



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

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

SANDUÍCHE DE BACON | 200g - \$27

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

SANDUÍCHE DE COSTELA | 200g - \$27

Pão de brioche da casa, 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.

BIFE À PARMEGIANA - \$92

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

SALMÃO GRElhADO - \$109

Filé de salmão grelhado, servido com fettuccine ou risoto de limão siciliano, 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.

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.

FETTUCCINE AO GORGONZOLA - \$89

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

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)

ESPAGUETE CARBONARA - \$59

Espagete italiano, servido com molho a base de guanciale, ovos e parmesão.

PENNE AO PESTO - \$49

Penne italiano, servido com molho a base de manjeriço, azeite, nozes e parmesão.

RISOTO POMODORO - \$49

Risoto prepadado com tomate confit e parmesão.

(adicione medalhões de filé mignon ao molho pesto por \$35)

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 30 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 Manjericão.

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.