

## breakfast

### CAFFETTERIA

#### CAFFÈ ANTONELLI 1,20 €

Torrefatto in grani miscela  
"since 1973"

Caffè corposo, equilibrato e persistente, con spiccate note di cioccolato fondente, fedele alla tradizione dell'espresso italiana.

#### CAFFÈ DECAFFEINATO 1,40 €

All'assaggio rivela chiaramente la sua nobile estrazione di miscela 100% Arabica.

Non estremamente sciropposo, ma generoso il corpo, moderato il tenore di acidità, che ricorda il cacao, il cioccolato, con nette note di lieviti, fragranze di frutta secca.

#### CAFFÈ AMERICANO 3 €

Estrazione a filtro per eccellenza. Preparato con la miscela classica diventa bevanda da meditazione e un ottimo abbinamento sia al dolce che al salato in ogni momento della giornata

#### GINSENG 1,50 €

E' uno dei prodotti più apprezzati degli ultimi anni, dal sapore dolce e dal profumo accattivante, è un magico connubio di vitalità e gusto che unisce la forza del caffè alle virtù della pianta millenaria del Ginseng. Questo piacevole elisir dona un piacevole benessere in qualsiasi momento della giornata

#### ORZO BIO 1,50 €

Prodotto di alta qualità e BIOLOGICO, tostato a legna, l'Orzo Antonelli si fa apprezzare per il suo gusto intenso e per la cremosità che lo rende molto simile ad un caffè espresso. Non tutti sanno che l'orzo è un alimento fantastico, ricco in vitamine e sali minerali; facilissimo da digerire e altamente energetico.

#### CAPPUCCINO LATTE INTERO 1,60 €

#### CAPPUCCINO SOIA 2 €

#### CAPPUCCINO MANDORLA 3 €

#### CAPPUCCINO RISO 2,20 €

#### CAPPUCCINO CAMELLATO 2 €

#### CAPPUCCINO AL TÈ MATCHA 3 €

#### LATTE BIANCO 1,20 €

#### CAFFÈ LATTE • LATTE MACCHIATO 1,80 €

#### LATTE MACCHIATO SOIA 2,20 €

#### CIOCCOLATO ELITE 5 €

Aromatizzato + 0,50 €

In una cioccolata calda Elite Antonelli potrete assaporare un gusto di qualità superiore che nasce da un'accurata selezione di cacao di prima scelta. Un gusto avvolgente, vellutato ed intenso. La scelta perfetta per riscaldare il cuore. E' possibile aromatizzarla al CAMELLO SALATO, MANDORLA O CON LA PANNA.

#### SPREMUTA ARANCIA 4 €

#### SPREMUTA POMPELMO ROSA 4,50 €

#### ESTRATTO 5 €

Di stagione

#### SMOOTHIE 5 €

Di stagione

### CAFFETTERIA SPECIALE

#### CAFFÈ LECCESE 2,50 €

Caffè espresso • Latte di Mandorla

#### CAFFÈ SPECIALE AL PISTACCHIO 2,50 €

Caffè espresso • Crema di Pistacchio

#### CAFFÈ SPECIALE ALLA NOCCIOLA 2,50 €

Caffè espresso • Crema di Nocciola

#### COLD BREW COFFEE 6 €

Aromi:

Sciroppo Di Mandorla

Crema Di Pistacchio

Miele Di Agrumi

Caffè mono origine • sidamo

Il metodo in questione è il *cold brew*, sistema di estrazione a freddo che richiede tempi molto lunghi (almeno 5 ore). Lo strumento utilizzato è piuttosto scenografico, si compone di tre parti: una superiore in vetro dove viene posizionata l'acqua fredda, un contenitore centrale per il caffè macinato e una caraffa inferiore per raccogliere il prodotto finale. Il caffè viene attraversato dall'acqua una goccia alla volta, per una percolazione di circa 8 gocce ogni 10 secondi. Il Sidamo è una mono origine caratterizzata da un aroma prorompente, un gusto intenso e speziato con vigorosi accenni di cacao ed un elevato profumo di fiori, miele e frutta secca come noce, mandorla, nocciola e pistacchio. Coltivato tra i 1500 ed i 1800 metri prende il proprio nome dalla regione dell'Africa orientale da cui proviene. Un caffè che riserva molte sorprese, piacevoli ed inaspettate.