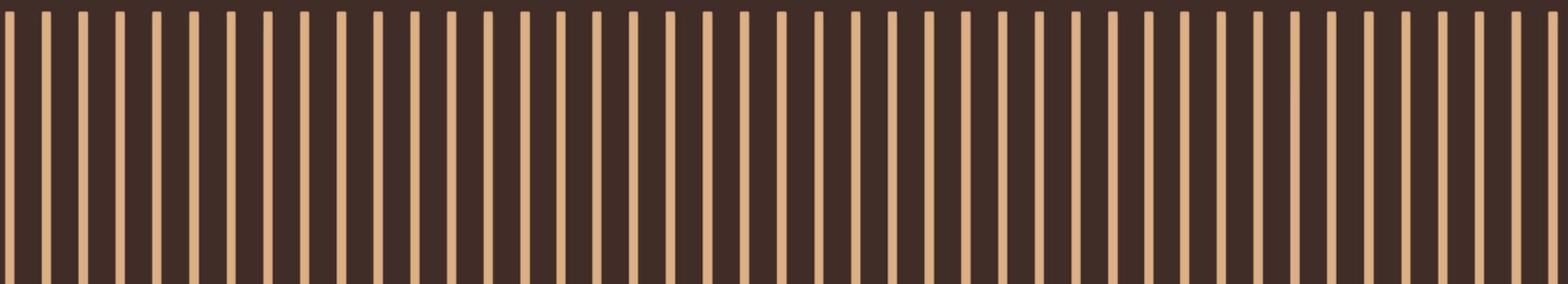


NU  VAD  LCER  A

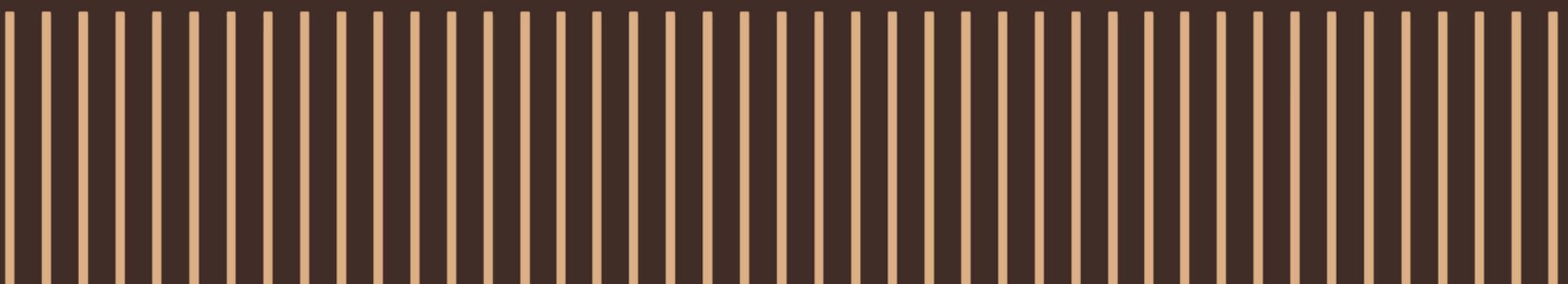
*La Caffetteria*





NU  VAD  LCER  A

Utilizziamo solo caffè selezionati con cura dal  
Roster di Fiume Caffè, Andrea Fiume.  
Abbiamo creato una miscela per espresso su  
misura , 50% Arabica e 50% Robusta.





**FIUME**  
COLOMBIA

**FIUME**  
HONDURAS LAVATO SHG

Grazie alla composizione, all'abbinamento e all'aromaticità che lo caratterizzano, questo speciale varietà Honduran presenta un caffè semi-umido rigorosamente selezionato, fragrante e inconfondibile.

Prodotto e confezionato da Rea S-133063  
Nelle stabilimenti snc in via Belgarda n. 3, 9800 - GIACUSIA  
Conservare preferibilmente entro la data indicata sulla faccia superiore.

**FIUME**  
COLOMBIA

250 g

Prodotto e confezionato da Rea S-133063  
Nelle stabilimenti snc in via Belgarda n. 3, 9800 - GIACUSIA  
Conservare preferibilmente entro la data indicata sulla faccia superiore.

**FIUME**  
ETIOPIA YERGACHI  
BLACK LION

Sapore aromatico e delicato, con note di faveola e leggermente cioccolato, questa intrigante monorigine antica dà vita al miglior caffè di alta qualità, con caratteristiche simili agli eccezionali Moka della Yemen di una volta.

Prodotto e confezionato da Rea S-133063  
Nelle stabilimenti snc in via Belgarda n. 3, 9800 - GIACUSIA  
Conservare preferibilmente entro la data indicata.

**FIUME**  
TORREFAZIONE ARTIGIANALE  
www.fiumecaffe.com

**BLASERTRADING**  
SUISSE

NU  VAD  LCER  A

Lievito madre, Farine di alta qualità, Uova selezionate, Burro e Tantissima Passione sono i 5 ingredienti segreti per una super Colazione a Siracusa, a 2 passi di Ortigia.

Cornetti italiani farciti, Croissant francesi , Pan au Chocolate, Girelle, Romane, Raviole e tanto altro...

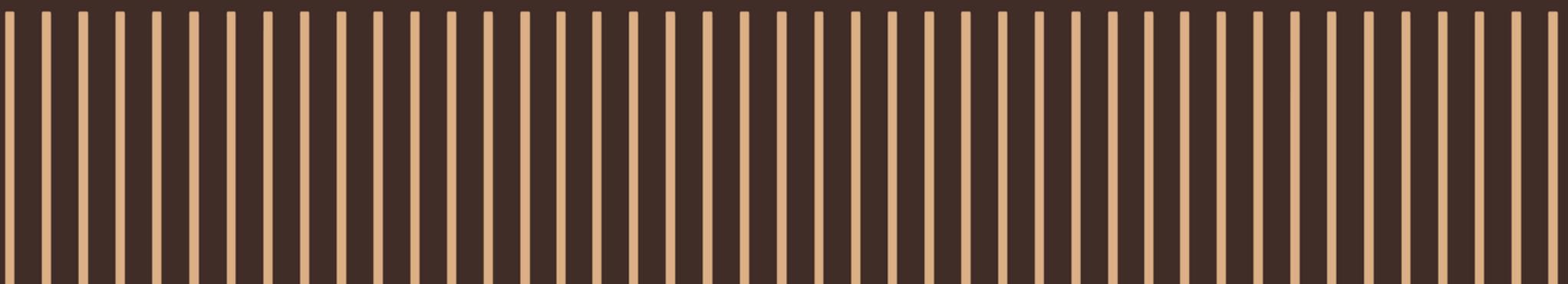




N U  V A D  L C E R  A

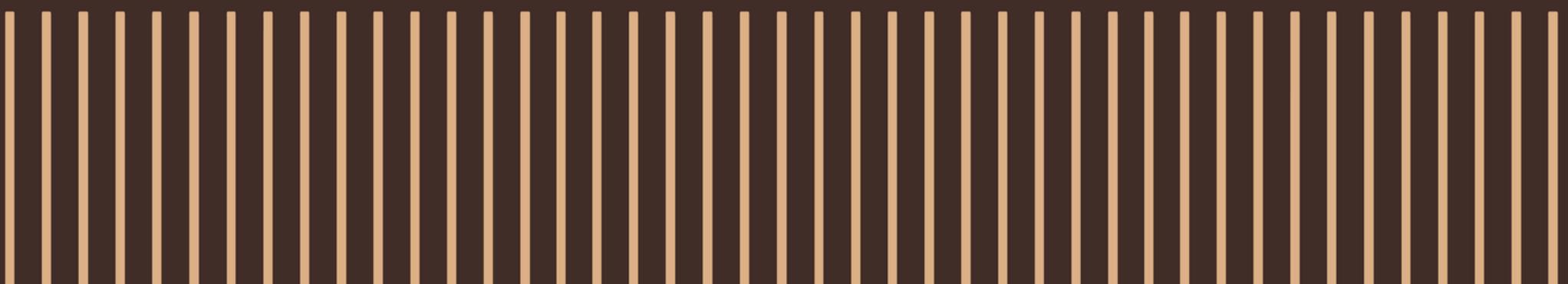
Ingredienti di alta qualità non bastano per rendere  
unica l'esperienza delle persone  
che vengono a trascorrere degli attimi di dolcezza  
presso il nostro Store.

Per questo motivo il nostro personale di caffetteria è  
in continua formazione per soddisfare tutte le  
curiosità dei nostri clienti





Non potevamo non scegliere una figura di spicco della patria di Archimede per guidare e formare il nostro Team in questo campo: Giuseppe Fiorini, Campione Italiano di Latte Art e specialista del mondo del Caffè















E per chi non ama il dolce a colazione?

Gustatevi un classico arancino al ragù o al  
pistacchio magari..

Una fetta di pizza o un fragrante cornetto salato.

Cerchiamo di soddisfare tutti i gusti



# Aperitivi

Attimi di spensieratezza e momenti di gusto, il giusto mix per un aperitivo.

Cosa c'è di meglio di un Aperol Spritz sorseggiato in veranda, accompagnato da un gustoso tagliere di Salumi e formaggi artigianali dei monti Iblei?

Selezioniamo con cura e attenzione le aziende con cui collaborare e che ci forniscono le materie prime che vanno a comporre i piatti dei nostri aperitivi.

Da qui nasce la collaborazione col Salumificio De Pascalis, di Palazzolo Acreide, ed il caseificio Mongibella, di Buccheri. Due aziende del nostro territorio che hanno, come noi, a cuore la ricerca ed il rispetto per il buon cibo.

