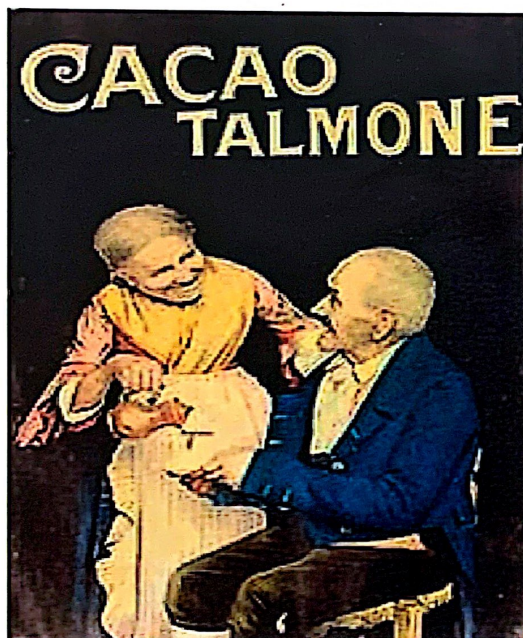




A Torino dal 1959

Torrefazione Della Crocetta

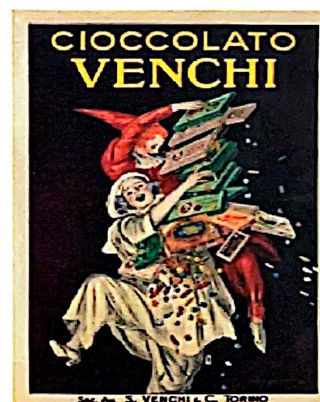
La caffetteria



Caffè Espresso	€ 1,80
Caffè Americano Filtro	€ 4.00/5.00
Decaffeinato espresso	€ 2,00
Caffè Corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino di Soia	€ 3,00
Cappuccino Dek/Orzo	€ 3,00
Cappuccino Ginseng/Nocciola	€ 3,20
Marocchino	€ 3,00
Caffè d'Orzo	€ 2,00
Caffè al Ginseng	€ 2,40
Caffè al Guaranà	€ 2,40
Caffè con Panna	€ 3,00
The/Tisane	€ 3,00
Latte Bianco	€ 1,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Ciocolata Calda	€ 4,50
Ciocolata Bianca/Gianduja/Fondente	€ 4,50
Ciocolata con Panna	€ 5,00
Coppetta di Panna Montata	€ 1,50
Caffè alla Leccese	€ 2,50
Caffè Sheckerato	€ 3,50/3,80
Crema Caffè Fredda	€ 3,00/4,00
Punch, Rabarbaro, China	€ 4,00

Specialità Torrefazione

MAROCCHINO AL PISTACCHIO	€ 3,50
BICERIN	€ 6,00
ZABAIONE ARTIGIANALE	€ 4,00
BOMBARDINO	€ 4,50
(Caffè Espresso, Zabaione, Panna Montata)	
CHOCOLATE DREAM	€ 6,00
(Caffè Espresso, Ciocolata Calda, Liquore al Caffè, Panna Montata, Meringhe)	
KRAKEN PUNCH COFFEE	€ 5,00
(Rhum Kraken, Caffè Espresso, Scorza d' Arancia)	



SELEZIONE DEI NOSTRI

100% ARABICA MONORIGINE

I monorigine sono caffè provenienti da una zona ben delimitata e circoscritta, coltivati in una sola piantagione o Fazenda. Hanno quindi caratteristiche uniche, legate alla specie di provenienza e più nello specifico dal luogo di produzione e dalla modalità di lavorazione, ciò li rende incredibili al palato durante la degustazione...avvertirai profumi e aromi inediti!!

Colombia Barrique Rhum Fermentation

Curiosità: dopo esser stato raccolto e selezionato viene messo all'interno di barili di rhum che hanno contenuto la "tafia" per almeno 8 anni e dove viene lasciato per circa 3 mesi.

In tazza percepiamo: grandissimo impatto olfattivo, all'assaggio importante la presenza del rhum che sfuma in una dolce percezione di liquore allo cherry e tiramisù. Appagante, unico, da provare assolutamente!!

Estrazione all'espresso € 3,50 - Filtro € 5,00

Jamaica Blue Mountain

Curiosità: definito lo "Champagne" o la "Rolls-Royce" dei caffè, viene coltivato nella zona delle Blue Mountain, ad un'altitudine di circa 2000 metri e risulta reperibile in misura estremamente contenuta.

In tazza percepiamo: tracce di rhum, mescolato ad altri aromi e sapori dei Tropici, si distinguono la vaniglia, cacao, la mandorla, il burro fuso ed un intrigante profumo di tabacco.

Persistenza sul palato estremamente prolungata.

Estrazione all'espresso € 3,50 - Filtro € 5,00

Indonesia Bali Paradise

Curiosità: nel villaggio di Ulian, sull'isola di Bali, non vengono adoperate macchine o fertilizzanti chimici. Ogni aspetto della produzione coinvolge l'uomo e la sua manualità. L'omogeneità e la qualità del prodotto è quindi garantita dai metodi tradizionali utilizzati.

In tazza percepiamo: dapprima si apre con sfumature di amaro che richiamano il cacao fondente e le erbe di montagna; poi con la dolcezza morbida dell'amaretto.

Il corpo cremoso ricorda il latte di mandorla e il toffee; persistenza non pronunciata.

Estrazione all'espresso € 2,50 - Filtro € 4,00

Kenya Natural Top Quality

Curiosità: da sempre conosciuto come uno dei caffè più aromatici al mondo, è sicuramente il più prezioso fra tutti gli africani.

In tazza percepiamo: la corposità discreta e l'acidità medio-alta vengono compensate da fini note di frutta candita, bucce di agrumi caramellati e bergamotto.

Prolungato retrogusto con sentore di rose.

Estrazione all'espresso € 2,50 - Filtro € 4,00

Etiopia Natural Yirgacheffe Kochere

Curiosità: per gli etiopi l'agricoltura ed in particolare la coltivazione del caffè sono la principale fonte dell'economia.

In tazza percepiamo: l'esplosiva intensità olfattiva e la bassa acidità caratterizzano questo caffè, al palato l'amarena e la prugna sono i sapori dominanti, intervallati da una vena alcolica di cherry.

Nel retrogusto si ha la sensazione di mangiare dei biscotti al burro.

Estrazione all'espresso € 2,50 – Filtro € 4,00

Colombia Woman's Coffee Project

Curiosità: viene gestito esclusivamente da coltivatrici donne, il torrefattore che lo acquista partecipa ad un programma per il sostegno dei diritti delle "Mujeres Cafeteras"

In tazza percepiamo: corpo sciropposo, l'impatto iniziale di frutti rossi si fonde con vene di marmellata di arance e cacao, il retrogusto sprigiona note di caramello e mandorle sbucciate che si sciolgono in un intrigante percezione di ananas sciroppato.

Estrazione all'espresso € 2,50 – Filtro € 4,00

Brazil Blend Swiss Water Decaf

Curiosità: il metodo Swiss Water è un processo di decaffeinizzazione 100% naturale, la caffeina viene estratta dal chicco mediante un complesso processo che utilizza solo acqua.

In tazza percepiamo: dotato di buon corpo e bassa acidità, al palato spiccano note di cioccolato, nocciola e mandorla, mentre nel retrogusto ricorda i cereali.

Appagante come un caffè normale.

Estrazione all'espresso € 2,50 – Filtro € 4,00

Cuba Serrano Superior

Curiosità: dopo un prolungato periodo di declino produttivo torna sul mercato questo prodotto che tanti estimatori ha avuto in passato.

In tazza percepiamo: arabica dotata di gran corpo e bassa acidità, in tazza la pastosità della fava di cacao si fonde con effluvi di tabacco da pipa, mentre nella persistenza aromatica si riscontra un sentore di noci.

Estrazione all'espresso € 2,50 – Filtro € 4,00

Mexico Altura Chiapas Adelita

Curiosità: coltivato da piccoli agricoltori a circa 1100 metri sopra il livello del mare nell'area del Chiapas, la più grande regione cafeeicola in messico.

In tazza percepiamo: caffè dal corpo delicato, con amabili aromi di frutta matura e cioccolato al latte, mentre nel prolungato retrogusto ci regala lievi note di wafer e malto.

Estrazione all'espresso € 2,50 – Filtro € 4,00

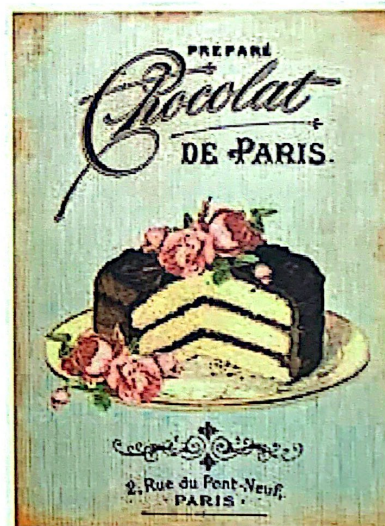
BIBITE e SUCCHI DI FRUTTA



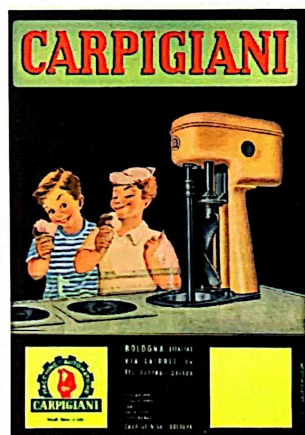
Spremuta agli agrumi	€ 4,00
Spremuta di melograno	€ 5,00
Bibite	€ 3,50
Succhi di Frutta	€ 3,50
Smoothies	€ 4,50
Frullati si frutta fresca	€ 5,00
Minerale ½ litro	€ 1,50
Bicchieri di minerale	€ 0,80

SALATI e SPECIALITA' di PASTICCERIA

Toast	€ 4,50
Piadine	€ 5,00/5,50
Panini e Tramezzini	€ 3,00/3,50
Toast Speciali	€ 5,00
Croissant	€ 1,50/2,00
Cannolo	€ 2,00
Torta di Mele	€ 2,50
Plum Cake	€ 2,50
Torta di Pane	€ 2,50
Pasticciotto Leccese	€ 3,00
Torta o Dessert del Giorno	€ 3,50
Biscotto	€ 2,00/2,50
Pasticceria fresca / secca	€ 3,00 hg.
Marron Glaces	€ 2,00
Fetta di Panettone o Colomba artigianale	€ 3,00
Meringhe Artigianali	€ 4,00 hg.
Meringa con Panna e Frutta	€ 5,00



GELATI NOSTRA PRODUZIONE e "Pepino"



Taglio al Caffè	€ 5,00
Taglio al Cioccolato	€ 5,00
Affogato all'Amarena	€ 5,00
Pinguino	€ 3,50
Biscotto	€ 3,50
Cono	€ 3,50

CAFFÈ E THE ESTRATTI A FREDDO

Dissetanti e senza zuccheri, elisir di benessere!!

L'estrazione in acqua fredda fornisce al caffè una bassa acidità e al the pochissimo amaro, risultando perfettamente tollerato anche da chi soffre di disturbi digestivi. Il reale beneficio di questa estrazione è il gusto dolce e naturale senza aggiunta di sostanze zuccherine con un discreto apporto di caffeina.

A seconda di ciò che si vuole ottenere e alle caratteristiche del prodotto utilizzato, l'estrazione può avvenire per infusione (Cold Brew) o per percolazione (Cold Drip).

CAFFÈ FREDDO

Varietà : Etiopia Naturale

Metodo di estrazione : Cold Drip

Gusto : fruttato, bassa acidità

Liscio : € 4.00

con aggiunta di sciroppi + 1 euro

(nocciola, cannella, amaretto, caramello)



THE VERDE

Varietà : Banchia Fiorito

Metodo di estrazione : Cold Brew

Gusto : floreale, dolce naturale

Liscio : € 4.00



THE VERDE

Varietà : Sencha Special

Metodo di estrazione : Cold Brew

Gusto : erbeceo, delicato

Liscio : € 4.00

THE NERO

Varietà : Earl Grey

Metodo di estrazione : Cold Drip

Gusto : agrumato, amaro leggero

Liscio : € 4.00

**...E IN PIÙ CAFFÈ E THE ESTRATTI A FREDDO SONO OTTIME BASI
PER CREARE COCKTAIL FRESCHI ED UNICI NEL LORO GENERE!!**

CREMA CAFFÈ FREDDA

SENZA LATTOSIO
SENZA GLUTINE
SENZA GRASSI IDROGENATI
NO OGM



BICCHIERE PICCOLO..€ 3.00
BICCHIERE GRANDE...€ 4.00

CREMA CAFFÈ FREDDA – Le proposte

Summer Bicerin

*Crema caffè fredda
Crema al cioccolato a bordare il bicchiere
Panna montata artigianale
Sciroppo alla nocciola 1883 Maison Routin*

Tenera Coccola

*Crema caffè fredda
Crema di pistacchio di Bronte a bordare il
bicchiere
Sciroppo all'amaretto 1883 Maison Routin
Amaretti a pezzetti*

Spicy Cream Coffee

*Crema caffè fredda
Sciroppo alla cannella 1883 Maison Routin
Scaglie di cioccolato fondente
Crema di whisky*

Caffè di Alì Bàbà

*Crema caffè fredda
Caffè espresso ristretto
Sciroppo al cocco 1883 Maison Routin
Panna montata artigianale
Granella di cocco*

BICCHIERE GRANDE..€ 5.00

PARTNER COMMERCIALI

Insieme alla collaborazione di aziende e professionisti del settore nascono prodotti ed idee che ci fanno offrire ai nostri clienti prodotti di qualità e nuove proposte. Ecco i nostri principali partner ed aziende di riferimento.

