

CARTA DEI CAFFÈ

{ blend }

SCEGLI LA TUA MISCELA

BLEND #100 | 100% ARABICA

ORIGINI: Ethiopia Sidamo, Brazil Alta Mogiana, Perù Cajamarca, Honduras Copàn

SPECIE BOTANICA: Coffea Arabica

caramello | miele | arancia | camomilla | cioccolato fondente

BLEND #87

ORIGINI: Ethiopia Yirgacheffe, Brazil Wild, Nicaragua El Diamante de la Segovia

SPECIE BOTANICA: Coffea Arabica, Coffea Canephora

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

BLEND #84 | BIOLOGICO

ORIGINI: Brazil Matas de minas, Perù Chanchamayo, Mexico Berillo, India Kerala

SPECIE BOTANICA: Coffea Arabica, Coffea Canephora

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

 Organic

BLEND #0 | DECAFFEINATO

ORIGINI: Brazil Parà, Indonesia Sumatra

SPECIE BOTANICA: Coffea Arabica e Coffea Canephora

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

BLEND PANORMOS

ORIGINI: Brazil Alta Mogiana, Perù Cajamarca, Honduras Copàn, Indonesia Sulawesi, India Kerala

SPECIE BOTANICA: Coffea Arabica e Coffea Canephora

mandorle | pan tostato | cioccolato al latte | spezie

SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE



ESPRESSO

Specialty Blend #100, #87, #84, #0

2,50€

Blend Panormos

2€



MOKA

SPECIALTY BLEND #100, #87, #84, #0

2/3 tazze

6€

4/5 tazze

10€

9/10 tazze

16€

BLEND PANORMOS

2/3 tazze

5€

4/5 tazze

9€

9/10 tazze

14€

{ monorigini }

SCEGLI IL TUO SPECIALTY COFFEE

COLOMBIA HUILA FINCA LA COLMENA

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 83

REGIONE: Huila, Pitalito

VARIETÀ: Caturra, Catuai

PROCESSO DI LAVORAZIONE: Lavato

Cioccolato | Vaniglia | Mandorla

PERÙ FINCA CHACRA D'DAGO

ORGANIC SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 85.5

REGIONE: Villa Rica

VARIETÀ: Catigua, Tabi

PROCESSO DI LAVORAZIONE: Lavato

Caramello | Arancia | Melassa

 Slow Food Coffee Coalition  Organic

ETHIOPIA YIRGACHEFFE

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 84

REGIONE: Sidamo, Yirgacheffe

VARIETÀ: Heirloom

PROCESSO DI LAVORAZIONE: Naturale

Mirtillo | Fragola | Caramello

NICARAGUA EL CARIBE

FINE ROBUSTA | Cup Score 81

REGIONE: El Diamante de las Segovias

VARIETÀ: Coffea Canephora

PROCESSO DI LAVORAZIONE: Naturale

Frutta secca | Pan tostato | Prugna

BRAZIL BOURBON ROJO

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA | Sca Score 83

REGIONE: San Paolo, Espirito Santo do Pinhal

VARIETÀ: Red Bourbon

PROCESSO DI LAVORAZIONE: Naturale

Vaniglia | Noce moscata | Cioccolato fondente

PERÙ CAJAMARCA BIOLOGICO DECAFFEINATO

REGIONE: Cajamarca

VARIETÀ: Typica, Caturra

PROCESSO DI LAVORAZIONE: Lavato e decaffeinato CO2

Miele | Mandorle tostate

SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE



ESPRESSO

singolo 3€
doppio 6€



MOKA

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



V60

6€



CHEMEX

6€



AEROPRESS

6€



FRENCH
PRESS

6€



COLD BREW

6€

{ caffetteria }

Espresso Panormos	2€	Corretto	3€
Espresso Specialty Blend	2,50€	Espresso Tonic	6€
Espresso Specialty Monorigine	3€	Espresso Shakerato	5€
Doppio Espresso Panormos	3€	Espresso Siciliano	5€
Doppio Espresso Specialty Blend	5€	(latte di mandorla, ghiaccio)	
Doppio Espresso Specialty Monorigine	6€	Iced Coffee	4€
Filter Specialty Monorigine	alla carta	Iced Coffee Specialty	6€
Moka Experience	alla carta	Iced Americano	4,50€
Americano	4€	Iced Sicilian Espresso	5€
Marocchino (con cannella su richiesta)	3€	Iced Coffee Macchiato	4,50€
Flat White	5€	Iced Coffee Vegan (soia, mandorla, cocco, avena) 🌱	5€
Flat White Specialty	6€	Iced Mocha	6€
Flat White Vegan (soia, mandorla, cocco, avena) 🌱	6€	Iced Latte	5€
Mocha	4€	Iced Latte Vegan (soia, mandorla, cocco, avena) 🌱	5,50€
Cortado	4€	Cold Brew Specialty	6€
Macchiato Panormos	2,50€	Irish Coffee (con whiskey irlandese, doppio espresso Panormos, panna semi-montata e cacao)	6€
Macchiato Specialty	3€	Cremino Morettino	5€
Macchiato Vegan (soia, mandorla, cocco, avena) 🌱	3€	Latte	3€
Cappuccino Panormos	3€	Latte Vegan (soia, mandorla, cocco, avena) 🌱	4€
Cappuccino Specialty	4€	Latte Macchiato	4€
Cappuccino Vegan (soia, mandorla, cocco, avena) 🌱	5€	Latte Chai	5€
Cappuccino Matcha	5€	Latte al Cioccolato fondente bio Sabadì	6€
Cappuccino Siciliano (latte di mandorla)	5€	Cioccolata classica	6€
Cappuccino Freddo	4€	Tè / Tisane in foglia	6€
Caffelatte	4€		

🌱 Vegetariano

Aggiunta Panna 0,50 €

{ signature coffee }

PORTA FELICE

Espresso blend #84 biologico, crema di latte, confettura di arance, cannella e arancia candita

6€

PORTA NUOVA

Espresso Specialty blend #87, crema di cocco, chai mix, cannella

6€

PORTA CARINI

Espresso Specialty blend #100, crema di latte, crema di pistacchio, polvere di pistacchio

6€

PORTA REALE

Espresso Specialty blend #100, crema di ricotta, cialda di cannolo, pistacchi e canditi

6€

PORTA DEI GRECI*

Espresso blend Panormos, gelato al latte, panna e cacao

6€

PORTA SANTA ROSALIA

Espresso Specialty blend #100, sciroppo alle rose, pistacchio, pepe rosa e crema di latte

6€

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

6€

PORTA CARBONE

Espresso Specialty blend #87, Cioccolato di Modica, panna montata e cacao

6€

PORTA ARAGONESE*

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

6€

PORTA DI CASTRO*

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

6€

*Secondo disponibilità stagionale

{ carta degli infusi }

TÈ

6€

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

TISANE

6€

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

Drenante e digestiva

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

Balsamico, decongestionante, drenante gambe

INFUSI

6€

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

Coadiuvante fisiologico del sistema nervoso linfatico, digestivo

INFUSO AL TÈ VERDE E AGRUMI DI SICILIA | ☉ 70° | ☹ 5'

Rilassante e ricco di antiossidanti

INFUSO AL TÈ VERDE E FIORI DI FICO D'INDIA | ☉ 70° | ☹ 5'

Riequilibra il metabolismo, digestivo

INFUSO AL TÈ VERDE, ARANCIA SANGUINELLA E SPEZIE | ☉ 70° | ☹ 5'

Coadiuvante del sistema nervoso e linfatico

INFUSO AL TÈ VERDE E LIMONE VERDELLO DI GIARRE | ☉ 70° | ☹ 5'

Drenante e digestivo

INFUSO AL TÈ VERDE, FICHI E MANNA | ☉ 70° | ☹ 5'

Digestivo, ricco di antiossidanti

INFUSO AL TÈ VERDE E CAPPERO | ☉ 70° | ☹ 5'

Aiuta a bruciare i grassi, ricco di vitamina C

 TEMPERATURA ACQUA

 TEMPO DI INFUSIONE

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.

{ coffee experience }

(MINIMO 2 PERSONE)

PRENDITI IL GIUSTO TEMPO E 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 SENSORIALE.

COME NEL VINO, COSÌ ANCHE IL CAFFÈ È ESPRESSIONE DI TERROIR DIFFERENTI: CONDIZIONI PEDOCCLIMATICHE E CARATTERISTICHE DEL TERRENO IN CUI SONO COLTIVATI, DONANO DIFFERENTI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE AD OGNI SINGOLA ORIGINE DI CAFFÈ.

SPECIALTY COFFEE EXPERIENCE

15€

Degustazione della monorigine Specialty del giorno in 3 differenti estrazioni (Chemex, Moka, Espresso), in abbinamento al cioccolato biologico di Modica lavorato a freddo con zucchero integrale mascobado

ESPRESSO EXPERIENCE

10€

Degustazione in Espresso del blend da agricoltura biologica #84 e della monorigine Perù Chaca D'Dago, Specialty Coffee d'altura biodinamico, in abbinamento al cioccolato Sabadì affinato in Specialty Coffee Organic

FILTER COFFEE EXPERIENCE

18€

Degustazione di 3 monorigini Specialty (alla carta), con 3 differenti estrazioni a filtro (Chemex, V60 e Cold brew) in abbinamento a 3 cioccolati da agricoltura biologica Sabadì lavorati a freddo, con zuccheri integrali (Mascobado, Panela, Fiori di palma da cocco)

SLOW COFFEE EXPERIENCE

20€

Percorso di degustazione di 3 blend estratti in Moka (#84, #87, #100) con tre cioccolati affinati e Vermouth Naturale Sabadì

COFFEE ORIGINS EXPERIENCE

18€

Degustazione monorigine Specialty Cuba (estrazione con Clever) e Rum Botanical Mater Sicilia Trinidad Reunion, in abbinamento al cioccolato con zucchero integrale Panela Sabadì

Il prezzo si intende a persona.