shade of banana trees. After harvesting, the coffee drupes are selected by the grower and then transferred to Kasese to the drying station.

 **Espresso**
€ 1.7

 **Filtro**
€ 3.5

 **Bag 250g**
€ 13

coffee

Kenia Kirinyaga

Lotto: Gichugu PB

Altitudine - Altitude: 1800 slm

Varietà Botanica : Peaberry SL28 SL34

Lavorazione : Washed

Terroir e lavorazione imprimono al caffè note dolci di pesche mature, pomodoro e banana, ma anche una straordinaria acidità che si esalta nella preparazione in filtro.

Sono quasi 1000 i membri di questa cooperativa. Ognuno coltiva circa 250 piante di caffè, che crescono insieme a mais, banani, alberi di macadamia e fagioli. Il caffè viene raccolto a mano dai produttori e consegnato alla cooperativa. I chicchi, privati della buccia, vengono messi per 24 ore in vasche d'acqua, separati da eventuali impurità e chicchi immaturi, dopodiché lavati e messi nuovamente a fermentare per altre 24 ore eliminando prima la mucillagine. L'essiccazione avviene su letti rialzati all'aria aperta per circa 10 giorni

This is a unique coffee that has sweet notes of ripe peaches, tomato and banana, but also offers an extraordinary acidity, which is enhanced by filter preparation.

There are nearly 1000 members in this cooperative, each who have around 250 coffee plants growing alongside corn, bananas, macadamia trees and beans.

The coffee is harvested by hand by the producers and is then delivered to the cooperative. The peel is removed and they are placed in water tanks for 24 hours, this helps separate the beans from any impurities and immature beans. After this they are washed and put to ferment again for another 24 hours, first eliminating the mucilage. The drying process takes place on raised beds in the open air for about 10 days.



Filtro
€ 3.5



Bag 250g
€ 14.5

coffee

El Salvador Apaneca

Lotto: Finca el Cerro by Fernando Escobar

Altitudine - Altitude: 1500 slm

Varietà Botanica : Pacamara

Lavorazione : Naturale

Dolcezza, succosità e acidità malica sono le caratteristiche principali di questo caffè che con le sue note di frutta rossa leggermente tropicale offre un quadro suadente e peculiare.

Fernando Leto Escobar rappresenta la quinta generazione di una famiglia da sempre impegnata nella produzione del caffè. Oggi è il proprietario di Finca el Cerro dove, a 1500 metri d'altitudine, produce solo micro-lotti. Come questo, incrocio di due varietà botaniche molto importanti, caratterizzato dalla grandezza del chicco. Le drupe vengono raccolte solo a piena maturazione e messe ad essiccare con la buccia su African Beds per 30/35 giorni: i primi giorni al sole e in seguito in una combinazione attenta di sole e ombra, per terminare gli ultimi giorni all'ombra.

Sweetness, juiciness and malic acidity are the main characteristics of this coffee with which notes of slightly tropical red fruit, make this micro batch unique.

Fernando Leto Escobar represents the fifth generation of a family that has always been committed to the production of coffee.

Today he is the owner of Finca el Cerro, where at 1500 meters he produces only micro-lots. This is one example of a cross between two important botanical varieties, characterized by the size of the bean. The coffee drupes are harvested at the height of their maturity and are left to dry with the peel on African Beds for 30/35 days. The first few days the drupes are left completely in the sun, then a combination of sun and shade and they finish the last days in the shade.

 **Espresso**
€ 2

 **Filtro**
€ 3.5

 **Bag 250g**
€ 15

coffee

GEISHA El Salvador Apaneca

Lotto: Finca el Cerro by Fernando Escobar

Altitudine - Altitude: 1800 slm

Varietà Botanica : Geisha

Lavorazione : Anaerobic fermentation

Equilibrio, dolcezza e acidità tendente al citrico sono le caratteristiche principali di questo caffè che con note di frutta tropicale, pesca e agrumi rendono unico questo nano lotto.

Geisha è la varietà botanica più pregiata dell'Arabica: cresce solo a determinate quote e richiede cure estreme, essendo molto sensibile. Tutte attenzioni che si tramutano in un profilo organolettico unico. Questa è la versione prodotta da Fernando Leto Escobar in Finca el Cerro che dopo un'attentissima selezione manuale, i frutti del caffè cominceranno una fermentazione all'interno di barili chiusi e pieni d'acqua,, solo in un secondo momento passeranno alla fase di spolpatura ed essiccamento all'ombra.

Balanced, sweetness and acidity are the main characteristics of this coffee and with notes of tropical fruit, peach and citrus this micro-batch is extremely particular.

Geisha is the most prized and sensitive botanical variety of Arabica, it grows only at certain altitudes and requires extreme care. This careful attention helps create a unique organoleptic profile. This is the version produced by Fernando Leto Escobar at Finca el Cerro, where after a careful manual selection, the coffee fruits will begin a fermentation period inside barrels of water, they will later pass to the phase of pulping and drying in the shade.

 **Espresso con
naked**
€ 5

 **Filtro**
€ 6

 **Bag 200g**
€ 19

coffee

Honduras

Finca Rio Colorado

Lotto: Dona Elda (presidio slow food)

Altitudine - Altitude: 1100 slm

Varietà Botanica : Lempira

Lavorazione : Naturale in African bed

Gli aromi di questo speciale micro-lotto sono semplici e puliti, con note di cioccolato al latte, frutta fresca a buccia rossa e prugna secca. Acidità e dolcezza sono in perfetto equilibrio tra loro.

Arriva dall'Honduras questo caffè Arabica che è il fiore all'occhiello della piantagione Finca Rio Colorado, non solo per le qualità organolettiche, ma anche per la responsabilità sociale: è prodotto nel rispetto dei lavoratori e dell'ambiente, progetto che sosteniamo come soci dal 2018.

The aromas of this special micro-batch are simple and clean, with notes of milk chocolate, fresh red-skinned fruit and prunes.

Acidity and sweetness are in perfect harmony.

This Arabica coffee comes from Honduras and is the flagship of the Finca Rio Colorado Plantation, not only for the organoleptic qualities but also for its social responsibility. It is produced with respect to the workers and to the environment, a project that we have been supporting as partners since 2018.

 **Espresso**
€ 1.7

 **Filtro**
€ 3.5

 **Bag 250g**
€ 13

coffee

GEISHA Colombia

Las Piedras Vereda Guadalito - Piendamó

Lotto: Paraiso Villa Esperanza

Altitudine - Altitude: 1950 slm

Varietà Botanica : Geisha

Lavorazione : Anaerobic fermentation

Caffè straordinario, pulito ed elegante, di grande dolcezza ed equilibrata acidità, molto fruttato e con un piacevolissimo finale speziato di pepe.

Cristian Zuniga Bemudez, il proprietario di questa piantagione situata vicino al municipio di Tambo, nella regione del Cauca, è un vero visionario e sa come far esprimere al meglio il suo caffè. Quando si parla di caffè geisha si parla di eccellenza e Cristian lo processa con un metodo assai innovativo. Dopo aver raccolto le drupe mature, le tratta con un breve lavaggio con acqua ozonizzata per abbassare la carica microbica. Segue la despolpatura e la seguente fase di fermentazione in mucillagine di circa 20 ore a 20 gradi. E ancora il lavaggio con shock termico, essiccazione controllata di 34 ore, con ricircolo di aria a 35 gradi centigradi e umidità relativa del 25% fino al raggiungimento di un'umidità del chicco tra il 10% e l'11%.

This coffee is extraordinary, clean, elegant with a wonderful balance of sweetness and acidity, very fruity and has a really pleasant peppery finish.

This coffee is produced on a plantation near the municipality of Tambo in the region of Cauca and its owner Cristian Zuniga Bemudez is a true visionary who knows the best way to express his coffee. When we talk about Geisha coffee we are talking about excellence and Cristian uses an extremely innovative processing technique. After the mature coffee drupes have been harvested they are rinsed briefly using ozonated water in order to reduce microbes. This is followed by the pulping and fermentation in mucilage phases which last around 20 hours at 20 degrees. After the drupes are washed using thermal shock, dried for 34 hours in a controlled setting, using air recirculation at 35 degrees Celsius and 25% humidity until the coffee beans have reached an internal humidity of 10-11%.

 **Espresso doppio**
€ 4.5

 **Filtro**
€ 5

coffee

Costa Rica Central Valley

Lotto: Perla Negra

Altitudine - Altitude: 1500 slm

Varietà Botanica : Caturra

Lavorazione : Naturale

Alla degustazione si presenta elegante, pulito e senza spigoli con note leggere fruttate di papaya, mirtillo e torta al limone.

La coltivazione di caffè in Costa Rica è iniziata in questa valle dal particolare microclima, caratterizzato dall'influenza dell'Oceano Atlantico, con le sue correnti umide. Compriamo il caffè da Las Lajas da due anni ormai e siamo felici di supportarli di nuovo. Sono sei i fratelli della famiglia Chacón, ognuno con la sua azienda agricola, per un totale di 60 ettari di piantagione. Raggiunta una buona maturazione, i frutti vengono adagiati su lettini al sole per un paio di giorni, poi sui patii in serra fino al raggiungimento del 14% di umidità. Il riposo in sacchi per qualche giorno precede una seconda fase di essiccazione sui patti. Dopo circa quattro settimane, i chicchi avranno raggiunto l'umidità perfetta (10,5%).

When tasted it is elegant, clean and without edges with light fruity notes of papaya, blueberry and lemon cake.

The Central Valley is the region where coffee cultivation began in Costa Rica, this micro climate is characterized by the influence of the Atlantic Ocean and the humidity it brings. We have been buying coffee from Las Lajas for two years now and are happy to support them again. The Chacón family is made up of 6 brothers, each having a farm with a total of 60 hectares of plantation. After the drupes have reached a good ripeness, they are placed on sun beds for a couple of days, then on the patios in the greenhouse until it reaches 14% humidity. Then they rest in bags for a few days to continue the drying process. After about 4 weeks the beans have reached the perfect humidity of 10.5%.

 **Espresso**
€ 1.7

 **Filtro**
€ 3.5

 **Bag 250g**
€ 14.5

coffee

Brasile

Mantiqueira de Minas

Lotto: Mantiqueira Azul

Altitudine - Altitude: 1200 slm

Varietà Botanica : Yellow catuai

Lavorazione : Naturale

È il caffè perfetto per chi ama un'espreso dalla bassa acidità, un corpo medio e succoso con sentori di cacao, mandorla tostata e un retrogusto leggero di frutta matura. Anche in doppia tazza.

La varietà botanica di questo caffè - Yellow catuai - ha la particolarità di colorare i suoi frutti in giallo e non in rosso come avviene per gran parte dei caffè. È coltivato in una micro regione chiamata Mantiqueira de Minas, nel Minas Geirais, in una fazenda a conduzione familiare di medie dimensioni che coltiva solo arabica. Dopo il raccolto, viene essiccato col metodo naturale.

Tostiamo questi chicchi in maniera delicata, impiegando circa 12 minuti con una macchina tostatrice all'avanguardia, con l'obiettivo di conferire al chicco una colorazione media.

The perfect coffee for those who love an espresso with low acidity. You will find a medium and juicy bodied coffee with a hint of cocoa, toasted almonds and a light aftertaste of ripe fruit.

The botanical variety of this coffee, Yellow Catuai, colors its fruits yellow and not red, as is the case for most other coffees. It is cultivated in a micro-region called Mantiqueira de Minas, in Minas Geirais by a medium-sized family run fazenda, that only cultivate Arabica. After harvesting, the beans are dried using a natural method.

Roasting is carried out in a delicate manner, using a state-of-the-art roasting machine the beans are roasted for around 12 minutes until they reach a medium color.

 **Espresso**
€ 1.5

 **Doppio Espresso**
€ 2.9

 **Bag 250g**
€ 8.9

coffee

Etiopia Sidamo

Lotto: Lemma

Altitudine - Altitude: 1700 slm

Varietà Botanica : Autoctone

Lavorazione : Washed

Il profilo organolettico di questo caffè evidenzia note di tè nero al limone, caramello e ananas. L'acidità è spiccata all'inizio del sorso, ma il retrogusto è dolce e persistente. Dalla terra madre del caffè, questo lotto che arriva dalla zona del Sidamo, un'area molto estesa, rigogliosa di vegetazione e biodiversità. Dopo una lenta maturazione sulla pianta, influenzata positivamente dallo sbalzo termico tra il giorno e la notte, il frutto viene raccolto, sbucciato entro tre ore, lavato, separato da impurità e messo in vasche d'acqua, dove rimane per circa 36 ore. L'asciugatura avviene al sole nella prima fase, per proseguire all'ombra.

The sensory characteristics that characterize this coffee are notes of black tea with lemon, caramel and pineapple. There is a marked initial acidity but a sweet and persistent aftertaste.

From Ethiopia, the motherland of coffee, this batch comes from the zone of Sidamo which is very large area with lush vegetation and biodiversity.

After a slow ripening process, which is positively influenced by the temperature difference between day and night, the fruit is harvested and within three hours it is peeled, washed, separated from impurities and placed in tubs of water, where it will remain for about 36 hours. Then the beans are dried in the sun for the first phase and in the shade for the second.

 **Espresso**
€ 1.7

 **Filtro**
€ 3.5

 **Bag 250g**
€ 12

coffee

Panama Geisha

Tierras Altas, alto de los guerra

Lotto: Rocky mountain by Allan Hartmann

Altitudine - Altitude: 2000 slm

Varietà Botanica : Geisha

Lavorazione : Naturale

IT.

Dove una volta era destinato maggiormente alla coltivazione di ortaggi, perchè il caffè non aveva una grande resa, oggi grazie all'impegno di Allan Hartmann e famiglia, c'è questo speciale lotto che cresce sulle pendici del monte Cerro Punta, nel distretto di Tierras Alta's nella provincia di Chiriqui.

Qui infatti grazie ad un terroir del tutto unico fatto di ottimo terreno, influenza di correnti oceaniche, grandi sbalzi termici, piogge e grazie anche a una perfetta conoscenza delle pratiche agricole e di lavorazione dell'essiccazione del caffè, Hartmann e famiglia dopo una attenta selezione del raccolto a mano dei soli frutti maturi, seguita da una seconda rifelezione, li fanno fermentare per due giorni aneobicamente per poi passare sempre con la buccia ancora attaccata al seme, alla fase di essiccamento, dove rimarranno al sole per circa 25 giorni su dei letti rialzati da terra .

Alla degustazione si presenterà di grande eleganza, acidità pulita e marcata, elevata e succosa dolcezza, le note fruttate di melone e frutta tropicale citrica sono ciò che caratterizzano questo caffè.

 **Espresso con naked**
€ 6

 **Filtro**
€ 6

 **Bag 200g**
€ 29

coffee

Panama Geisha

Tierras Altas, alto de los guerra

Lotto: Rocky mountain by Allan Hartmann

Altitudine - Altitude: 2000 slm

Varietà Botanica : Geisha

Lavorazione : Natural

EN.

There once was a site that was mainly used for the cultivation of vegetables, because coffee hadn't produced a great yield. But today, thanks to the commitment of Alan Hartman and his family, there is this special lot that grows on the slopes of Mount Cerro Punta, in the district of Tierras Alta's in the province of Chiriqui.

The success of this crop is all thanks to this land, which offers a completely unique terroir made up of excellent soil, influence from the ocean, variable climate and sufficient rainfall as well as the knowledge of Alan Hartmann and his family of agricultural practices and the coffee drying process. The Hartmann family make a careful selection of their harvest and are sure to only use the ripe fruits, this process is always followed by a second reselection to ensure quality. The beans are anaerobically fermented for two days, with the peel still attached to the seed, and then pass to the drying phase, where they remain on raised beds in the sun for about 25 days.

This elegant coffee is characterized by a clean and marked acidity, elevated and juicy sweetness as well as fruity notes of melon and tropical citrus fruit.

 **Espresso with naked**

€ 6

 **Filtro**

€ 6

 **Bag 200g**

€ 29