

# Horário de Funcionamento

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

\*Cozinha encerra às 18:45h





# Toast Pancetta \$28



Caffè Negroni \$45



The Dream \$28



Cinnamon Roll \$14



# Sugestões

#### CARAMEL MATCHÁ LATTE

Caramelo Matchá Leite Chantilly



25,00

#### CANELINHA

Doce de Leite Espresso Leite Canela Chantilly



25,00

#### **HOT COGNAC MARSHMALLOW**

Chocolate Cognac Marshmallow



30,00

#### TAÇA DE VINHO + MASSA

Nhoque recheado Nhoque Raviolli Verde Rondelli 4 queijos Rondelli presunto e mussarela



a partir de 50,00

#### TAÇA DE VINHO + PIZZA

Mussarela ou Calabresa



47,00







# The Coffee is on the Table

# Bebidas Quentes

Espresso The Coffee (feito à maneira italiana)
<u>Doppio</u> (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)
<u>Naked</u> (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 Cubano (espresso duplo extraído com açúcar mascavo e uma dose de rum)
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)
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)
Marocchino (café, leite vaporizado e chocolate em pó 100% cacau em total harmonia)
<u>Café Bombom</u> (chocolate belga, leite e leite condensado, café e Chantilly para você misturar à vontade)



<u>Caté Vienense</u> (chocolate em pó 100% cacau, caté, leite vaporizado e chantilly – o clássico que é uma
delícia!)
Noccelino (o melhor da Itália! Cappuccino e creme de avelã)
Dolccelino (Cappuccino e doce de leite)
Mocha (preparado com uma dose de espresso, calda de chocolate e leite vaporizado)24
Caffe Latte (espresso com leite vaporizado na proporção exata)
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)
Vanilla Latte (leite vaporizado com toda a doçura e aroma do melhor xarope francês de baunilha de Madagascar)22
Chai Latte (sabor da Índia perto de você - especiarias como cardamomo, gengibre e canela com leite vaporizado)
Nocciola Macchiato (espresso, creme de avelã, chantilly e leite vaporizado. Precisa mais?) 25
Chocolate quente (o bom chocolate dos padres com leite vaporizado)
Chocolate quente pequeno (o bom chocolate dos padres com leite vaporizado)
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



<u>Panna</u> (porção para acompanhar seu café ou chocolate preferido)
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 mineiro)
Chás
Chás especiais Twinings (consultar sabores)
Bebidas Geladas
<u>Café Califórnia</u> (leite condensado, café, raspas de laranja, gelo, canela e chantilly)
Granita Coffee (gelo triturado e dupla dose de café com raspas de limão ou laranja)
Milk Shake de Oreo (mistura de gostosuras – nunca mais você será o mesmo!)
Milk Shake de Ovomaltine (muito melhor que o original)
Fresh Coffee (espresso, baunilha, gelo e laranja – perfeito para refrescar o verão)
Orange Coffee (espresso, suco de laranja e gelo - delícia)
Cinnamon Fresh Coffee (adoce sua tarde - espresso, canela e leite condensado - tudo
estupidamente gelado)
Affogato (sorvete de creme coberto com espresso e chantilly)
Shakeratto (duas doses de espresso, calda de chocolate, raspas de limão e gelo na
coqueteleira)



<u>icea Chai Latte</u> (sapor da India perio de voce - especiarias como cardamonio, gengibre e
canela com leite aerado22
Iced Coffee Tônica (café gelado com tônica e cereja maraschino - só tem aqui!)
Iced Latte Macchiato (espresso doppio servido em copo de vidro, finalizado com leite aerado   gelado) 19
Iced Vanilla Latte (leite aerado com toda a doçura e aroma do melhor xarope francês de baunilha de Madagascar)
Ipa Espresso (combinação perfeito de cerveja Ipa Madalena de 600 ml, espresso, suco de laranja   e um toque de baunilha) 42
<u>Ipa Espresso</u> (combinação perfeito de cerveja Ipa Madalena de 355 ml, espresso, suco de laranja e um toque de baunilha)
Chocolate gelado (o bom chocolate dos padres com leite aerado)
Chocolate gelado pequeno
Frozen Cappuccino (delícia gelada)
Coffee Shake (café, ice cream, calda de chocolate e cobertura de chantilly)
Soda Italiana (o mais refrescante refrigerante feito à moda dos italianos - consulte os sabores
disponíveis)
Iced Tea Peach ou Lemon o (para matar a sede)
*Você pode substituir o leite por leite vegano de aveia - acréscimo de



# Métodos de preparo

<b>Hario V60</b> (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)
French Press 1 (método inventado no século XIX que traz novas sensações ao apreciador de café - 2 xícaras - 250ml)
<u>French Press 2</u> (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)
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)
Clever (o café esperto! – 250 ml)
Syphon (método de 1840 - o café é extraído a vácuo proporciona uma bebida suave e limpa) 33
Koar (método desenvolvido por brasileiros em cerâmica vitrificada e o resultado é um café equilibrado - 280 ml)
Kalita (processo que maximiza a uniformidade da extração - 350 ml)
Filter Glass (surpreenda-se com a doçura deste método - 200 ml)
*Métodos com café microlotes especiais, acrescentar



### **Drinks**

Amarula Hot Coffee (espresso, amarula e chantilly)	<b></b> 32
Amarula Hot Chocolat (amarula com chocolate quente e chantilly)	32
<u>Irish Coffee</u> (espresso doppio, uma caprichada dose de whisky irlandês Jameson e chantilly)	35
Gim Tônica (refrescância perfumada)	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	38
Raviolli Verde de Mussarela de Búfala com Molho Branco	38
Toast Canastra (fatia de pão italiano, manteiga e queijo da Canastra derretido no maçarico)	18
Sanduiche Toscanino (baguete, mussarela de búfala, pancetta, rúcula, tomate cereja, pepino e acompanhado de mostarda Al'ancienne)	32
Sanduiche Veneza (presunto royale, mussarela de búfala, tomate e um fio de azeite na baguete)	28
Sanduiche Turin (pão italiano com caponata de berinjela da casa, Vegano!)	21
<u>Pizza (</u> massa de fermentação lenta - mussarela ou calabresa)	29
Pão de Queijo (feito com queijo da Serra da Canastra e Parmesão)	7
Waffle de Queijo (escolha: creme de avelã, geléia, requeijão, doce de leite ou manteiga)	15
Tortinha de Frango (deliciosa!)	18
Quiche (consulte os sabores)	15
Empanada Chilena de Carne ou Calabresa com Catupiry	15
Croissant (manteiga, requeijão, creme de avelã, doce de leite ou geléia de frutas vermelhas)	16



# Delícias doces

<u>Devil's Cake</u> (bolo de cacau, recheado e coberto com ganache de chocolate - pedaço - S sábados)	
Bannoffee Pie (torta de receita inglesa com doce de leite, bananas e chantilly)	16
Bolo de cenoura (esse bolo é só alegria - coberto com ganache de chocolate)	13
Bolo de laranja (úmido, como o feito em casa)	12
Brownie (porque você merece)	15
Brownie com sorvete (porque você merece mais ainda)	20
Cannoli (o autêntico doce siciliano - baunilha, limão ou doce de leite)	15
Cannoli (o autêntico doce siciliano - creme de ricota com frutas cristalizadas)	16
Cheesecake de Frutas Vermelhas	15
Mini Torta Ninho Trufado (sabor delicado)	15
Mini Torta de Creme de Avelã (coberta com amendoim)	15
Mini Torta Trufada de Ovomaltine (sabor da infância)	15
Pastel de Natas com Sorvete (delícia portuguesa)	19
<u>Doce Português</u> (veja a disponibilidade)	14
Banana Bread (fatia do tradicional doce americano feito com bananas e gotas de chocolar na nossa versão vem acompanhado de doce de leite)	
Pudim de Leite (mini pudim de leite com calda de caramelo)	10



### **Bebidas**

Refrigerantes (Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná)	7,5
Suco Natural de Laranja	11
Suco Detox (abacaxi, couve, gengibre e hortelã)	12
Suco de Laranja e Morango	17
Suco de Morango (batido com água)	12
Suco de Morango (batido com leite)	15
Suco de Abacaxi	12
Suco de Maracujá (batido com água)	12
<u>Água</u> (500 ml)	6
Água com gás (500 ml)	6
Cervejas	
Cerveja Madalena (600 ml - consulte disponibilidade)	32
Cerveja Madalena (355 ml - consulte disponibilidade)	20
Cerveja Heineken (long neck)	14
Vinhos e Espumantes	
Taça de Vinho	18
Vinhos e Espumantes (consulte disponibilidade)	