

De Italiaanse Koffiekaart

Een compacte gids voor aan de bar — klein kopje, groot hart.

Caffè (espresso)

De standaard. Klein kopje, grote smaak. Bestel gewoon: “Un caffè, per favore.”

Ristretto

Korter en krachtiger dan een espresso. Een compact schotje energie.

Lungo

Iets langer doorlopend water voor een mildere espresso (geen filterkoffie).

Caffè macchiato (caldo/freddo)

Espresso met een vlekje melk (warm of koud). Diplomatiek na 11:00.

Cappuccino

Espresso met melk en schuim. Ochtendheld — de nonna kijkt mee.

Latte macchiato

Warme melk met een wolkje espresso. Zacht en troostrijk (geen ‘latte’ zeggen).

Americano

Espresso aangelengd met heet water. Lichter, maar nog steeds espresso-basis.

Caffè doppio

Twee shots in één kopje. De barista zegt: ‘bevi due’.

Caffè con panna

Espresso met slagroom. Onnodig luxe en daarom heerlijk.

Caffè corretto

Espresso ‘gecorrigeerd’ met een scheutje likeur (grappa/sambuca).

Onder de Italiaanse Zon · onderdeitaliaansezon.nl

Marocchino

Espresso, cacao en melk(schuim) in een klein glas. Zoet en verleidelijk.

Caffè shakerato

Espresso met ijs, stevig geschud. Zomerse elegantie in een cocktailglas.

Decaffeinato (deca)

Cafeïnevrij bestaat gewoon. Grapjes zijn er, de koffie ook.

Let op: crema caffè ≠ caffè crema

In Italië hoor je vaker ‘crema caffè’ (romige, halfbevroren koffieroom in de zomer).

Dat is iets anders dan ‘caffè crema’ zoals je die in Zwitserland/Duitsland ziet.