

**MORETTINO**  
{ lab }

**CARTA  
DEI  
CAFFÈ**

**COFFEE LIST**

Prendersi il tempo per un caffè significa concedersi una pausa consapevole. In questa carta convivono origini, metodi di estrazione e profili aromatici differenti, accomunati dalla medesima ricerca della qualità.

Lasciati guidare tra aromi, consistenze e sfumature diverse, alla scoperta del caffè come racconto di luoghi, persone e tradizioni.

*Taking time for a coffee means allowing yourself a mindful pause. This menu brings together different origins, extraction methods, and aromatic profiles, united by the same pursuit of quality. Let yourself be guided through aromas, textures, and nuances, discovering coffee as a story of places, people, and traditions.*

# BLEND

## SCEGLI LA TUA MISCELA | PICK YOUR BLEND

### BLEND #100 | 100% ARABICA

ORIGINI | ORIGINS: Etiopia Sidamo, Brazil Alta Mogiana, Perù Cajamarca, Honduras Copàn

SPECIE BOTANICA | BOTANICAL SPECIES: Coffea Arabica

caramello | miele | arancia | camomilla | cioccolato fondente

*caramel | honey | orange | chamomile | dark chocolate*

### BLEND #87

ORIGINI | ORIGINS: Etiopia Yirgacheffe, Brazil Wild, Nicaragua El Diamante de la Segovia

SPECIE BOTANICA | BOTANICAL SPECIES: Coffea Arabica, Coffea Canephora

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

*rose and caramelized lemon | macadamia nuts | goji berries | toasted bread | cacao nibs*

### BLEND #84 | BIOLOGICO | ORGANIC

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

SPECIE BOTANICA | BOTANICAL SPECIES: Coffea Arabica, Coffea Canephora

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

*white flowers | candied orange | bakery notes | tamarind | spices | dark chocolate*

### BLEND #0 | DECAFFEINATO | DECAFFEINATED

ORIGINI | ORIGINS: Brazil Parà, Indonesia Sumatra

SPECIE BOTANICA | BOTANICAL SPECIES: Coffea Arabica, Coffea Canephora

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

*wildflowers | cocoa beans | apricot | tropical fruit*

### BLEND PANORMOS

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

SPECIE BOTANICA | BOTANICAL SPECIES: Coffea Arabica e Coffea Canephora

mandorle | pan tostato | cioccolato al latte | spezie

*almonds | toasted bread | milk chocolate | spices*

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD

#### MOKA

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

2/3 tazze S | 2/3 cups S 6€

4/5 tazze M | 4/5 cups M 10€

9/10 tazze L | 9/10 cups L 16€

#### BLEND PANORMOS

2/3 tazze S | 2/3 cups S 5€

4/5 tazze M | 4/5 cups M 9€

9/10 tazze L | 9/10 cups L 14€



#### ESPRESSO

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

2,50€

Blend Panormos

2€

# CAFFETTERIA

## COFFEE LIST

Espresso Panormos	2€	Cappuccino Siciliano	5€
<i>Panormos Espresso</i>		(latte di mandorla)	
Espresso Specialty Blend	2,50€	<i>Sicilian Cappuccino (with almond milk)</i>	
<i>Specialty Blend Espresso</i>		Cappuccino Freddo	4€
Espresso Specialty Monorigine	3€	<i>Iced Cappuccino</i>	
<i>Single-Origin Specialty Espresso</i>		Caffelatte	4€
Doppio Espresso Panormos	4€	Corretto	3€
<i>Double Espresso Panormos</i>		Espresso Tonic	6€
Doppio Espresso Specialty Blend	5€	<i>Tonic Espresso</i>	
<i>Specialty Blend Double Espresso</i>		Espresso Shakerato	5€
Doppio Espresso Specialty Monorigine	6€	<i>Espresso Shakerato</i>	
<i>Single-Origin Specialty Double Espresso</i>		Espresso Siciliano	5€
Moka Specialty Blend	alla carta	(latte di mandorla, ghiaccio)	
<i>Specialty Blend Moka</i>	à la carte	<i>Sicilian Espresso (with almond milk and ice)</i>	
Moka Panormos	alla carta	Iced Coffee	4€
<i>Panormos Moka</i>	à la carte	Iced Coffee Specialty	6€
Americano	4€	<i>Specialty Iced Coffee</i>	
Marocchino (con cannella	3€	Iced Americano	4,50€
su richiesta)		Iced Coffee Macchiato	4,50€
<i>Marocchino (with cinnamon on request)</i>		Iced Coffee Vegan (soia,	5€
Flat White	5€	mandorla, cocco, avena) 🌱	
Flat White Specialty	6€	<i>Vegan Iced Coffee (soy, almond,</i>	
<i>Specialty Flat White</i>		<i>coconut, oat)</i> 🌱	
Flat White Vegan (soia,	6€	Iced Mocha	6€
mandorla, cocco, avena) 🌱		Iced Latte	5€
<i>Vegan Flat White (soy, almond,</i>		Iced Latte Vegan (soia,	5,50€
<i>coconut, oat)</i> 🌱		mandorla, cocco, avena) 🌱	
Mocha	4€	<i>Vegan Iced Latte (soy, almond,</i>	
Cortado	4€	<i>coconut, oat)</i> 🌱	
Macchiato Panormos	2,50€	Cold Brew Specialty	6€
<i>Panormos Macchiato</i>		<i>Specialty Cold Brew</i>	
Macchiato Specialty	3€	Irish Coffee (con whiskey irlandese,	6€
<i>Specialty Macchiato</i>		doppio espresso Panormos,	
Macchiato Vegan (soia,	3€	panna semi-montata e cacao)	
mandorla, cocco, avena) 🌱		<i>Irish Coffee (with Irish whiskey, double</i>	
<i>Vegan Macchiato (soy, almond,</i>		<i>Panormos espresso, lightly whipped cream</i>	
<i>coconut, oat)</i> 🌱		<i>and cocoa)</i>	
Cappuccino Panormos	3,50€	Cremino Morettino	5€
<i>Panormos Cappuccino</i>		Latte	3€
Cappuccino Specialty	4€	Latte Vegan (soia, mandorla,	4€
<i>Specialty Cappuccino</i>		cocco, avena) 🌱	
Cappuccino Vegan (soia,	4€	<i>Vegan Latte (soy, almond, coconut, oat)</i> 🌱	
mandorla, cocco, avena) 🌱		Latte Macchiato	4€
<i>Vegan Cappuccino (soy, almond,</i>		Latte Macchiato Vegan 🌱	5€
<i>coconut, oat)</i> 🌱		Latte Chai	5€
Cappuccino Specialty Vegan 🌱	5€	Latte al cioccolato	6€
<i>Specialty Vegan Cappuccino</i> 🌱		fondente bio Sabadì	
Cappuccino Matcha	5€	<i>Organic Dark Chocolate Milk by Sabadi</i>	
<i>Matcha Cappuccino</i>		Ciocolata classica	6€
		<i>Classic Hot Chocolate</i>	

Aggiunta Panna 0,50€ | Whipped cream add 0,50 €

# SIGNATURE COFFEE

## PORTA FELICE

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

*Organic Espresso Blend #84, milk cream, orange marmalade, cinnamon and candied orange*

6€

## PORTA NUOVA

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

*Specialty Espresso Blend #87, coconut cream, chai spice mix and cinnamon*

6€

## PORTA CARINI

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

*Specialty Espresso Blend #100, milk cream, pistachio cream and pistachio powder*

6€

## PORTA REALE

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

*Specialty Espresso Blend #100, ricotta cream, cannolo shell, pistachios and candied fruit*

6€

## PORTA DEI GRECI\*

Espresso blend Panormos, gelato al latte, panna e cacao

*Panormos Espresso Blend, milk gelato, whipped cream and cocoa*

6€

## PORTA SANTA ROSALIA

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

*Specialty Espresso Blend #100, rose syrup, pistachio, pink pepper and milk cream*

6€

## PORTA SANT'AGATA

Espresso Specialty Blend, gelato fiordilatte, crema al mascarpone e cacao\*

*Specialty Espresso Blend, fiordilatte gelato, mascarpone cream and cocoa\**

6€

## PORTA CARBONE

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

*Specialty Espresso Blend #87, Modica chocolate, whipped cream and cocoa*

6€

## PORTA ARAGONESE

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

*Organic Espresso Blend #84, whole milk, espresso coffee cream and milk chocolate powder*

6€

## PORTA DI CASTRO\*

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

*Specialty Espresso Blend #100, espresso coffee granita and fresh cream*

6€

\*Secondo disponibilità stagionale | \*Subject to seasonal availability

## 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

*Tasting of the daily Specialty single-origin coffee through three different brewing methods (Chemex, Moka, Espresso), paired with organic Modica chocolate, cold-processed with whole mascobado sugar*

## ESPRESSO EXPERIENCE

10€

Degustazione in Espresso del blend da agricoltura biologica #84 e della monorigine del giorno, Specialty Coffee d'altura biodinamico, in abbinamento al cioccolato Sabadì con zucchero integrale ai fiori di palma da cocco

*Espresso tasting of the organic blend #84 and the single-origin of the day, a high-altitude biodynamic Specialty Coffee, paired with Sabadì chocolate sweetened with whole coconut palm blossom sugar*

## SLOW COFFEE EXPERIENCE

18€

Degustazione di 3 monorigini Specialty (alla carta), con 3 differenti estrazioni a filtro (Chemex, Aeropress 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)

*Tasting of three Specialty single-origins (à la carte), brewed using three different filter methods (Chemex, Aeropress, and Cold Brew), paired with three organic Sabadì chocolates, cold-processed with whole sugars (Mascobado, Panela, Coconut Palm Flowers)*

## MOKA COFFEE EXPERIENCE

20€

Percorso di degustazione di 3 blend estratti in Moka (#84, #87, #100) con cioccolato Sabadì allo zucchero integrale panela e Vermouth Naturale Sabadì

*Tasting journey through three moka-brewed blends (#84, #87, and #100), paired with Sabadì chocolate made with whole panela cane sugar and Sabadì Natural Vermouth*

## 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

*Tasting of Cuban Specialty single-origin coffee (Clever extraction) and Botanical Mater Sicilia Trinidad Reunion Rum, paired with Sabadì chocolate with whole Panela sugara*

## SYPHON COFFEE EXPERIENCE

13€

Specialty del giorno in syphon in abbinamento con Tiramisù Specialty Morettino

*Specialty coffee of the day brewed with syphon, paired with Morettino Specialty Tiramisù*

Il prezzo si intende a persona. | *Price is per person.*

## INFUSI | INFUSIONS

Selezione del giorno | *Selection of the day*

6€