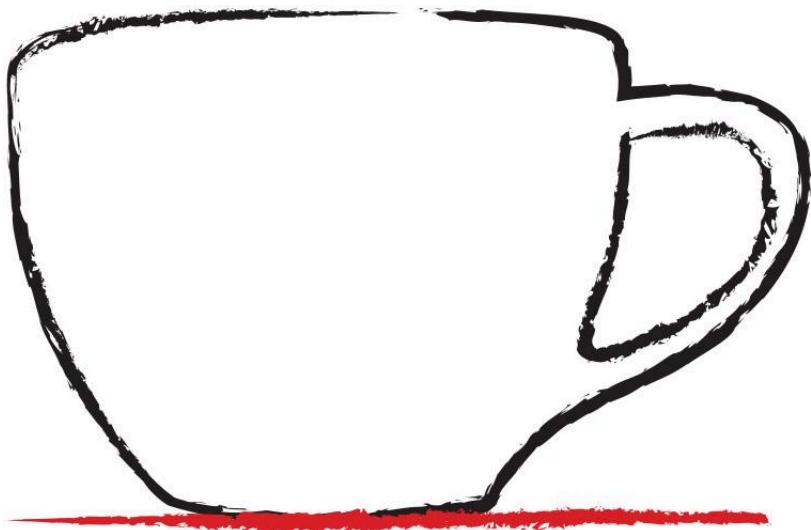


THE COFFEE  
is on the  
TABLE



## Horário de Funcionamento

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

\*Cozinha encerra às 18:45h



@thecoffeeisonthetable



# ESPRESSO



## D R I N K S

**Espresso The Coffee** 40 ml - à moda italiana \$9

**Doppio** 80 ml \$17

**Romano** com raspas de limão \$9,5

**Ristretto** 25 ml \$9

**Carioca** prepare como você gosta \$9

**Panna** espresso e chantilly \$15

**Titanic** espresso com barra de chocolate \$15

**Gratinado** com marshmallow tostado e raspas de limão \$14

**Naked** 25 grs de café com dupla camada da crema \$17

**Romeu e Julieta** com porção de queijo canastra e goiabada cremosa \$27



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 caramel 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

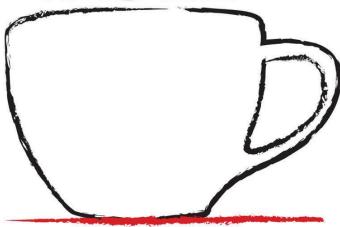
**Nocciola Macchiato** creme de avelã, espresso, leite e chantilly \$25

**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

**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 \$21

**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



MILKSHAKE OREO

*Opcional de leite de aveia \$4*



# THE COFFEE is on the TABLE



## D R I N K S

**Hario V60** extração que valoriza a doçura e acidez do café – 350 ml \$22

**Hario V60 gelada** extraída no gelo com rodelas 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



**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** \$23

**Vinho e Espumante** consulte a disponibilidade

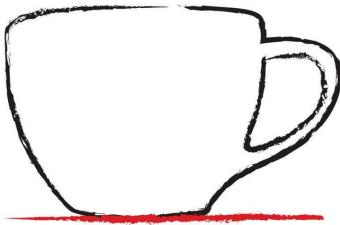


HARIO V60



AMARULA HOT

# THE COFFEE is on the TABLE



## SNACKS



## FOOD

**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

**Sanduíche Toscanino** baguete, requeijão, mussarela de búfala, pancetta, rúcula, tomate cereja e pepino, acompanhado de mostarda à l'Ancienne \$32

**Sanduíche 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 manjericão \$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 \$17

**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 \$19

**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 PANSETTA

## DIP



ROMEU E JULIETA

**Panna** porção de chantilly \$8

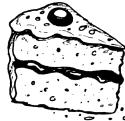
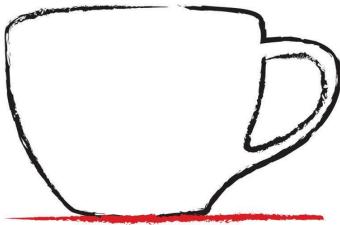
**Creme de Avelã** \$8

**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



F O O D

DESSERT



**Bolo de Cenoura** coberto com ganache de chocolate \$16

**Bolo de Laranja** opção sem lactose \$14

**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 \$18

**Cookie Recheado** consulte os sabores \$16

**Banoffee Pie** receita inglesa com bananas, doce de leite e chantilly \$18

**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 \$26

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



BANOFFEE

SOFT DRINK



SODA ITALIANA

**Soda Italiana** frutas vermelhas, limão e maçã verde \$15

**Iced Tea** pêssego ou limão \$15

**Suco Natural** laranja, abacaxi, morango, maracujá e detox \$16

**Suco com Leite** morango, maracujá \$18

**Suco Laranja Morango** \$20

**Refrigerante** 350 ml \$7,5

**Água Natural ou com gás** 500 ml \$6