



# CAFFÈ DAL MONDO



TAVERNA ESTIA  
RISTORANTE

## *La Carta dei Caffè*

La Taverna Estia è lieta di presentarvi una proposta di nove varietà di caffè straordinari provenienti dal Mondo.

Una linea di singole varietà 100% d'origine, selezionati e raccolti a mano staccando i frutti con la giusta maturazione, con un procedimento delicato che richiede molto tempo.

Anche la lavorazione ad umido, che produce i caffè lavati, viene effettuata con passione e pazienza; dalla spolpatura delle bacche al lavaggio, dalla fermentazione alla successiva essiccazione. A voi non resta che godervi il piacere di degustarli possibilmente senza che lo zucchero, tanto amato, copra questi straordinari frutti della natura.

Famiglia Sposito

# *La proposta dei caffè' dal Mondo*

*di*

*Leonardo Lelli*

## ***“JAVA WIB 1 Large Bean”***

*Java, Arcipelago Indonesiano*

*Robusta lavata 100% . Aroma intenso con sentori di cioccolato amaro  
L'alto contenuto di caffeina ne consiglia l'utilizzo quando si ha bisogno di  
carica, inoltre si abbina bene con cioccolato fondente o un buon distillato. E'  
servita con macchinetta napoletana . Degustazione minima 2 persone*

**€ 4.00 cad**

## ***“BLUE MOUNTAIN”***

**Jamaica, Distretto Blue Mountain**

Arabica lavata 100% importata dalla Martinica nel 1725. E' uno dei caffè coltivati a maggiore altitudine e cresce insieme alle banane e agli avocado.

Aroma intenso e forte. Gusto pieno, equilibrato, fruttato e soprattutto è insolitamente persistente. Da degustare rigorosamente da solo.

Valutato dai migliori esperti, come la migliore bacca da caffè al mondo.

**€ 6.00 cad.**

## ***“PLANTATION A”***

*India ,piantagioni Valle Naggest*

Arabica lavata 100%, Aroma fruttato con sentori di mandorla ,dalla densita' cioccolatosa e ricchezza di particolari sensazioni amabilmente aromatiche. Piacevole per i momenti di relax ,abbinato a prodotti di pasticceria secca. Servita con pressofiltro a infusione . Degustazione minima 3 persone

**€ 4.00 cad**

## ***“BARAHONA AA”***

Repubblica Dominicana

Arabica Caraibica 100%, raccolta e selezionata a mano. Aroma fruttato con sentori di agrumi, al palato risulta essere molto equilibrato con elevata e nobile persistenza . Si abbina bene alla pasticceria secca. Servito con pressofiltro a infusione. Degustazione minima 3 persone

**€ 4.00 cad**

## ***SUL DE MINAS “ PERGAMINO ”***

Brasile, “Serra do Pau d’Alho”

*Arabica semilavata 100% , proveniente dalle zone cafeeicole brasiliane più antiche.*

*Aroma fine con sentori di cacao , morbida densita' ed elevata dolcezza Abbinato a prodotti con cioccolato. Servito con macchinetta napoletana.*

*Degustazione minima per 2 persone.*

***€ 4.00 cad.***

## ***“GRAND CRU “***

MonteCarlos Pacamara El Salvador

Arabica 100%, questo grande Single Cru viene prodotto con le bacche piu' rare e delicate al mondo, coltivate ad alta quota e raccolte a mano nel rispetto delle antiche e rigide tradizioni. Servito con macchinetta napoletana o pressofiltro a infusione . Degustazione minima 2 persone.

€ 4.00 cad.

## ***“PARCHMENT AB WASHED”***

India sud Orientale, piantagioni del Nilgiris

Robusta lavata 100% , l'aroma è intenso con sentori di nocciola tostata, è deciso sul palato essendo un caffè di specie robusta .Il gusto è pieno e puo' soddisfare i palati che richiedono grande corposità.

Viene servito con macchinetta napoletana .Abbinamenti consigliati sono cioccolato fondente o un buon distillato. Degustazione minima 2 persone.

€ 4.00 cad.

## ***“BOLIVIA TAIPIPLAYA WASHED”***

Montagne a Nord di La Paz

Arabica lavata 100%, caffè dal temperamento unico, con un' intensa ma piacevole acidità iniziale che ricorda la frutta matura. Il retrogusto è garbato e persistente, con un sapore di mandorle sbucciate. Viene servito con macchinetta pressofiltro.

Da degustare rigorosamente da solo. Degustazione minima 3 persone

€ 6.00 cad.

## ***“YAUCO SELECTO HIGH MOUNTAIN GROWN”***

Puerto Rico, regione di Yauco

Arabica lavata 100%, caffè coltivato a più di mille metri di altitudine, dal corpo e dagli aromi eccellenti. Perfettamente equilibrato e strutturato. L'intenso sapore di panna e malto, lascia spazio al retrogusto lievemente speziato con sentore di noccioline tostate e cioccolato fondente. Viene servito con macchinetta pressofiltro.

Da degustare rigorosamente da solo. Degustazione minima 3 persone

€ 6.00 cad.