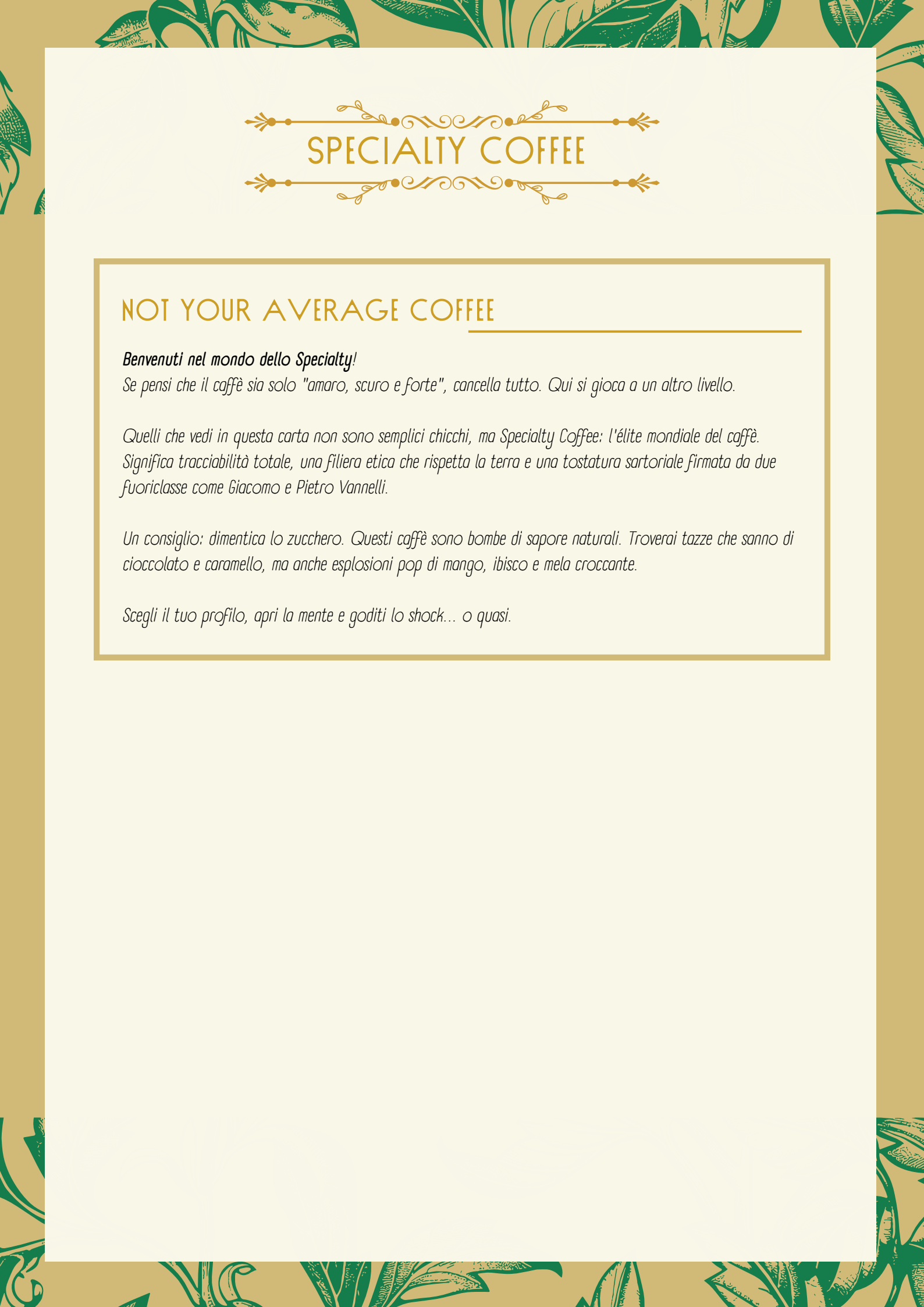




RABBIT RABBIT SPARKLING BISTROT



COFFEE & CO.



SPECIALTY COFFEE

NOT YOUR AVERAGE COFFEE

Benvenuti nel mondo dello Specialty!

Se pensi che il caffè sia solo "amaro, scuro e forte", cancella tutto. Qui si gioca a un altro livello.

Quelli che vedi in questa carta non sono semplici chicchi, ma Specialty Coffee: l'élite mondiale del caffè. Significa tracciabilità totale, una filiera etica che rispetta la terra e una tostatura sartoriale firmata da due fuoriclasse come Giacomo e Pietro Vannelli.

Un consiglio: dimentica lo zucchero. Questi caffè sono bombe di sapore naturali. Troverai tazze che sanno di cioccolato e caramello, ma anche esplosioni pop di mango, ibisco e mela croccante.

Scegli il tuo profilo, apri la mente e goditi lo shock... o quasi.

SPECIALTY COFFEE

L'ESPRESSO

Il rito italiano, estratto a regola d'arte. Intenso, concentrato, una scarica di pura energia.

VANNELLI CLASSIC

BRASIL / ETIOPIA

Cup Profile:
Cioccolato / Caramello / Zucchero di canna /
Processo: Naturale spolpato / Lavato
Altitudine: 1500 m / 1800 m
Head Roaster: Pietro Vannelli



MONORIGIN COLOMBIA

COLOMBIA FINCA AMIGOS

Cup Profile:
Cioccolato cremoso al latte / Sorbetto / Tè Verde /
Processo: Lavato
Varietà: Java
Altitudine: 11950m
Head Roaster: Pietro Vannelli



● Corpo / Body ● Dolcezza / Sweetness ● Acidità / Acidity

I CLASSICI DELLO SHOCK

ESPRESSO / LUNGO / MACCHIATO "CLASSIC"	1,5	ESPRESSO DOPPIO	3
		DECAFFEINATO	1,5
ESPRESSO / LUNGO /		ORZO	1,5
MACCHIATO "MONORIGINE COLOMBIA"	2		

GLI SPECIALI & I TWIST POP

MAROCCHINO	2,5	AEROCANO	3,5
<i>Espresso, latte montato e una pioggia di cacao amaro.</i>		<i>Il perfetto "Doppio Espresso Lungo" montato a lancia vapore. Texture vellutata, schiuma densa e un effetto stout da Guinness, ma caldo.</i>	
MOCACCINO	2,8	RABBIT'S SPECIAL	3
<i>La versione golosa: espresso, latte montato, cacao amaro e la nostra crema al cioccolato fatta in casa.</i>		<i>Il nostro signature: un espresso bollente che sposa un latte freddo montato a neve. Shock termico assicurato.</i>	

SPECIALTY COFFEE

SULLE NUVOLE DI LATTE

Cappuccini sartoriali e giochi di latte, montati a regola d'arte. Dalla tazza small alla extra large, qui la schiuma è una cosa seria.

IL MONDO DEL LATTE & CAPPUCCINO

CAPPUCCINO

La nostra regola delle quattro taglie:

SMALL (2) • MEDIUM (3) • LARGE (3,5) • EXTRA LARGE (4)

MACCHIATONE

Più di un macchiato, meno di un cappuccino. La via di mezzo perfetta.

LATTE

2,5

Un gioco di scomposizione: espresso servito a parte, latte caldo e la sua schiuma.

FLAT WHITE

3,5

Doppio shot di espresso incontra il latte caldo e una vellutata crema micro-montata. Intenso e setoso.

I SIGNATURE CAPPUCCINO & LATTE

Le nostre ricette speciali, dove l'estrazione perfetta incontra sciroppi sartoriali e creme fatte in casa.

SALTED CARAMEL CAPPUCCINO

Latte aromatizzato, doppio shot di espresso e il tocco finale del nostro caramello salato home-made. Il perfetto bilanciamento dolce-salato.

5

VANILLA CAPPUCCINO

Doppio shot di espresso e latte vellutato aromatizzato alla vaniglia del Madagascar. Un classico caldo e confortante.

4,8

CANNELLA CAPPUCCINO

Latte aromatizzato alla cannella e doppio shot di espresso, completato da una spolverata di cannella fresca. Awolgente e speziato.

4,8

PISTACCHIO LATTE MACCHIATO

Un viaggio goloso: latte caldo aromatizzato, la nostra crema di pistacchio e un espresso perfetto a chiudere.

5,5

MOCHA LATTE

Per chi non sa scegliere tra caffè e cioccolata: espresso, latte caldo, cioccolato home-made e cacao in polvere.

5

SPECIALTY COFFEE

IL FILTRO

Dimentica il beverone americano: il caffè filtro non è un "espresso allungato", è un'esperienza completamente diversa. È un'infusione pulita, aromatica e complessa, pensata per essere sorseggiata con calma. Un rituale sartoriale che si prende il suo tempo per estrarre ogni singola sfumatura del chicco.

 *Come funziona? Scegli il chicco dal nostro menu Specialty, abbinalo al tuo strumento di estrazione preferito e goditi lo spettacolo direttamente al tavolo.*

KENYA RIAKIBERU PB

KENYA

Region: Kiambu Country, Nairobi
Farm: Smallholder Farmers From Kiambu
Cup Profile:
Orange | Hibiscus | Crisp apple | Caramel | Violet |
Variety: SL28, SL34
Process: Washed
Altitude: 1900 mt
Head Roaster: Pietro Vannelli



FRUITY BLEND

COLOMBIA / ETIOPIA

Cup Profile:
Mango | Passion Fruit | Papaya | Coffee Blossom
Region: Quindio / Jimma
Farm: La Cristalina / Echemo
Variety: Castillo / Heirloom
Process: Naturale / lavato
Altitudine: 1500 mt / 2100 mt.
Head Roaster: Pietro Vannelli



● Corpo / Body ● Dolcezza / Sweetness ● Acidità / Acidity

SCEGLI IL TUO RITUALE

V60.

Per la massima complessità. Un'estrazione con filtro di carta conico che esalta l'acidità brillante, i profumi floreali e le note fruttate più nascoste del caffè.

CHEMEX.

Per la massima pulizia e dolcezza. Grazie al suo filtro in fibra spessa, regala una tazza incredibilmente limpida, priva di sedimenti e dalle note dolci super accentuate.

MOCCAMASTER

Per il perfetto equilibrio classico. L'evoluzione pop del caffè filtro: un'estrazione geometrica e precisa che garantisce una tazza bilanciata, rotonda e costante.

FRENCH PRESS

Per chi vuole corpo e intensità. L'infusione a immersione totale per eccellenza. Senza filtri di carta, preserva gli oli essenziali del caffè regalando una tazza densa, ricca e strutturata.



YANNOH COFFEE (FILTRO ZERO CAFFEINA)

Cereali biologici tostati lentamente a bassa temperatura. Una tazza aromatica, naturalmente dolce e priva di caffeina, perfetta per chi vuole godersi il rituale del filtro a fine pasto senza rinunciare alla leggerezza.

BLACK & COLD

COLD IS SO HOT!

L'UNIVERSO DEL COLD BREW.

Il **Cold Brew** è un caffè estratto a freddo attraverso un'infusione lentissima di 12 ore. L'acqua fredda accarezza il chicco estraendone solo la parte più nobile e aromatica, lasciando indietro l'amaro tipica delle estrazioni a caldo. Il risultato? Un elisir naturalmente dolce, setoso e con una carica di caffeina pazzesca.

ON THE ROCKS

Puro, rinfrescante, essenziale. Servito rigorosamente con ghiaccio per godersi ogni singola sfumatura aromatica dello Specialty Coffee.

4

ON THE CLOUD

Il Cold Brew incontra l'estetica pop. Alla base c'è il nostro mitico caffè estratto a freddo, sopra una nuvola soffice di Cold Foam (una vellutata e golosa crema di latte schiumata a freddo). Splendido da vedere, incredibile da bere.

5



SCEGLI LA TUA SFUMATURA:

Classic Oatly: La nuvola cremosa e pulita che esalta la naturale dolcezza dell'avena.

Caramel Oatly: La nuvola golosa, arricchita con caramello.

Vanilla Oatly: La nuvola profumata e avvolgente, aromatizzata alla vaniglia.



CAFFÈ SHAKERATO

Il classico dell'estate. Espresso doppio e ghiaccio shakerati a vuoto fino a creare una tazza ghiacciata sormontata da una schiuma densa, compatta e vellutata. Essenziale.

4

ICE, ICE, BABY!

IL CAFFÈ SOTTOZERO

Scegli il tuo Latte: Fresco, No lattosio, Soia, Avena +1 EURO

ICED LATTE / CAPPUCCINO

Fresco, leggero e dissetante. Latte freddo e ghiaccio macchiati dall'espresso caldo servito a strati. La scelta chic e rigenerante per chi cerca carica e leggerezza.
Texture: Liquida e fluida.

3,5

FROZEN LATTE / CAPPUCCINO

Il dessert cremoso. Espresso, latte e ghiaccio frullati insieme fino a ottenere una consistenza densa, con un soffice top di panna montata. Una tentazione premium irresistibile.
Texture: Super cremosa e corposa.

4,5

SIGNATURE POP ICED & FROZEN Frozen +1 EURO

SALTED CARAMEL MACCHIATO

Il re del contrasto dolce-salato.

5

VANILLA MACCHIATO

Profumato, dolce e super classico

4,8

CANNELLA MACCHIATO

Avvolgente e speziato

4,8

LAVENDER MACCHIATO

Floresale, fresco e decisamente instagrammabile

5,5

PISTACCHIO MACCHIATO

Intenso, mediterraneo e super goloso

5,5

MOCHA

L'universo del cioccolato che sposa l'espresso.

5

ZERO CAFFEINE (O QUASI) CED & FROZEN Frozen +1 EURO

CHAI LATTE

Latte e sciroppo biologico di puro tè Chai Masala e cannella

5,5

DIRTY CHAI LATTE

Contiene caffeina, La base speziata del Chai con un fitto shot di espresso e cannella

6

MATCHA LATTE

Puro Matcha cerimoniale biologico di Grado A e latte

5

VANILLA MATCHA LATTE

Il nostro Matcha cerimoniale addolcito dalla vaniglia

5,5

LAVENDER MATCHA LATTE

L'accoppiata pop definitiva: le note erbacee del Matcha incontrano la lavanda

6

THE MATCHA CLUB & CO.

THE MATCHA FAMILY

Solo **Matcha biologico** di Grado Cerimoniale "Tipo A", per una tazza dal colore verde brillante, senza amarezza e ricca di energia pulita.

MATCHA LATTE

L'equilibrio perfetto. Puro Matcha cerimoniale biologico e latte vellutato.

5

MATCHA VANILLA LATTE

La versione coccola. Il nostro Matcha cerimoniale incontra la dolcezza aromatica della vaniglia.

5,5



Provali con Oatly o Vanilla Oatly

SPECIALI E SPEZZIATI

Le nostre tazze magiche, profumate e avvolgenti, pensate per rigenerare corpo e spirito.

GOLDEN LATTE

Il toccasana dorato. Latte caldo impreziosito da una miscela rigenerante di curcuma, pepe del Bengala (fondamentale per attivare le proprietà della curcuma!), zenzero e cannella.

5

CHAI LATTE

Il classico indiano. Latte caldo combinato con il nostro sciroppo biologico di puro tè Chai Masala, ricco di spezie ed erbe aromatiche.

5,5

DIRTY CHAI LATTE

Il boost definitivo. La base speziata del nostro Chai Latte con l'aggiunta sfacciata di un fitto shot di espresso.

6

CHOCO CHAI LATTE

Il paradiso dei golosi. Tè Chai al cioccolato, sciroppo biologico di puro Chai Masala, cacao amaro e latte caldo. Una via di mezzo tra una cioccolata calda e un viaggio in India.

5,5