

# Ristorante Enoteca Don Abbondio

## *I nostri caffè*

*Caffè espresso Esse caffè*

I Caffè di Leonardo Lelli nascono nel pieno rispetto della tradizione italiana e in perfetta sintonia con la cultura della qualità. Sono proposte le migliori miscele e selezioni d'origine: solo caffè pregiati, raccolti a mano, trattati con il processo a umido. Ciascuno con un aroma diverso, perché ogni persona ha un proprio gusto e c'è un caffè che può soddisfarlo. Senza dimenticare che c'è anche un caffè più indicato per ogni momento della giornata.

*Caffè Lelli in mokka per 2 persone:*

*Assolo n°1 - robusta lavata. Provenienza: India sud-orientale.*

*Caratteristiche: caffè di specie robusta con gusto pieno e corposo e alto contenuto di caffeina.*

*Assolo n°2 - robusta lavata. Provenienza: Java, arcipelago indonesiano.*

*Caratteristiche: profilo aromatico non ampio ma con gusto pieno e corposo, ideale abbinato ad un distillato.*

*Assolo n°3 - arabica lavata. Provenienza: India. Caratteristiche: è in assoluto il caffè di specie arabica con minor acidità. Densità cioccolatosa e ricchezza di particolari sensazioni aromatiche.*

*Assolo n°6 - arabica semilavata. Provenienza: Brasile. Caratteristiche: morbida densità ed elegante dolcezza. Ottimo con il cioccolato.*

Ristorante Enoteca Don Abbondio  
piazza G. Da Montefeltro, 6 47100 Forlì FC  
Tel. 0543-25460 Fax. 0543-25460  
info@donabbondio.net www.donabbondio.net