



La nostra Carta dei Caffè

TORREFAZIONE ARTIGIANALE

 **Nabucco Gourmet Blend € 1,50**

70%Arabica / 30%Robusta

Tostatura Media a Tonaca di Frate

 **Turandot Gourmet Blend € 1,50**

100%Arabica

Tostatura Medio/Chiara

 **Principe del Piemonte Gourmet Blend € 1,50**

100%Arabica

Tostatura Scura

 **Espresso Decaffeinato Blend € 1,50**

100% Arabica

Decaffeinato ad Acqua 100% Naturale

Tostatura Media

 **Tosca Specialty Coffee Blend € 3,00**

100% Arabica

Tostatura Media a Tonaca di Frate

V6o Classic or Gourmet Blend da € 4,00

Umberto I

Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria

Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)

Email umbertoprimonovara@gmail.com

Tel. 0321-033241



La nostra Carta dei Caffè

TORREFAZIONE ARTIGIANALE

Le Nostre Monorigini Specialty Coffee

Indonesia Bajawa

Tostatura: Chiara - Lavorazione: Naturale - Punteggio SCA: 85,50

Specie Botanica: Line S, S795 - Altitudine: 1200/1500 masl

Provenienza: Bajawa Flores - Farmer: JYN Group-Collective Coffee Growers

Note : un Caffè dal profilo dolce, fruttato e floreale con una struttura avvolgente e vellutata. Sentori di vaniglia seguiti da una vivace esplosione di frutti di bosco e una nota di ananas. Infine una delicata sfumatura di cioccolato.

Espresso Completo € 5 V60 Filter € 7 Cappuccino € 6

Nicaragua Colibrì Azul

Tostatura: Chiara - Lavorazione: Lavato - Punteggio SCA: 85,75

Specie Botanica: Bourbon, Caturra & Catuai (Arabica)

Altitudine: 1250/1450 masl - Provenienza: Jinotega (Nicaragua)

Farmer: Aldea Global Collective Coffee Growers

Note : un Caffè dolce con note fruttate di pesca, cioccolato nero & caramello.

Espresso Completo € 4 V60 Filter € 5,5 Cappuccino € 5

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241



La nostra Carta dei Caffè

TORREFAZIONE ARTIGIANALE

Le Nostre Monorigini Specialty Coffee

Kenya Massai

Tostatura: Chiara - Lavorazione: Lavato - Punteggio SCA: 86,75

Specie Botanica: SL28, SL34 - Altitudine: 1400/1800 masl

Provenienza: Kirinjaga (Kenya) - Farmer: Dorman Coffee Estate

Note : un Caffè con corposità discreta, acidità citrica medio alta gradevole e ottima dolcezza. Note fruttate di mandarino e floreali di gelsomino.

Espresso Completo € 4,5 V60 Filter € 6 Cappuccino € 5,5

Colombia Geisha Balcon de la Montana

Tostatura: Chiara - Lavorazione: Lavato, Fermentazione Anaerobica

Specie Botanica: Geisha (Arabica) - Punteggio SCA: 87,25

Altitudine: 1830/2030 masl - Provenienza: Neira, Caldas (Colombia)

Farmer: Familia Duque Vásquez

Note : Un Geisha colombiano di altitudine, lavato con fermentazione anaerobica controllata, che esprime tutta la purezza e l'eleganza della varietà: fiori bianchi, miele, pesca e tè al bergamotto in una tazza cristallina, eterea e profumata.

Espresso Completo € 8 V60 Filter € 11,5 Cappuccino € 9

Umberto I

Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria

Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)

Email umbertoprimonovara@gmail.com

Tel. 0321-033241



La nostra Carta dei Caffè

TORREFAZIONE ARTIGIANALE

Le Nostre Monorigini Specialty Coffee

Jamaica Blue Mountain

Tostatura: Media - Lavorazione: Lavato - Punteggio SCA: 85,75

Varietà: Blue Mountain - Altitudine: 1200/1700 masl

Provenienza: Blue Mountains, Portland - Farmer: Wallenford Coffee Co.

Note : sapori delicati e morbidi, buona corposità con note di tabacco e vaniglia. Acidità amabile.

Espresso Completo € 5 V60 Filter € 8 Cappuccino € 6

Umberto I

Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria

Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)

Email umbertoprimonovara@gmail.com

Tel. 0321-033241



Menù Caffetteria

Espresso Gourmet Corretto	2,00
Marocchino Gourmet/Deca	2,50
Espresso Gourmet con Panna Montata	3,50
Caffè Shakerato Gourmet	3,50
Caffè Shakerato Corretto	4,00
Orzo picc./grande	1,50/2,20
Ginseng picc./grande	1,50/2,2
Caffè Americano Gourmet Nabucco	2,00
Caffè Americano Gourmet 100%Arabica	2,00
Cappuccino Miscela Gourmet	2,50
Cappuccino Decaffeinato	2,50
Cappuccino di Ginseng/d'Orzo	2,80
Capp. Zymil Miscela Gourmet	3,00
Cappuccino di Soia/Avena	3,00
Latte bianco	1,70
Latte macchiato Miscela Gourmet	2,50
Latte macchiato d'Orzo	2,70
Latte macchiato Decaffeinato	2,50
Cioccolata Gobino	5,00
Cioccolata Gobino con Panna Montata	7,00
Cioccolate Gobino particolari	8,00
Tea, Camomilla e Infusi Bio	4,00
Bicerin alla Nuaresa	4,50
Irish Coffee	7,00

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241



Menù Caffetteria

Pasticceria

Croissant Artigianale Vuoto	1,70
Croissant Artigianale Farcito	2,00
Croissant Vegan Farcito	1,60
Croissant Integrale Farcito	2,00
Sfoglia di Mela e Crema	2,00
Sfoglia Pera & Cioccolato	2,00
Pain Au Chacolat Artigianale	2,80
Pan al Ciculat & Frambos	3,00
Cupola Marmellata e Mandorle	3,00
Mole al Gianduja	4,00
Merendina Come una Volta	3,00
Rubik alle Creme Pasticcer6	5,50
Crostatina ai Mirtilli	3,50
Crostatina al Cioccolato&Nocciole	4,50
Brownie	4,00
Caprese Artigianale Monoporzione	5,00
Mignon di Pasticceria Secca	1,30
Mignon di Pasticceria Fresca	1,50
Baci di Dama	1,00
Torta al Caffè "Umberto I"	4,00
Strudel Mele Fatto in Casa	4,00
Cioccolatini Gobino	da 1,00
Crema al Caffè Artigianale	4,00
Crema al Caffè Aromatizzata	5,50

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241



Menù Caffetteria

Bibite

Acqua minerale bicchiere	0,60
Acqua in lattina 33ml	1,60
Acqua Microfiltrata 50/75cl	1,20/2,20
Succo di frutta	4,50
Spremuta di Arancia	4,00
Spremuta di Agrumi Misti	4,50
Spremuta di Limoni	5,00
Bibite in Lattina	3,00
Bibite in Bottiglia Lurisia	4,00
Bibite in Bottiglia Cortese Bio	4,00
Acqua & Menta	2,50

Liquori

Amari e Liquori Nazionali	3,50
Grappa bianca	3,50
Grappa gialla	4,00
Crema al Whiskey	4,00
Liquori Esteri	4,00
Vodka, Tequila, Whiskey	4,50

Umberto I
Micro Torrefazione con Cucina & Pasticceria
Corso Italia, 14 - 28100 Novara (NO)
Email umbertoprimonovara@gmail.com
Tel. 0321-033241