

MORETTINO

{ lab }

SPECIALTY  
COFFEE



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 pedoclimatiche e caratteristiche del terreno in cui sono coltivati, donano differenti proprietà organolettiche ad ogni singola origine di caffè.

*Take your time and let yourself be guided on a journey into the fascinating world of specialty coffee. These high-altitude micro-lots are carefully selected at origin from small-scale producers and expertly roasted to highlight their unique sensory profiles.*

*Much like wine, coffee is an expression of its terroir. Soil composition, climate, altitude, and growing conditions shape the character of each coffee, giving every origin its own distinctive aromas, flavors, and organoleptic qualities.*



MORETTINO

**PERU**

CHACRA D'DAGO



# PERÙ CHACHRA D'DAGO

Specialty Coffee coltivato da La Chacra D'dago, letteralmente la "fattoria di Dago", dal nome del suo fondatore Dagoberto Marin, è una finca indipendente situata nella regione di Junín. È stata la prima azienda in Perù a essere certificata come biodinamica ed è parte della Slow Food Coffee Coalition. Alla base della biodinamica c'è l'idea che l'uomo, l'ambiente e gli animali debbano vivere in armonia, in un ciclo chiuso che non vada a depauperare le risorse, ma che le rigeneri.

*Specialty coffee grown by La Chacra D'dago — literally "Dago's farm" named after its founder Dagoberto Marin — is an independent finca located in the Junín region. It was the first farm in Peru to be certified biodynamic and is a member of the Slow Food Coffee Coalition. At the core of biodynamics is the idea that humans, the environment, and animals must live in harmony, within a closed-loop system that rejuvenates resources rather than depleting them.*

REGIONE | REGION: Villa Rica

ALTITUDINE | ALTITUDE: 1700 m

VARIETÀ | VARIETY: Catigua, Tabi

METODO | METHOD: Lavato | Washed

NOTE | NOTES: Caramello, Arancia, Melassa |  
Caramel, Orange, Molasses

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD



#### ESPRESSO

Singolo | Single

3€

Doppio | Double

6€



#### MOKA

2/3 tazze S | 2/3 cups S

6€

4/5 tazze M | 4/5 cups M

12€

9/10 tazze L | 9/10 cups L

18€



#### V60

7€



#### CHEMEX

7€



#### AEROPRESS

7€



#### FRENCH PRESS

7€



#### COLD BREW

7€



MORETTINO

**HONDURAS**

SHG EP NATURAL



# HONDURAS SHG EP NATURAL

L'Honduras SHG EP Natural rappresenta l'eccellenza della produzione di caffè biologico dell'Honduras, un paese che si è affermato nel panorama degli Specialty coffee grazie alle sue condizioni pedoclimatiche e all'impegno dei piccoli produttori locali. L'abbreviazione SHG (Strictly High Grown) indica l'elevata altitudine in cui crescono le piante di caffè. Le basse temperature consentono alle drupe di maturare più lentamente, favorendo lo sviluppo di una complessità aromatica unica.

*The Honduras Bio – SHG EP Natural represents the excellence of organic coffee production in Honduras, a country that has established itself in the world of specialty coffee thanks to its ideal soil and climate conditions and the dedication of its small local producers. The abbreviation SHG (Strictly High Grown) indicates the high altitude at which the coffee plants are cultivated. The lower temperatures allow the coffee cherries to mature more slowly, enhancing the development of a uniquely complex aroma profile.*

REGIONE | *REGION*: Montecillos, Marcala – La Paz

ALTITUDINE | *ALTITUDE*: 1100 – 1600 m

VARIETÀ | *VARIETY*: Catuai, Caturra, Lampira, Pacas

METODO | *METHOD*: Naturale | *Natural*

NOTE | *NOTES*: Cioccolato, Biscotto | *Chocolate, Biscuit*

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD



#### ESPRESSO

Singolo | *Single*

3€

Doppio | *Double*

6€



#### MOKA

2/3 tazze S | *2/3 cups S*

6€

4/5 tazze M | *4/5 cups M*

12€

9/10 tazze L | *9/10 cups L*

18€



#### V60

6€



#### CHEMEX

6€



#### AEROPRESS

6€



#### FRENCH PRESS

6€



#### COLD BREW

6€

The background is a solid, vibrant red. Scattered across it are several stylized, light-colored paper cutouts of coffee leaves and cherries. Some leaves are simple with a central vein, while others are more detailed with multiple veins. The cherries are depicted with a stem and a small leaf, and some have a grid-like pattern on their surface. In the bottom left corner, there is a cluster of seven hexagonal shapes, also in the same light color, arranged in a roughly circular pattern.

MORETTINO

**PERU**

FINCA LOS SANTOS

# PERÙ LOS SANTOS

La Finca Los Santos da tre generazioni coltiva caffè pregiati a Lonya Grande, nella regione dell'Utcubamba nel nord del Perù, in un sistema agroforestale a circa 1800 metri. La storia dell'azienda agricola risale al 1941, portando con sé un'eredità familiare che si tramanda di generazione in generazione.

Le conoscenze che includono non solo le tecniche di coltivazione del caffè, ma anche un profondo rispetto per la natura e le persone coinvolte nel processo.

*Finca Los Santos has been cultivating fine coffee for three generations in Lonya Grande, in the Utcubamba region of northern Peru, using an agroforestry system at 1800 masl. The farm's rich history dates back to 1941, carrying with it a family legacy passed down from generation to generation.*

*The knowledge handed down from father to son includes not only coffee cultivation techniques but also a deep respect for nature and for the people involved in the process.*

REGIONE | *REGION:* Lonya Grande District

ALTITUDINE | *ALTITUDE:* 1400 – 1800 m

VARIETÀ | *VARIETY:* Catuai, Caturra

METODO | *METHOD:* Lavato con doppia fermentazione |  
*Washed and double fermentation*

NOTE | *NOTES:* Biscotto, Miele, Arancia | *Biscuit, Honey, Orange*

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD



#### ESPRESSO

Singolo | *Single*

3€

Doppio | *Double*

6€



#### MOKA

2/3 tazze S | *2/3 cups S*

6€

4/5 tazze M | *4/5 cups M*

12€

9/10 tazze L | *9/10 cups L*

18€



#### V60

8€



#### CHEMEX

8€



#### AEROPRESS

8€



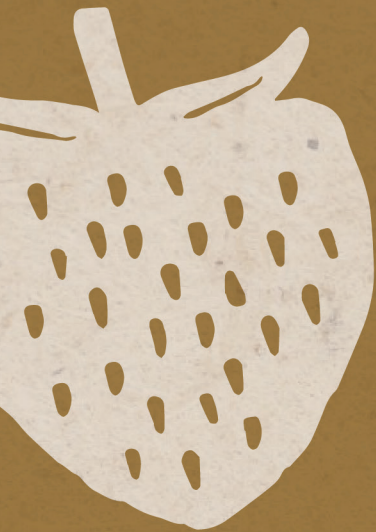
#### FRENCH PRESS

8€



#### COLD BREW

8€



MORETTINO

ETHIOPIA

YIRGACHEFFE



# ETHIOPIA YIRGACHEFFE

L'Ethiopia Yirgacheffe Specialty Coffee proviene dal cuore della regione di Sidamo, nella zona di Yirgacheffe, riconosciuta come una delle culle del caffè Arabica più pregiate al mondo. Le piantagioni crescono tra i 1.700 e i 2.200 metri di altitudine, coltivate da piccoli produttori seguendo metodi agricoli tradizionali e lavorato con metodo naturale.

*The Ethiopia Yirgacheffe Specialty Coffee comes from the heart of the Sidamo region, in the Yirgacheffe area, recognized as one of the cradles of the finest Arabica coffee in the world. The plantations grow at altitudes between 1,700 and 2,200 meters, cultivated by small producers following traditional farming methods and processed using the natural method.*

REGIONE | *REGION:* Sidamo, Yirgacheffe

ALTITUDINE | *ALTITUDE:* 1600 – 1900 m

VARIETÀ | *VARIETY:* Heirloom

METODO | *METHOD:* Lavato | *Washed*

NOTE | *NOTES:* Ciliegia, Gelsomino | *Cherry, Jasmine*

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD



#### ESPRESSO

Singolo | *Single*

3€

Doppio | *Double*

6€



#### MOKA

2/3 tazze S | *2/3 cups S*

6€

4/5 tazze M | *4/5 cups M*

12€

9/10 tazze L | *9/10 cups L*

18€



#### V60

7€



#### CHEMEX

7€



#### AEROPRESS

7€



#### FRENCH PRESS

7€



#### COLD BREW

7€



MORETTINO

**BRAZIL**

BOURBON ROJO



# BRAZIL BOURBON ROJO

L'Espírito Santo do Pinhal, nel cuore dello Stato di San Paolo, è una delle regioni più rinomate del Brasile per la produzione di caffè di alta qualità. Qui, tra i 1.000 e i 1.200 metri di altitudine, un gruppo di piccoli e medi produttori ha fondato la farm Coopinhal – Union Trading, una cooperativa nata dalla convinzione che il caffè possa essere un motore di sviluppo economico e sociale per la comunità locale.

*Espírito Santo do Pinhal, in the heart of the state of São Paulo, is one of Brazil's most renowned regions for high-quality coffee production. Here, at altitudes between 1,000 and 1,200 meters, a group of small and medium-sized producers founded the Coopinhal – Union Trading farm, a cooperative born from the belief that coffee can be a driver of economic and social development for the local community.*

REGIONE | *REGION*: Espírito Santo do Pinhal, San Paolo

ALTITUDINE | *ALTITUDE*: 1000 – 1200 m

VARIETÀ | *VARIETY*: Bourbon Rojo

METODO | *METHOD*: Naturale | *Natural*

NOTE | *NOTES*: Vaniglia, Noce moscata, Cioccolato fondente  
*Vanilla, Nutmeg, Dark chocolate*

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD



#### ESPRESSO

Singolo | *Single*

3€

Doppio | *Double*

6€



#### MOKA

2/3 tazze S | *2/3 cups S*

6€

4/5 tazze M | *4/5 cups M*

12€

9/10 tazze L | *9/10 cups L*

18€



#### V60

6€



#### CHEMEX

6€



#### AEROPRESS

6€



#### FRENCH PRESS

6€



#### COLD BREW

6€



MORETTINO

**COLOMBIA**

HUILA FINCA LA COLMENA

# COLOMBIA FINCA LA COLMENA

Nel cuore verde di Huila sorge la Finca La Colmena, gestita con dedizione da Doña Blanca, produttrice simbolo dell'eccellenza colombiana. Cresciuta tra le piante di caffè, ha preso in mano la finca di famiglia a soli quindici anni, trasformandola in un punto di riferimento per la qualità e la sostenibilità. Un vero esempio di leadership femminile, passione e rispetto per la natura, che si riflette in ogni tazza. Per due anni consecutivi è stata finalista al Cup of Excellence, portando in alto il nome della Colombia nel mondo del caffè specialty.

*In the green heart of Huila lies Finca La Colmena, lovingly managed by Doña Blanca, an emblem of Colombian coffee excellence. Raised among the coffee plants, she took over the family farm at just fifteen years old, transforming it into a benchmark for quality and sustainability. A true example of female leadership, passion, and respect for nature, reflected in every cup. For two consecutive years, she was a finalist at the Cup of Excellence, proudly representing Colombia on the global specialty coffee stage.*

REGIONE | REGION: Huila

ALTITUDINE | ALTITUDE: 1500 – 1700 m

VARIETÀ | VARIETY: Caturra, Catuai

METODO | METHOD: Lavato | Washed

NOTE | NOTES: Cioccolato, Vaniglia, Mandorla |

Chocolate, Vanilla, Almond

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD



#### ESPRESSO

Singolo | Single

3€

Doppio | Double

6€



#### MOKA

2/3 tazze S | 2/3 cups S

6€

4/5 tazze M | 4/5 cups M

12€

9/10 tazze L | 9/10 cups L

18€



#### V60

6€



#### CHEMEX

6€



#### AEROPRESS

6€



#### FRENCH PRESS

6€



#### COLD BREW

6€



MORETTINO

# NICARAGUA

EL CARIBE



# NICARAGUA EL CARIBE

Il Nicaragua El Caribe – Fine Robusta nasce in una piccola cooperativa situata a nord-ovest del Paese, nei pressi di El Diamante de las Segovias, una zona rinomata per la produzione di caffè e tabacco. Le condizioni climatiche e l'altitudine compresa tra 800 e 1000 metri conferiscono al caffè un profilo aromatico equilibrato e complesso.

*Nicaragua El Caribe – Fine Robusta comes from a small cooperative located in the northwest of the country, near El Diamante de las Segovias, an area renowned for coffee and tobacco production. The climatic conditions and altitude, ranging between 800 and 1,000 meters, give the coffee a balanced and complex aromatic profile.*

REGIONE | *REGION:* El Diamante de Las Segovias

ALTITUDINE | *ALTITUDE:* 800 – 1000 m

VARIETÀ | *VARIETY:* Canephora Conillon

METODO | *METHOD:* Naturale | *Natural*

NOTE | *NOTES:* Frutta secca, Pan tostato, Prugna |

*Dried fruit, Toasted bread, Plum*

## SCEGLI IL TUO METODO DI PREPARAZIONE

### SELECT YOUR BREWING METHOD



#### ESPRESSO

Singolo | *Single*

3€

Doppio | *Double*

6€



#### MOKA

2/3 tazze S | *2/3 cups S*

6€

4/5 tazze M | *4/5 cups M*

12€

9/10 tazze L | *9/10 cups L*

18€



#### V60

5€



#### CHEMEX

5€



#### AEROPRESS

5€



#### FRENCH PRESS

5€



#### COLD BREW

5€



MORETTINOLAB.IT



PW Wi-Fi: panormos

CONSIGLIERESTI MORETTINO LAB AI TUOI AMICI?  
LASCIACI UNA RECENSIONE SU  
*IF YOU LIKE MORETTINO LAB, PLEASE LEAVE A REVIEW ON*

Google  **Tripadvisor**