Du Caixeta
confeitaria

pães e sanduíches

PÃO DE QUEIJO DU CAIXETA - $14

SANDUÍCHE DE PÃO DE QUEIJO 150g - $24
1 - Frango com creamcheese.
2 - Bacon com requeijão de corte.
3 - Costela suína ao molho barbecue.
4 - Requeijão de corte com doce de leite.

SANDUÍCHE DE PÃO DE BRIOCHE 200g - $26
1 - Frango com creamcheese, pasta de tomate seco e alface.
2 - Bacon com requeijão, pasta de tomate seco e alface.

SANDUÍCHE DE COSTELA 200g - $26
Pão australiano da casa, recheado com costela suína ao molho BBQ e requeijão tostado.

QUEIJO QUENTE - $24
Fatias de brioche na chapa requeijão de corte.

CROQUE MONSIEUR - $32
Pão de brioche recheado com queijo e presunto, coberto com molho branco e queijo gratinado.

TOAST DE OVOS - $24
Fatia de pão de brioche tostado, com ovos mexidos e queijo parmesão.
+ Adicione bacon por $6.

HAMBÚRGUER DU CAIXETA - $46
Blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com pasta de tomate seco, cebola caramelizada, requeijão de corte, e alface.
+ Adicione fritas por $10

CHEESEBURGUER - $39
Blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com requeijão de corte.
+ Adicione fritas por $10

CHEDDAR BURGUER - $49
Hambúrguer feito com blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com cheddar cremoso, bacon e cebola caramelizada.
+ Adicione fritas por $10

BLACK BURGUER - $49
Hambúrguer feito com blend especial de carnes (150g), servido no pão australiano da casa, com queijo gorgonzola e cebola caramelizada.
+ Adicione fritas por $10

SANDUÍCHE DE FILÉ 300g - $49
Baguete de brioche suculentos cubinhos de filé mignon ao molho de gorgonzola, e alface.

para compartilhar

FRANGO CROCANTE 300g - $33
Cubinhos de frango empanados e assados.
(acompanha molho de mostarda e mel)

BATATA FRITA 300g - $25
Batatas palito fritas.
(acompanha molho de mostarda e mel)

BOLINHO COPA | 6 UNIDADES - $38
Bolinhos de copa lombo defumado.
(acompanha geleia de golabada)

BRUSCHETTA MIGNON - $56
Quatro fatias de brioche da casa com suculentos cubinhos de filé mignon ao molho de gorgonzola.

BRUSCHETTA POMODORO - $37
Quatro fatias de brioche com tomate confitado e molho pesto.

pratos individuais

FILÉ DU CHEF - $89
Escalopes de filé mignon ao molho de vinho, acompanhados por risoto de tomate confit e gorgonzola.

FILÉ COM FRITAS - $83
Escalopes de filé mignon ao molho de mostarda, acompanhados por batatas fritas.

FILÉ AO PESTO - $86
Escalopes de filé mignon ao molho pesto, acompanhados por risoto de péra.

BIFE À PARMEGIANA - $68
Bife de alcatra empanado e frito, gratinado ao forno com molho de tomate da casa e queijo, servido sobre purê de batatas.

SALMÃO GRELHADO - $89
Filé de salmão grelhado, servido com legumes salteados ou fettuccine ao molho de limão siciliano.

TILÁPIA CROCANTE COM RISOTO DE LIMÃO - $69
Filé de tilápia empanado e assado, acompanhado por risoto de limão siciliano.

RISOTO FILÉ COM FUNGHI - $79
Risoto prepadado com cubos de filé e funghi secchi.

RISOTO MINEIRO - $66
Risoto prepadado com linguiça na cachaça, queijo minas e pimenta de cheiro.

FRANGO EMPANADO COM RISOTO DE PÉRA - $62
Filezinhos de frango empanados e assados, acompanhados por risoto de péra e molho pesto.

FETTUCCINE DE FILÉ - $74
Fettuccine de massa fresca, com cubos de filé mignon, servido com molho de gorgonzola.

ESPAGUETE - $49
Espaguete italiano, servido com molho a sua escolha:
Pesto (manjericão, nozes, azeite e parmesão)
Carbonara (bacon, ovos e parmesão)
Bolonhesa (molho de tomates com ragú de carnes)

Sobremesa de cortesia no almoço de segunda a quinta.
Peça algum dos nossos pratos e escolha uma opção de sobremesa.
Mini pavlova, pudim de leite ou brigadeiro.

sobremesas

PAVLOVA - $34
Merengue suíço com sorvete de baunilha e morango (ou maracujá), creme inglês, geleia de morango (ou maracujá).

BIG BROWNIE COM SORVETE - $29
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 caramelo ou baunilha e calda caramelo.

BROWNIE COM PISTACHE - $39
Brownie de nozes servido com sorvete e calda de pistache.

SUPER COOKIE DE NUTELLA COM SORVETE - $34
Cookie de baunilha recheado com Nutella, servido com sorvete de caramelo, calda de Nutella 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 - $38
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.

* Confira outras opções na vitrine

bolos e tortas

FATIA BOLOS CLÁSSICOS - $24
Ninho com morango | Chocolate com doce de leite
Chocolate com coco | Três chocolates

FATIA BOLOS ESPECIAIS - $28
Chocolate com pistache | Pistache com limão siciliano
Red Velvet | Nutella com morango

FATIA DE TORTA - $24
Caramelo praliné | Limão siciliano com merengue
Mousse de chocolate crocante | Cheescake

* Consulte as opções do dia

sorvetes artesanais

BOLA - $12
POTE 700ML - $57
Doce de leite com nozes | Caramelo crocante
Três chocolates | Morango com baunilha
* Consulte outros sabores disponíveis

PISTACHE - BOLA - $15 / POTE 700ML - $67

bebidas

CAFÉ ESPRESSO ESPECIAL
curto 50ml - $10 / longo 100ml - $18

CAFÉ COADO FILTRO V60
200ml - $20 / 400ml - $29

PRENSA FRANCESA 300ML - $24

CHOCOLATE QUENTE 200ML - $22

AFFOGATO 300ML - $26
café espresso com sorvete de baunilha ou caramelo

CAPPUCCINO ITALIANO 200ML - $20
café espresso com leite cremoso (sem açúcar)

CAPPUCCINO CARAMELO
espresso, leite cremoso e caramelo
Quente 200ml - $22 / Gelado 300ml - $24

CAPPUCCINO NINHO
espresso com creme de ninho
Quente 200ml - $22 / Gelado 300ml - $24

CAPPUCCINO NUTELLA
espresso, leite cremoso e Nutella
Quente 200ml - $24 / Gelado 300ml - $26

MILKSHAKE CLÁSSICO 300ML - $26
caramelo crocante / morango / chocolate / cookies

MILKSHAKE PISTACHE OU NUTELLA 300ML - $29

ÁGUA NATURAL / COM GÁS - $7
COCA / GUARANÁ / H2O - $8
SUCO NATURAL DE LARANJA 400ML - $14
SUCO NATURAL POLPA 400ML - $14
SODA ITALIANA 400ML - $15
CERVEJA LONG NECK - $15

drinks

TANQUERAY BLUE - 300ML- $29
Gin Tanqueray, Curaçau blue, Suco de laranja e Limão.

ABSOLUT FRUIT - 300ML - $28
Vodka Absolut, Xarope de limão, Suco de laranja e Morango.

COSMOPOLITAN - 300ML - $32
Vodka Absolut, Licor de laranja, Xarope de cranberry e Limão.

GIN TÔNICA - 300ML - $32
Gin, Tônica, Xarope de romã e Especiarias.

CAIPIRÍSSIMA - 200ML - $26
Vodka Absolut, Xarope de tangerina, Limão ou Maracujá.

MOJITO - 300ML - $26
Rum Bacardi, Limão e Manjericão.

---

* Cobramos 10% de taxa de serviço (opcional) que é integralmente repassada aos nossos colaboradores.