

Horário de Funcionamento

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

*Cozinha encerra às 18:45h





JESTÓES

Toast Pancetta \$28



Caffè Negroni \$45



The Dream \$28





Toast Romeu e Julieta \$18



Affogato Clássico \$20



Cinnamon Roll \$14



5

Muddy Coffee \$30



Pudim de Leite ou Café \$13



Taça The Coffee \$35





The Coffee is on the Table

Bebidas Quentes

Espresso The Coffee (feito à maneira italiana)
Doppio (prazer dobrado num espresso duplo)
Ristretto (apenas 25 ml do líquido precioso)
Romano (espresso acompanhado de raspas de casca de limão)
Carioca (espresso e jarra de água quente, para preparar o café como que você gosta)
Naked (espresso com 25 gramas de café e dupla camada da <u>crema do café</u>)
Macchiato (espresso e a mais branca espuma de leite vaporizado)
Espresso com Panna (espresso acompanhado de panna - o nosso delicioso chantilly)
Espresso Gratinado (é ver para crer: espresso com marshmallow tostado e raspas de limão)
Espresso Romeu e Julieta (espresso acompanhado de fatia de queijo da Serra da Canastra e goiabada cascão cremosa. Peça também com doce de leite)
Espresso Trufado (trufa de chocolate coberta com uma dose de espresso e finalizada com leite vaporizado e chantilly)
Espresso Titanic (espresso com uma barra de chocolate mergulhada)
Caffe Latte (espresso com leite vaporizado na proporção exata)
Cappuccino (preparado à moda italiana: 1/3 de espresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite)
Cappuccino Tentação (cappuccino tradicional com gotas de chocolate belga)
<u>Café Vienense</u> (chocolate em pó 100% cacau, café, leite vaporizado e chantilly - o clássico que é uma delícia!)



Marocchino (café, leite vaporizado e chocolate em pó 100% cacau em total harmonia)
Noccelino (o melhor da Itália! Cappuccino e creme de avelã)
Dolccelino (Cappuccino e doce de leite)
<u>Café Bombom</u> (chocolate belga, leite e leite condensado, café e Chantilly para você misturar à vontade)
Mocha (preparado com uma dose de espresso, calda de chocolate e leite vaporizado)
Latte Macchiato (espresso doppio, finalizado com leite vaporizado e espuma de leite)
Caramel Macchiato (caramelo, espresso, chantilly e leite vaporizado)
Canelinha (as mais deliciosas camadas: doce de leite, uma boa dose de espresso e leite vaporizado coberto com chantilly e canela em pó)
Nocciola Macchiato (espresso, creme de avelã, chantilly e leite vaporizado. Precisa mais?) 25
Vanilla Latte (leite vaporizado com toda a doçura e aroma do melhor xarope francês de baunilha de Madagascar)
Chai Latte (sabor da Índia perto de você - especiarias como cardamomo, gengibre e canela com leite vaporizado)
Chocolate quente (o bom chocolate dos padres com leite vaporizado - 300 ml)
Chocolate quente pequeno (o bom chocolate dos padres com leite vaporizado - 150 ml)
Chocolate Europeu (intenso como você)
Submarino (chocolate quente com barra de chocolate submersa e chantilly)
*Você pode substituir o leite por leite vegano de aveia - acréscimo de



Porções

Panna (porção de chantilly para acompanhar a sua bebida)
Nociolla (porção para adoçar seu pedido com creme de avelã)
Requeijão (porção para acompanhar o pão de queijo)
Romeu e Julieta (porção de queijo canastra com goiabada cascão cremosa ou doce de leite)
Chás
Chás especiais Twinings (consultar sabores)
Bebidas Geladas
Granita Coffee (gelo triturado e dupla dose de café com raspas de limão ou laranja)
Fresh Coffee (espresso, baunilha, gelo e laranja - perfeito para refrescar o verão)
Orange Coffee (espresso, suco de laranja e gelo - delícia)
Shakeratto (duas doses de espresso, calda de chocolate, raspas de limão e gelo na coqueteleira) 22
<u>Iced Coffee Tônica</u> (café gelado com tônica e cereja maraschino - só tem aqui!)
Soda Italiana (o mais refrescante refrigerante feito à moda dos italianos - frutas vermelhas, maçã
verde ou limão)
Iced Tea Peach ou Lemon o (para matar a sede)
Cinnamon Fresh Coffee (adoce sua tarde - espresso, canela e leite condensado - tudo estupidamente
gelado)
Café Califórnia (leite condensado, café, raspas de laranja, gelo, canela e chantilly)
<u>Iced Chai Latte</u> (sabor da Índia perto de você - especiarias como cardamomo, gengibre e canela com
leite aerado



19
 10

<u>Iced Vanilla Latte</u> (leite aerado com toda a doçura e aroma do melhor xarope francês de baunill Madagascar)	
Chocolate gelado (o bom chocolate dos padres com leite aerado)	21
Chocolate gelado pequeno	14
Affogato Clássico (sorvete de creme e espresso)	20
Affogato The Coffee (sorvete de creme coberto com espresso e chantilly)	27
The Dream (sorvete de creme batido com creme de avelã)	28
Milk Shake de Oreo (mistura de gostosuras - nunca mais você será o mesmo!)	33
Milk Shake de Ovomaltine (muito melhor que o original)	25
Frozen Cappuccino (delícia gelada)	26
Coffee Shake (café, grãos de café, ice cream, calda de chocolate e cobertura de chantilly)	33
*Você pode substituir o leite por leite vegano de aveia - acréscimo de	<i>3</i>



Métodos de preparo

<u>Hario V60</u> (método de extração artesanal que utiliza um filtro especial e valoriza a doçura e acidez do café – 350 ml)
Hario V60 Gelada (extraída no gelo com rodelas de laranja ou limão)
<u>French Press 1</u> (método inventado no século XIX que traz novas sensações ao apreciador de café - 2 xícaras - 250ml)
French Press 2 (serve 6 xícaras - 500ml)
Aeropress (método de preparo criado pelo inventor de brinquedos norte-americano Alan Adler é a nova mania nos EUA - 250 ml)
Turkish Coffee (o primeiro dos cafés: rústico, não é coado. Se quiser, peça com cardamomo e sinta a diferença - 200ml)
Coador (método tradicional, uma paixão brasileira - 200 ml)
Moka (café coado à moda italiana)
Softbrew (método inventado pelo designer George Sowden - 350 ml)
Café vietnamita (feito na phin, com café gelado e leite condensado)
Chemex (café triplamente filtrado, leve e muito saboroso - 350 ml)
<u>Clever</u> (o café esperto! - 250 ml)
Syphon (método de 1840 - o café é extraído a vácuo proporciona uma bebida suave e limpa) 35
Koar (método desenvolvido por brasileiros em cerâmica vitrificada e o resultado é um café equilibrado - 280 ml)

<u>Kalita</u> (processo que maximiza a	ECOFFFF	uniformidade da extração - 350 ml)	
22	is on the TABLE		
<u>Filter Glass</u> (surpreenda-se com a doçura		deste método - 200 ml)	
*Métodos com café microlotes especia	is acrescentar		1

Drinks

Amarula Hot Coffee (espresso, amarula e chantilly)	32
Amarula Hot Chocolat (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)	35
Ipa Espresso (combinação perfeito de cerveja Ipa Madalena de 600 ml, espresso, suco de lara toque de baunilha)	
Ipa Espresso (combinação perfeito de cerveja Ipa Madalena de 355 ml, espresso, suco de lara toque de baunilha)	_
Caffe Negroni (geladíssimo, preparado na Moka com gim, campari e vermute)	45
Hot Cognac Marshmallow (chocolate, conhaque e marshmallow gratinado)	30
Gim Tônica (refrescância perfumada)	36
Negroni (clássico italiano, gim, campari, vermute em partes iguais)	36
Delícias Salgadas	
Nhoque de Batata ao Molho ao Sugo	32
Nhoque Recheado de Calabresa e Requeijão com Molho ao Sugo	38
Rondelli 4 Queijos com Molho Branco	38
Rondelli Presunto e Mussarela com Molho ao Sugo	
Raviolli Verde de Mussarela de Búfala com Molho Branco	38

Toast Canastra (fatia de pão italiano, maçarico) 20	ECOFFEE Is on the TABLE	manteiga e queijo da Canastra derret	ido no
Toast Pancetta (fatia de pão italiano, no maçarico) 28		manteiga e queijo da Canastra e pand	cetta
Sanduiche Toscanino (baguete, rúcula, tomate cereja, pepino e acompanh		requeijão, mussarela de búfala, pance la Al'ancienne)	etta,
	32		
Sanduiche Veneza (presunto royale, muss	sarela de búfala,	tomate e um fio de azeite na baguete)	28
Sanduiche Turin (baguete com caponata e	de berinjela da d	rasa, Vegano!)	23
Diggo (magas da famasanta são matamal san	uzaanala ay aalal	mana)	90
<u>Pizza (</u> massa de fermentação natural - mu			
Pão de Queijo (feito com queijo da Serra			
Waffle de Queijo (escolha: creme de avel			
Tortinha de Frango (deliciosa!)			19
Quiche (consulte os sabores)	••••••		15
<u>Empanada Chilena de Carne ou Calabres</u>	a com Catupiry		15
Croissant (manteiga, requeijão, creme de	avelã, doce de le	eite ou geléia de frutas vermelhas)	16
D_{0}	elícias d	oces	
Devil's Cake (bolo de cacau, recheado e o	_		22
Cinnamon Roll (delícia que combina con	ı você)		14
Toast Romeu e Julieta (brioche, goiabada	cremosa e queț	io Canastra no maçarico)	18
Bannoffee Pie (torta de receita inglesa con	m doce de leite,	bananas e chantilly)	16
Bolo de cenoura (esse bolo é só alegria -	coberto com ga	nache de chocolate)	13
Bolo de laranja (úmido, como o feito em	casa)		12
Brownie (porque você merece - contém 1	nozes)		15

Cannoli (o autêntico doce siciliano -	∦COFFEE	baunilha, limão ou doce de leite)
	is on the TABLE	
Cannoli (o autêntico doce siciliano		creme de ricota com frutas cristalizadas)
Cheesecake de Frutas Vermelhas		
Mini Torta Ninho Trufado (sabor delicado))	
Mini Torta de Creme de Avelã (coberta co.	m amendoim) .	
Banana Bread (fatia do tradicional doce am	nericano feito c	om bananas e gotas de chocolate - na nossa
versão vem acompanhado de doce de leite)		

Bebidas

Refrigerantes (Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná)	7,5
Suco Natural de Laranja	12
Suco Detox (abacaxi, couve, gengibre e hortelã)	13
Suco de Laranja e Morango	18
Suco de Morango (batido com água)	13
Suco de Morango (batido com leite)	16
Suco de Abacaxi	13
Suco de Maracujá (batido com água)	13
<u>Água</u> (500 ml)	6
Água com gás (500 ml)	6
Cervejas	
Cerveja Madalena (600 ml - consulte disponibilidade)	32

Vinhos e Espumantes (consulte disponibilidade)