



## *pães e sanduíches*

**PÃO DE QUEIJO DU CAIXETA - \$14**

**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.

**CROQUE MONSIEUR - \$32**

Pão de brioche recheado com queijo e presunto, coberto com molho branco e queijo gratinado.

**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.

**SANDUÍCHE DE TILÁPIA | 350g - \$46**

Baguete de brioche com filé de tilápia empanado, pasta de tomate seco, molho pesto, requeijão tostado 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.

**CHEDDAR BURGUER - \$49**

Hambúrguer feito com blend especial de carnes (150g), servido no brioche da casa com cheddar cremoso, bacon e cebola caramelizada.

## *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 ALFREDO - \$94**

Medalhões de filé mignon na manteiga de ervas, acompanhados por fettuccine de massa fresca com molho Alfredo (molho a base de queijo parmesão, manteiga e pimenta preta).

### **FILÉ AO PESTO - \$94**

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

### **BIFE À PARMEGIANA - \$92**

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

### **COSTELA AO BARBECUE - \$89**

Costela suína assada lentamente com molho BBQ, servida com purê de batatas ou fritas.

### **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.

### **LASANHA BOLONHESA - \$72**

Lasanha feita com massa fresca, molho branco e bolonhesa, gratinada ao forno com bastante queijo, servida com nosso molho de tomate artesanal.

### **RISOTO DE FILÉ COM FUNGHI - \$89**

Risoto prepadado com cubos de filé e funghi secchi.

### **RISOTO DE ABÓBORA - \$84**

Risoto prepadado com abóbora, queijo gorgonzola e cubinhos de filé mignon, finalizado com amêndoas.

---

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 BAUNINHA - \$10

\* Confira outras opções na vitrine

## *bolos e tortas*

### FATIA BOLOS CLÁSSICOS - \$26

Bolo de baunilha ou chocolate recheado com brigadeiros tradicionais.

### FATIA BOLOS ESPECIAIS - \$29

Bolo de baunilha ou chocolate, recheado com brigadeiro de pistache ou trufas.

### FATIA DE TORTA - \$24

Caramelo crocante  
Cheesecake  
Limão siciliano com merengue  
Mousse de chocolate crocante

\* Consulte as opções do dia

## *sorvetes artesanais*

### BOLA - \$15

Baunilha  
Caramelo  
Morango com baunilha  
Chocolate

\* Consulte outros sabores disponíveis

### DE PISTACHE - BOLA - \$18



## Bebidas

### CAFÉ ESPRESSO ESPECIAL

curto 50ml - \$12 / longo 100ml - \$20

### CHÁ TWININGS 150ML - \$12

consulte os sabores disponíveis

### 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 CLÁSSICO 300ML - \$26

caramelo / morango / cookies

### MILKSHAKE PISTACHE OU OVOMALTINE 300ML - \$29

### ÁGUA NATURAL / COM GÁS / \$7

### COCA / GUARANÁ / H2O - \$8

### SUCO NATURAL DE LARANJA OU LIMÃO 400ML - \$14

### SODA ITALIANA 400ML - \$15

### PINK LIMONADE 400ML - \$18

### CERVEJA LONG NECK - \$15

## Drinks

### 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 Manjeriçã.

## vinhos

### CASILLERO DEL DIABLO - CABERNET SAUVIGNON

750ml - \$79 | MEIA GARRAFA - \$45

### 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.