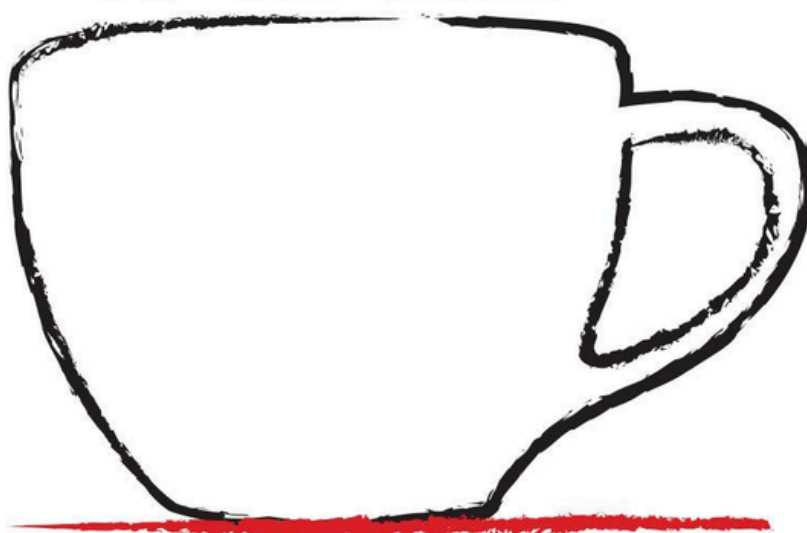


THE COFFEE
is on the
TABLE



Horário de Funcionamento

Segunda a Sexta – das 12 às 19h
Sábados, domingos e feriados – das 15 às 19h

*Cozinha encerra às 18:45h



@thecoffeeisonthetable

THE COFFEE
is on the
TABLE



D R I N K S

ESPRESSO



- Espresso The Coffee** 40 ml - à moda italiana \$8,5
- Doppio** 80 ml \$16,5
- Romano** com raspas de limão \$9
- Ristreto** 25 ml \$8,5
- Carioca** prepare como você gosta \$8,5
- Panna** espresso e chantilly \$15
- Titanic** espresso com barra de chocolate \$14
- Gratinado** com marshmallow tostado e raspas de limão \$14
- Naked** 25 grs de café com dupla camada da crema \$16
- Romeu e Julieta** com porção de queijo canastra e goiabada cremosa \$25



GRATINADO

LATTE

- Cappuccino** 1/3 de espresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 da espuma do leite \$14
- Cappuccino Tentação** com gotas de chocolate belga \$18
- Salt Caramel Capuccino** cappuccino com caramelo salgado \$18
- Café Vienense** chocolate 100% cacau, espresso, leite vaporizado e chantilly \$18
- Caffe Latte** espresso e leite vaporizado \$14
- Marocchino** chocolate 100% cacau, espresso, leite vaporizado \$14
- Noccelino** cappuccino com borda de creme de avelã \$18
- Doccelino** cappuccino com borda de doce de leite \$18
- Café Bombom** gotas de chocolate, leite condensado, espresso, leite e chantilly \$23
- Mocha** espresso, calda de chocolate e leite vaporizado \$24
- Latte Macchiato** espresso doppio, leite e espuma do leite \$19
- Caramel Macchiato** caramelo, espresso, chantilly e leite vaporizado \$25

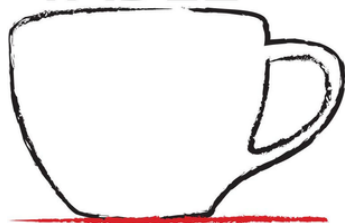


CANELINHA

- Canelinha** doce de leite, espresso e leite vaporizado, canela e chantilly \$25
- Nocciola Macchiato** creme de avelã, espresso, leite e chantilly \$25
- Trufado** trufa de chocolate, espresso, leite vaporizado e chantilly \$29
- Machiatto** espresso manchado de leite \$10

Opcional de leite de aveia \$4

THE COFFEE is on the TABLE



D R I N K S

NON-COFFEE

- Caramel Matchá Latte** caramelo, matchá, leite e chantilly- quente ou gelado \$25
- Vanilla Latte** leite vaporizado e baunilha- quente ou gelado \$22
- Chai Latte** cardamomo, gengibre e canela com leite vaporizado- quente ou gelado \$22
- Chocolate Pequeno** leite e chocolate 50% - quente ou gelado \$14
- Chocolate Grande** leite e chocolate 50%- quente ou gelado \$21
- Submarino** chocolate quente com barra de chocolate submersa e chantilly \$25
- Snow Chocolate** chocolate quente com boneco de marshmallow \$25
- Chocolate Europeu** chocolate bem cremoso \$20
- Chá Twinings** consulte sabores \$12

Opcional de leite de aveia \$4



CHAI LATTE



ICED COFFEE



ICED COFFEE TÔNICA

- Granita Coffee** gelo triturado e dupla dose de café com raspas de limão ou laranja \$17
- Fresh Coffee** espresso, baunilha, gelo e laranja \$20
- Orange Coffee** espresso, suco de laranja e gelo \$20
- Shakeratto** duas doses de espresso, calda de chocolate, raspas de limão e gelo \$22
- Café Califórnia** leite condensado, café, raspas de laranja, gelo, canela e chantilly \$25
- Cinnamon Fresh Coffee** espresso, canela, leite condensado e gelo \$20
- Iced Coffee Tônica** espresso, tônica, gelo e cereja maraschino \$24



ICE CREAM DRINKS

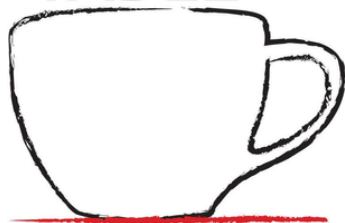
- Espresso Affogato Clássico** sorvete de creme e espresso \$20
- Espresso Affogato The Coffee** calda de chocolate, sorvete, espresso e chantilly \$27
- The Dream** calda de caramelo, sorvete e creme de avelã \$28
- Frozen Cappuccino** calda de chocolate, cappuccino e sorvete \$26
- Coffee Shake** cappuccino, sorvete, calda de chocolate e chantilly \$33
- Milkshake de Ovomaltine** sorvete, leite e ovomaltine \$25
- Milkshake de Oreo** sorvete, leite, oreo e chantilly \$35
- Milkshake de Pistachio** sorvete, leite, creme de pistache e chantilly \$32

Opcional de leite de aveia \$4



MILKSHAKE OREO

THE COFFEE is on the TABLE



D R I N K S

BREWED COFFEE

- Hario V60** extração que valoriza a doçura e acidez do café – 350 ml \$22
- Hario V60 gelada** extraída no gelo com rodela de laranja ou limão \$25
- French Press I** método que deixa o café mais encorpado – 250 ml \$22
- French Press II** 500 ml \$38
- Aeropress** criada pelo inventor de brinquedos Alan Adler – 250 ml \$22
- Turkish Coffee** rústico, não é coado – peça com cardamomo – 200 ml \$21
- Coador** o queridinho dos brasileiros – 200 ml \$18
- Moka** café à moda italiana \$22
- Softbrew** método inventado pelo designer George Sowden – 350 ml \$35
- Café Vietnamita** feito na phin, com café gelado e leite condensado \$28
- Chemex** café triplamente filtrado, leve e muito saboroso – 350 ml \$29
- Clever** o café esperto! – 250 ml \$22
- Syphon** método de 1840 – o café é extraído a vácuo proporciona uma bebida suave e limpa \$35
- Koar** desenvolvido por brasileiros em cerâmica e o resultado é um café equilibrado – 280 ml \$22
- Filter Glass** surpreenda-se com a doçura deste método – 200 ml \$21
- Kalita** processo que maximiza a uniformidade da extração – 350 ml \$22

Com Grãos Microlotes acréscimo de \$10



HARIO V60



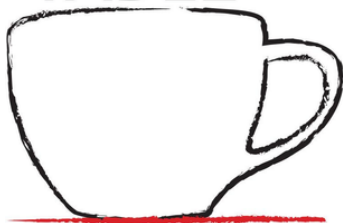
18+ DRINKS

- Amarula Hot Coffee** espresso, amarula e chantilly \$32
- Amarula Hot Chocolate** amarula com chocolate quente e chantilly \$32
- Espresso Cubano** espresso duplo extraído com açúcar mascavo e uma dose de rum \$25
- Irish Coffee** espresso doppio, uma caprichada dose de whisky irlandês Jameson e chantilly \$37
- Hot Cognac Marshmallow** chocolate, conhaque e marshmallow gratinado \$30
- Caffè Negroni** geladíssimo, preparado na Moka com gim, campari e vermute \$45
- Negroni** clássico italiano: gim, campari, vermute em partes iguais \$36
- Gim Tônica** refrescância perfumada \$36
- Cerveja Heineken** long neck \$16
- Taça de Vinho** \$20
- Vinho e Espumante** consulte a disponibilidade



AMARULA HOT

THE COFFEE
is on the
TABLE



F O O D

SNACKS

- Toast Canastra** fatia de pão italiano, manteiga e queijo da Canastra derretido no maçarico \$22
- Toast Pancetta** fatia de pão italiano, manteiga e queijo da Canastra e pancetta no maçarico \$29
- Toast Romeu e Julieta** fatia de brioche com goiabada cremosa e queijo Canastra no maçarico \$20
- Sanduiche Toscanino** baguete, requeijão, mussarela de búfala, pancetta, rúcula, tomate cereja e pepino, acompanhado de mostarda à l'Ancienne \$32
- Sanduiche Veneza** presunto royale, mussarela de búfala, tomate e um fio de azeite na baguete \$28
- Waffle do Chefe** 2 waffles, mussarela de búfala, presunto royale, tomate cereja e manjerição \$36
- Waffle de Queijo** acompanha creme de avelã ou geléia ou requeijão ou doce de leite ou manteiga \$17
- Tortinha de Frango** frango com requeijão \$20
- Quiche** consulte os sabores \$16
- Pizza** massa de fermentação natural – mussarela ou calabresa \$33
- Empanada Argentina** consulte os sabores \$18
- Croissant** manteiga, requeijão, creme de avelã, doce de leite ou geléia de frutas vermelhas \$18
- Pão de Queijo** queijo da Serra da Canastra e parmesão - 50grs \$8
- Pão de Queijo Recheado** escolha seu recheio entre requeijão, doce de leite, goiabada ou creme de avelã \$12



TOAST PANCETTA



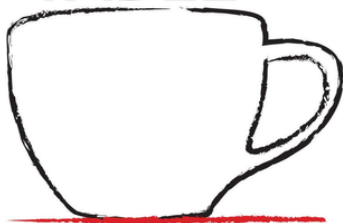
DIP



ROMEU E JULIETA

- Panna** porção de chantilly \$8
- Creme de Avelã** \$8
- Goiabada Cremosa** \$8
- Requeijão** \$6
- Romeu e Julieta** porção de queijo canastra com goiabada cascão cremosa ou doce de leite \$20

THE COFFEE is on the TABLE



DESSERT



SOFT DRINK

F O O D

Bolo de Cenoura coberto com ganache de chocolate \$15

Bolo de Laranja opção sem lactose \$13

Brownie chocolate e nozes \$16

Brownie com sorvete \$22

Cannoli Baunilha, Limão ou Doce de Leite \$16

Cannoli de Ricota \$17

Cheesecake de Frutas Vermelhas \$16

Cinnamon Roll rolinho de canela finalizado com creme \$16

Cookie Recheado consulte os sabores \$16

Banoffee Pie receita inglesa com bananas, doce de leite e chantilly \$17

Torta de Maçã com Sorvete massa leve recheada com maçãs \$26

Devil's Cake bolo de cacau recheado com ganache de chocolate - pedaço - Só aos sábados \$23

Banana Bread tradicional bolo americano com bananas, canela, gotas de chocolate e acompanha doce de leite \$18



BANOFFEE



SODA ITALIANA