

MORETTINO

{ lab }

{ carta dei caffè }

Lasciati guidare alla scoperta dell'affascinante mondo degli Specialty Coffee, micro lotti di caffè d'altura selezionati all'origine da piccoli produttori e tostati per esaltarne il loro profilo enensoriale. Come nel vino, così anche il caffè è espressione di terroir differenti: condizioni pedoclimatiche e caratteristiche del terreno in cui sono coltivati, donano differenti proprietà organolettiche ad ogni singola origine di caffè.

Welcome Coffee Water: tutti i nostri caffè sono serviti con un bicchiere di acqua come piccolo gesto di invito alla degustazione, per poterne apprezzare tutte le sfumature sensoriali. La nostra acqua è pura e arricchita di magnesio, riempita alla fonte e servita in vetro nel rispetto dell'ambiente

{ blend }

SCEGLI LA TUA MISCELA



ESPRESSO

BLEND #100 / 100% ARABICA

ORIGINI: Ethiopia Sidamo, Brazil Alta Mogiana, Perù Cajamarca, Honduras Copàn
VARIETÀ BOTANICA: Specialty Coffee Arabica

€2,50

caramello | miele | arancia | camomilla | cioccolato fondente

BLEND #87

ORIGINI: Ethiopia Yirgacheffe, Brazil Wild, Nicaragua El diamante de la segovia
VARIETÀ BOTANICA: Specialty Coffee Arabica, Fine Robusta

€2,50

rosa e limone caramellato | noci di macadamia | bacche di goji
pantostato | fava di cioccolato

BLEND #84 / BIOLOGICO

ORIGINI: Brazil Matas de minas, Perù Chanchamayo, Mexico Berillo, India Kerala
VARIETÀ BOTANICA: Specialty Coffee Arabica, Fine Robusta

€2,50

fiori bianchi | arancia candita | bakery | tamarindo | spezie
cioccolato fondente

BLEND #0 / DECAFFEINATO

ORIGINI: Brazil Parà, Indonesia Sumatra
VARIETÀ BOTANICA: Coffea Arabica e Coffea Canephora

€2,00

fiori di campo | fava di cacao | albicocca | frutta tropicale

BLEND PANORMOS

ORIGINI: Brazil Alta Mogiana, Perù Cajamarca, Honduras Copàn, Indonesia Sulawesi, India Kerala
VARIETÀ BOTANICA: Coffea Arabica e Coffea Canephora

€1,50

mandorle | pantostato | cioccolato al latte | spezie

SCEGLI LA TUA MOKA EXPERIENCE



MOKA

MOKA EXPERIENCE PANORMOS

2/3 tazze

€4,00

4/5 tazze

€9,00

9/10 tazze

€14,00

MOKA EXPERIENCE SPECIALTY BLEND

2/3 tazze

€5,00

4/5 tazze

€10,00

9/10 tazze

€16,00

{ monorigini }

SCEGLI IL TUO CRU SINGOLA ORIGINE

CUBA GUAMA

ORGANIC SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 85
REGIONE: Sierra Maestra Mountain (Province of Santiago)
VARIETÀ: Isla, Typica, Caturra, Catimor, Bourbon
frutti rossi maturi | cioccolato | frutta secca

PERÙ FINCA CHACRA D'DAGO

ORGANIC SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 85.5
REGIONE: Villa Rica
VARIETÀ: Catigua, Tabi
caramello | arancia | melassa

ETHIOPIA LEKEMPTI

ORGANIC SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 84.25
REGIONE: Oromia
VARIETÀ: Heirloom
miele | bergamotto | arancia

RWANDA CAFE DA MAMA

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 88.25
REGIONE: Nothern Province
VARIETÀ: Red Bourbon
fragola | miele | mirtilli

BRASIL CAPRICORNIO

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 87.75
REGIONE: Norte Pioneiro, Jacarezinho
VARIETÀ: Obata
miele | sciroppo d'acero | castagna

NICARAGUA FINCA LOS PEDERNALES

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 84
REGIONE: Jinotega
VARIETÀ: Red Catuai
vino liquoroso | frutti di bosco | fichi caramellati | agrumi | cioccolato

COSTARICA TARRAZU' TIRRA HONEY

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 83
REGIONE: Tarrazù
VARIETÀ: Caturra, Catuai
frutti rossi di bosco | uva dolce

NICARAGUA FINCA JORGE LAGOS

FINE ROBUSTA | Cup Score 80
REGIONE: El Diamante de las Segovias
VARIETÀ: Canephora Conillon
miele | incenso | tabacco | legno aromatico

SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE



ESPRESSO

SINGOLO €3,00
DOPPIO €6,00



MOKA

2/3 tazze €6,00
4/5 tazze €12,00
9/10 tazze €18,00



V60

€6,00



CHEMEX

€6,00



AEROPRESS

€6,00



FRENCH PRESS

€6,00



COLD BREW

€6,00

{ caffetteria }

ESPRESSO	ALLA CARTA
DOPPIO ESPRESSO PANORMOS	3,00€
DOPPIO ESPRESSO SPECIALTY BLEND	5,00€
DOPPIO ESPRESSO SPECIALTY MONORIGINE	6,00€
FILTER SPECIALTY MONORIGINE	ALLA CARTA
AMERICANO	4,00€
MAROCCHINO (cannella)	3,00€
FLAT WHITE	5,00€
MOCHA	4,00€
CORTADO	4,00€
MACCHIATO PANORMOS	2,00€
MACCHIATO SPECIALTY	3,00€
MACCHIATO VEGAN   (soia, mandorla, cocco, avena )	3,00€
MACCHIATO ALTERNATIVO (orzo, ginseng)	3,50€
CAPPUCCINO PANORMOS	3,00€
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	3,50€
CAPPUCCINO SPECIALTY	4,00€
CAPPUCCINO VEGAN   (soia, mandorla, cocco, avena )	5,00€
CAPPUCCINO MATCHA	5,00€
CAPPUCCINO SICILIANO (latte di mandorla)	5,00€
CAPPUCCINO ALTERNATIVO (orzo, ginseng)	4,00€
CAPPUCCINO FREDDO	4,00€
CORRETTO	3,00€
ESPRESSO MARTINI	6,00€
ESPRESSO TONIC	6,00€
ESPRESSO SHAKERATO	5,00€
ESPRESSO SICILIANO (latte di mandorla, ghiaccio)	4,00€
DOPPIO ESPRESSO CON GHIACCIO	4,00€
IRISH COFFEE	6,00€
LATTE	3,00€
LATTE VEGAN   (soia, mandorla, cocco, avena )	4,00€
LATTE MACCHIATO	4,00€
LATTE AL CIOCCOLATO FONDENTE BIO Sabadì	6,00€
LATTE AL CIOCCOLATO, PEPERONCINO E CARDAMONO Sabadì	6,00€
CIOCCOLATA CLASSICA	6,00€

{ carta degli infusi }

TÈ

€6,00

TÈ NERO PURO (QUARTA FOGLIA) | ☉ 80° | ⌚ 4'

Ideale per colazione o durante arco della mattina.

Energizzante e stimolante

TÈ VERDE PURO (SECONDA FOGLIA) | ☉ 80° | ⌚ 4'

Coadiuvante fisiologico del sistema nervoso linfatico, digestivo

INFUSI

€6,00

INFUSO AL TÈ VERDE E MENTA NANA | ☉ 70° | ⌚ 5'

Digestivo

INFUSO AL TÈ VERDE E MANDARINO | ☉ 70° | ⌚ 5'

Buccia mandarino, petali girasole, zagara mandarini tardivi, tè verde di camellia sinensis.

Coadiuvante fisiologico del sistema nervoso linfatico, digestivo

TISANE

€6,00

TISANA FIORI DI SICILIA | ☉ 90° | ⌚ 5'

Calendula, fiori fico d'india, zagara, carruba, sambuco, melissa, citronella liquirizia, lippia, mirto, ciliegio pedungolo, rosa canina, alloro elicriso, erica, camomilla, fiordaliso, malva altea, ginepro, scorza arancia, limone e mandarino.

Drenante e digestiva

TISANA FIORI DELL'ETNA E CANNELLA | ☉ 90° | ⌚ 5'

Mirto, uva passa, carruba, borragine, fiore gelsi rossi, ciliegio pedungolo, rosa canina, ibisco, mora bacca, fiori di sambuco, issopo, bacche biancospino, ginepro etneo, anice verde, semi di finocchio, cannella.

Balsamico, decongestionante, drenante gambe

TISANA DI CEDRO SICILIANA | ☉ 90° | ⌚ 5'

Cedronella, melissa, malva blu, scorze di cedro, erba limoncina.

Antinfiammatorio e calmante

TISANA FIOR DI CHINOTTO | ☉ 90° | ⌚ 5'

Scorza di chinotto, zagara di chinotto, foglie di chinotto, bidens, erba limoncina, elicriso siculo, cartamo selvatico.

Digestivo e rilassante

☉ TEMPERATURA ACQUA / WATER TEMPERATURE

⌚ TEMPO DI INFUSIONE / INFUSION TIME

La nostra selezione di tè, infusi e tisane da agricoltura biologica proviene da *La casa del Tè*, azienda che vanta una piantagione di tea annessa, e anche un museo. Tutto il processo, dalla semina alla raccolta dei tea, delle erbe e dei fiori fino alla trasformazione, avviene nell'amenno contesto rurale di Raddusa.

{ signature coffee }

SIGNATURE COFFEE MORETTINO COFFEE LAB

€6,00

PORTA FELICE

Espresso blend #84 biologico, latte vaccino, crema di pistacchio di Bronte, guarnizione di arancia di Sicilia candita

PORTA NUOVA

Espresso Specialty blend #87, latte vaccino, zucchero grezzo Muscovado, ghiaccio

PORTA CARINI

Espresso Specialty blend #100, latte vaccino montato a freddo, cioccolata calda fondente di Modica, polvere di cacao

PORTA REALE

Espresso Specialty Costa Rica, crema di ricotta di Piana degli Albanesi, cialda di cannolo, guarnizione di zucchero a velo

PORTA DEI GRECI

Espresso blend #84 biologico, crema di latte, zest di arancia rossa di Sicilia, zucchero grezzo Panela

PORTA SANTA ROSALIA

Espresso Specialty blend #100, bevanda alla mandorla, guarnizione di frollino alla vaniglia, zucchero grezzo Demerara

PORTA SANT'AGATA

Espresso Specialty blend #87, bevanda alla mandorla montata a freddo, crema di pistacchio di Bronte, guarnizione di granella di pistacchio di Bronte

PORTA CARBONE

Espresso Specialty blend #100, bevanda al cocco, infuso a freddo alle spezie, guarnizione di curcuma

PORTA ARAGONESE

Espresso blend #84 biologico, latte vaccino, crema al caffè Espresso, polvere di cioccolato al latte

PORTA DI CASTRO *

Espresso Specialty blend #100, granita al caffè Espresso, panna fresca

**Secondo disponibilità del menù stagionale*

Abbiamo dedicato i nostri *Signature Coffee* alle porte della città di Palermo. Sono ciò che resta delle antiche mura che cingevano la città. Dal VII secolo a.C. fino al 1800 sono state il varco di accesso alla nostra Panormos. Alcune di esse sono ancora ben visibili, altre vivono solo nella nostra memoria.

{ shop coffee experience }

TI È PIACIUTO IL NOSTRO CAFFÈ?

PORTA CON TE IL CAFFÈ DELLA SICILIA
I SUOI PROFUMI E SAPORI UNICI.

SPECIALTY COFFEE | €10,00
CAFFÈ IN GRANI O MACINATO FRESCO | 200G

I CAFFÈ DI SICILIA | €8,00
CAFFÈ MACINATO FRESCO | 200G

I PUPI SICILIANI | €10,00
CAFFÈ MACINATO FRESCO | 125G

I MORI DI SICILIA | €10,00
CAFFÈ MACINATO FRESCO | 125G

ROSALIA #400 | €10,00
CAFFÈ MACINATO FRESCO | 250G

BLEND #100 | €17,00
CAFFÈ 100% ARABICA IN GRANI | 500G

BLEND #87 | €15,00
CAFFÈ SPECIALTY BLEND IN GRANI | 500G

BLEND #84 | €15,00
CAFFÈ DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IN GRANI | 500G

BLEND #60 | €26,00
CAFFÈ PANORMOS IN GRANI | 1KG

BLEND #0 | €16,00
CAFFÈ DECAFFEINATO IN GRANI | 500G

GRAPPA AL CAFFÈ 100% ARABICA MORETTINO | €25,00

CIOCCOLATO DI MODICA SABADÌ | €6,00

morettinocoffeelab.it | [f](#) | [@](#)