NOS GRAINS DE CAFÉ

Des grains arabica provenant de 11 plantations, torréfiés à Rome, avec une pincée de canephora pour un goût plus intense.

NOTRE ESPRESSO EST ITALIEN.

25-30 ml - 0,8 oz
9-10 g de café fraîchement moulu,
pour environ 25 ml d'espresso à 90 °C.
Servi dans une tasse en porcelaine bien chaude.
L'espresso est meilleur lorsque vous le savourez
debout au comptoir avec un verre d'eau.

POUR NOUS, LE CAPPUCCINO, C'EST DU SÉRIEUX.

160 ml - 5,4 oz
30 ml d'espresso et 130 ml de mousse de lait
pas trop chaude. Un petit « cappuccio » de lait.
Nous ne réfrigérons jamais la mousse,
nous comptons plutôt sur notre expérience
pour mousser le lait. Jamais servi bouillant.
Idéal pour tremper les desserts.

CAFFÈ LATTE

270 ml - 9 oz
Notre caffè latte, c'est un double espresso
(18-20 g de café moulu pour environ 50 ml d'espresso).
Nous chauffons 220 ml de lait à 55-65 °C.
Nous le versons ensuite lentement sur le café pour
atteindre l'équilibre parfait entre mousse et lait.

PICCOLO 115 ml - 4 oz
Petit café latté appelé cortado en Espagne.

CAFFETTIERA

Café préparé dans une cafetière moka.

MAROCCHINO

Cappuccino débordant de poudre de cacao et Nutella.

CAFFÈ NOCCIOLA

Espresso servi avec une crème de noisettes piémontaise.

Pour des raisons de santé et de professionalisme,
le lait moussé ne doit pas dépasser le 70 °C.

Ceci sont nos standards,
merci de nous aider à les respecter.

IMPORTANT : IMPRESSION 100% GIVRÉ TRANSPARENT

CAFFÈ del BAR CAFFETTIERA

CAFFÈ ESPRESSO 2.61
Espresso

MACCHIATO 3.36
Noix de lait sur espresso

CAPPUCCIO 4.00
Cappuccino

CAFFETTIERA 6 TAZZE 9.00
Cafetière Moka Bialetti 6 tasses

AUTRES

CAFFÈ LATTE 4.25
Café au lait

NON-AMERICANO 3.61
Espresso double allongé (max. 7 oz.)

PICCOLO 4.00
Petit café au lait dans un verre

GRANITA AL CAFFÈ 4.00
Espresso slush

CAFFÈ NOCCIOLA 5.50
Espresso, crème de noisettes

MAROCCHINO 5.50
Cappuccino, cacao, Nutella

CAFFÈ SHAKERATO ALLA CREMA 10.00
Espresso martini, Bailey's, rhum

CON PANNA 0.75

LAIT D'AVOINE 0.75

CORETTO 4.00
Grappa, sambuca, fernet, brandy, cremovo

EXTRA SHOT 1.00

SHAKERATO 0.50
Secoué sur glace

VÉGANE

APERITIVO

POPCORN CACIO E PEPE 6.00
Maïs soufflé, fromage pecorino romano, poivre

NOCCIOLINE Arachides aux truffes noires 5.00

TARALLINI Biscuits salés 4.00

OLIVES Olives italiennes 5.00

MORTADELLA Mortadelle de Bologne D.O.P. 6.00

TOAST CLASSICO Croque italien du moment 8.00

PECORINO E MIELE 8.00
Jeune fromage de brebis de la Sardaigne (50 g), miel aux truffes

CHIPS Nos croustilles préférées

APERITIVO ANALCOLICO 4.00
L'apéritif sans alcool (Crodino ou Sanbitter)

BASITO ANALCOLICO 3.50
Granita des Cinque Terre maison (basilic + lime)

BIRRA PERONI SPINA 8.00
La lager de Rome (Nastro Azzuro) en fût

SPRITZ 12.00
Choix de : amaro, aperitivo, bitter, vermouth

MEZZA CAROLINA 10.00
Demi vodka, demi bitter, demi aranciata

BASITO 9.00
Granita des Cinque Terre maison (basilic + lime), rhum

GIN SULLA RIVA 14.00
Double gin Oshlag rosé, tonic

BICCHIER DI VINO
Nos vins maison suivent la charte de qualité *raw wine*

VINO DEGLI AMICI VIGNAIOLI
Vins de nos amis viticulteurs

IMPORTANT : IMPRESSION 100% GIVRÉ TRANSPARENT