

# I tipi di caffè

## Caffè espresso

- Servido en taza pequena, que enchen ata a metade, máis ou menos.
- Leva pouca auga, así que é un café forte.
- Poñen un vaso pequeno de auga canda o café. Trátase de beber antes a auga para limpar a boca e sentir o aroma do café ao baixar.
- O prezo habitual é 1 euro.
- Variacións: **ristretto**, **lungo**, **doppio**.

# I tipi di caffè

## Ristretto

- Igual cantidade de café que o “espresso” e menos auga.

## Lungo

- Igual cantidade de café e máis auga.

## Doppio

- Dobre cantidade de café e dobre de auga.

# I tipi di caffè

## Macchiato

- Pode ser quente ou frío (“caldo”/”freddo”)
- É semellante ao noso cortado. Normalmente sérvono cun pouco de leite frío ou quente.
- No sur de Italia denomínase tamén **spressino**.

# I tipi di caffè

## Cappuccino

- Café “espresso” con pouco leite. Leva leite vaporizado para obter espuma.
- Sérvese sempre en taza grande.
- Tómase só para almorzar.

En Italia despois de comer non se pide ningún café con leite. Se se fai, ou se se pide un cappuccino, é obvio que a petición faina un/unha turista.

# I tipi di caffè

## Caffè latte

É un café con leite, coma un cappuccino pero sen a escuma por riba.

## Caffè latte macchiato

Sérvono nun vaso (de cristal) ou taza máis grande.

# I tipi di caffè

## Caffè shakerato

Bátese un “espresso lungo” con xeo e sérvese en copa de cristal.

Non se pide café con xeo, pois considérase que auga o café.

# I tipi di caffè

## Caffè americano

Un “espresso lungo” con máis auga, servido en taza e acompañado dunha xarra con auga quente (moi quente).

# I tipi di caffè

Decaffeinato = dek