



pães e sanduíches

PÃO DE QUEIJO DU CAIXETA - \$14

Feito com queijo de verdade

PÃO DE QUEIJO RECHEADO | 150g - \$25

- 1 - Frango com creamcheese.
- 2 - Bacon com requeijão de corte.
- 3 - Costela suína ao molho barbecue.

SANDUÍCHE DE FRANGO | 200g - \$27

Pao de brioche, recheado com frango e creamcheese, pasta de tomate seco e alface.

SANDUÍCHE DE BACON | 200g - \$27

Pao de brioche, recheado com bacon e requeijão, pasta de tomate seco e alface.

SANDUÍCHE DE COSTELA | 200g - \$27

Pao de brioche recheado com costela suína ao molho BBQ e requeijão tostado.

QUEIJO QUENTE - \$26

Fatias de brioche na chapa com queijo derretido.

TOAST DE OVOS - \$26

Fatia de pão de brioche tostado, com ovos mexidos e queijo parmesão.
+ Adicione bacon por \$6.

SANDUÍCHE DE FILÉ | 350g - \$49

Baguete de brioche com suculentos cubinhos de filé mignon ao molho de gorgonzola, e alface.

HAMBÚRGUER DU CAIXETA - \$49

Blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com pasta de tomate seco, cebola caramelizada, requeijão de corte, pickles e alface.

CHEESEBURGUER - \$39

Blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com requeijão de corte.

para compartilhar

FRANGO CROCANTE | 300g - \$36

Cubinhos de frango empanados e assados.
(acompanha molho de mostarda e mel)

BOLINHO COPA | 6 UNIDADES - \$49

Bolinhos de copa lombo defumado, servidos com geleia de goiabada picante.

BATATA FRITA | 300g - \$26

Batatas palito fritas.
(acompanha molho de mostarda e mel)

BRUSCHETTA MIGNON - \$56

Quatro fatias de brioche da casa com suculentos cubinhos de filé mignon ao molho de gorgonzola.

BRUSCHETTA POMODORO - \$39

Quatro fatias de brioche com tomate confit e molho pesto.

BRUSCHETTA DE GORGONZOLA - \$46

Quatro fatias de brioche da casa, com queijo gorgonzola, nozes e mel.



pratos individuais

FILÉ DU CHEF - \$96

Medalhões de filé mignon ao molho de vinho, acompanhados por risoto de tomate confit e gorgonzola.

FILÉ AO PESTO - \$94

Medalhões de filé mignon ao molho pesto, acompanhados por risoto de parmesão ou legumes salteados.

SALMÃO GRELHADO - \$109

Filé de salmão grelhado, servido com fettuccine ao molho de limão siciliano, ou risoto de parmesão, ou legumes salteados (brócolis, cenoura, palmito e tomate).

TILÁPIA CROCANTE COM RISOTO DE LIMÃO - \$73

Filé de tilápia empanado e assado, acompanhado por risoto de limão siciliano.

FETTUCCINE AO GORGONZOLA - \$89

Fettuccine de massa fresca, com cubos de filé mignon, servido ao molho de gorgonzola.

BIFE À PARMEGIANA - \$92

Filé empanado, gratinado com molho de tomate e queijo, servido com purê de batatas ou fritas.

RISOTO DE FILÉ COM FUNGHI - \$89

Risoto prepadado com cubos de filé e funghi secchi.

SALADA DU CAIXETA - \$49

Alface, tomate grape, palmito de pupunha, alcaparras, pickles de cebola roxa, croutons de brioche da casa. Acompanha molho de mostarda e mel.
(adicione cubinhos de filé mignon ou tilápia crocante por \$25)

Todos nossos pratos são preparados na hora, com ingredientes frescos, e tudo é feito aqui. Nossos pães, molhos e recheios são produzidos diariamente, garantido sabores únicos para momentos especiais. O tempo médio de preparo dos pratos é de 40 minutos.



sobremesas

PAVLOVA - \$34

Merengue suíço com sorvete de baunilha e morango (ou maracujá),
creme inglês, geleia de morango (ou maracujá).

BIG BROWNIE COM SORVETE - \$32

Brownie de nozes servido com sorvete de caramelo, calda de chocolate e amêndoas.

CARAMELO TOAST - \$34

Pão de brioche tostado no forno com manteiga, mel e toque de canela.
Servido com sorvete de caramelo ou baunilha e calda de caramelo.

BROWNIE COM PISTACHE - \$44

Brownie de nozes servido com sorvete e calda de pistache.

SUPER COOKIE COM SORVETE - \$34

Cookie de baunilha com chocolate, servido com sorvete de caramelo,
calda de chocolate e amêndoas.

TAÇA DE BROWNIE - \$34

Sorvete de baunilha com creme de ninho, cubinhos de brownie de nozes
e calda de chocolate.

TAÇA DE PISTACHE - \$43

Sorvete de pistache com bolo de chocolate
(ou baunilha) e creme de pistache.

TAÇA NINHO COM MORANGO - \$34

Sorvete de morango com bolo de baunilha, geleia de morango e creme de ninho.

BROWNIE - \$15

Nozes / Doce de Leite / Coco / Cookie

BRIGADEIRO - \$8

Ao leite / Chocolate 70% / Pistache
Coco Queimado / Ninho com Amêndoas

COOKIES DE CHOCOLATE OU BAUNILHA - \$12

FATIA BOLO - \$29

Confira as opções do dia

SORVERTE ARTESANAL - \$18

Baunilha / Caramelo / Morango com baunilha / Chocolate Maltine / Pistache



bebidas	drinks
CAFÉ ESPRESSO ESPECIAL curto 50ml - \$12 / longo 100ml - \$20 CAFÉ COADO FILTRO V60 200ml - \$22 / 400ml - \$31 PRENSA FRANCESA 300ML - \$26 CHOCOLATE QUENTE 200ML - \$24 AFFOGATO 300ML - \$29 café espresso com bola de sorvete CAPPUCCINO ITALIANO 200ML - \$22 café espresso com leite cremoso (sem açúcar) CAPPUCCINO CARAMELO espresso, leite cremoso e caramelo Quente 200ml - \$24 / Gelado 300ml - \$26 CAPPUCCINO NINHO espresso com creme de ninho Quente 200ml - \$24 / Gelado 300ml - \$26 MOCACCINO espresso, leite cremoso e chocolate Quente 200ml - \$24 / Gelado 300ml - \$26 MILKSHAKE 300ML - \$29 caramelo / morango / ovomaltine / pistache ÁGUA NATURAL / COM GÁS / \$7 COCA / GUARANÁ / H2O - \$8 SUCO NATURAL DE LARANJA 400ML - \$16 SODA ITALIANA 400ML - \$15 PINK LIMONADE 400ML - \$18 CERVEJA LONG NECK - \$15 ENERGÉTICO MONSTER - \$18	TANQUERAY BLUE - 300ML - \$34 Gin Tanqueray, Curaçau blue, Suco de laranja e Limão. ABSOLUT FRUIT - 300ML - \$37 Vodka Absolut, Xarope de limão, Suco de laranja e Morango. COSMOPOLITAN - 300ML - \$33 Vodka Absolut, Xarope de Cranberry e Limão. GIN TÔNICA - 300ML - \$34 Gin Tanqueray, Tônica e Especiarias. CAIPIRÍSSIMA - 200ML - \$32 Vodka Absolut, Limão ou Maracujá. MOJITO - 300ML - \$29 Rum Bacardi, Limão e Manjerição.
	vinhos
	CASAL GARCIA BRANCO - \$89 CASAL GARCIA ROSÉ - \$94 CHANDON RÉSERVE BRUT BABY 187ml - \$58
	* Cobramos 10% de taxa de serviço (opcional) que é inteiramente repassada aos nossos colaboradores.