

De Koffiekaart

Op de **Italiaanse koffiekaart** prijken de volgende varianten - en soms nog wel meer.

espresso

Ca. 45 ml. zwarte en geconcentreerde koffie met een goudgeel schuimlaagje geserveerd in een klein kopje.

cappuccino

45 ml. espressokoffie en 75 ml. melk. De melk wordt in volume vergroot door opschuimen met stoom.

caffè ristretto

Ca 30 ml. koffie gemaakt van eenzelfde hoeveelheid koffiepoeder als een gewone espresso, dus veel sterker.

caffè macchiato

Espresso met een paar scheutjes melk. *Macchiato* betekent 'geklekt'.

caffè lungo of caffè Americano

Een espresso die later wordt verdund met heet water, en dus slapper is dan een normale espresso. Te vergelijken met onze "gewone koffie".

latte macchiato

Een kop warme melk met een beetje espresso en schuim.

caffè doppio

Een dubbele espresso, tweemaal zoveel koffie en tweemaal zoveel water.

caffè latte

Espresso gemaakt met de *moka* met 2/3 melk, zonder schuim. Dit drinken de Italianen vaak bij hun ontbijt.

caffè con panna

Espresso met slagroom

caffè coretto

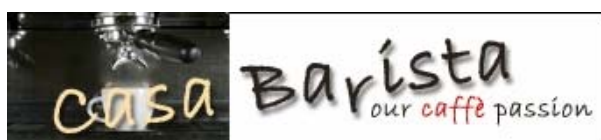
Espresso met een paar scheutjes likeur, Sambuca, Grappa of brandewijn.

café crème

Een soort espresso van vers gemalen, maar lichter gebrande bonen, ook onder druk gemaakt, ook met een schuimlaagje, maar met veel meer water (145 ml.) dan een espresso.

Granita al Caffè

Espresso met geschaafd of in stukjes gehakt ijs.



www.casabarista.nl

is onderdeel van
2W Lifestyle B.V. te Ermelo
info@casabarista.nl

© 2007 Casa Barista