

### 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



# \_\_\_\_

Pão de Queijo Recheado \$10



Waffle do Chefe \$35



Caramel Matchá Latte \$25



### (N) 5

Milkshake Pistachio \$31



Snow Choco \$22





### 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)
Café Vienense (chocolate em pó 100% cacau, café, leite vaporizado e chantilly - o clássico que é uma delícia!)



<u>Marocchino</u> (cafe, leife vaporizado e chocolate em po 100% cacau em total harmonia)14
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)
Caramel Matchá Latte (caramelo, matchá, leite e chantilly)
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?) 23
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



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
Iced Coffee Tônica (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)
Iced Chai Latte (sabor da Índia perto de você - especiarias como cardamomo, gengibre e canela com
leite aerado



<u>lced Latte Macchiato</u> (espresso doppio servido em copo de vidro, finalizado com leite aerado g	
<u>Iced Vanilla Latte</u> (leite aerado com toda a doçura e aroma do melhor xarope francês de baun. Madagascar)	
Iced Caramel Matchá Latte (caramelo, matchá, leite e chantilly)	25
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	3



### Métodos de preparo

Hario V60 (método de extração artesanal que utiliza um filtro especial e valoriza a doçura e acidez e café - 350 ml)	
Hario V60 Gelada (extraída no gelo com rodelas de laranja ou limão)	24
French Press 1 (método inventado no século XIX que traz novas sensações ao apreciador de café - xícaras - 250ml)	
French Press 2 (serve 6 xícaras – 500ml)	38
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 diferença - 200ml)	
Coador (método tradicional, uma paixão brasileira - 200 ml)	18
Moka (café coado 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 (método desenvolvido por brasileiros em cerâmica vitrificada e o resultado é um café equilibrado - 280 ml)	22
Kalita (processo que maximiza a uniformidade da extração - 350 ml)	22
<u>Filter Glass</u> (surpreenda-se com a doçura deste método - 200 ml)	21
*Métodos com café microlotes especiais, acrescentar	10



### **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
I <u>pa Espresso</u> (combinação perfeito de cerveja Ipa Madalena de 600 ml, espresso, suco de laranja e toque de baunilha)	
I <mark>pa Espresso</mark> (combinação perfeito de cerveja Ipa Madalena de 355 ml, espresso, suco de laranja e toque de baunilha)	
Caffè 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	
Foast Canastra (fatia de pão italiano, manteiga e queijo da Canastra derretido no maçarico)	20
Toast Pancetta (fatia de pão italiano, manteiga e queijo da Canastra e pancetta no maçarico)	28
Sanduiche Toscanino (baguete, requeijão, 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
<u>Pizza (</u> massa de fermentação natural – mussarela ou calabresa)	. 30
Waffle de Queijo (escolha: creme de avelã, geléia, requeijão, doce de leite ou manteiga)	15
Waffle do Chefe (2 waffles, mussarela de búfala, presunto royale, tomate cereja e manjericão)	. 35
<u>Γortinha de Frango</u> (deliciosa!)	19
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



Pão de Queijo (feito com	queijo da Serra da Canastra e Parmesão)	7
Pão de Oueijo Recheado	(escolha seu rechejo entre requejião, doce de leite ou gojabada)	10

### Delícias doces

Devil's Cake (bolo de cacau, recheado e coberto com ganache de chocolate – pedaço – Só aos sábados)	22
Cinnamon Roll (delícia que combina com você)	14
Toast Romeu e Julieta (brioche, goiabada cremosa e queijo Canastra no maçarico)	. 18
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 - contém nozes)	15
Brownie com sorvete (porque você merece mais ainda- contém nozes)	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
Banana Bread (fatia do tradicional doce americano feito com bananas e gotas de chocolate - na n versão vem acompanhado de doce de leite)	
Cookie Recheado (verifique os sabores)	16



### **Bebidas**

Refrigerantes (Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná)	
Suco Natural de Laranja	14
Suco Detox (abacaxi, couve, gengibre e hortelã)	
Suco de Laranja e Morango	
Suco de Morango (batido com água)	14
Suco de Morango (batido com leite)	
Suco de Abacaxi	
Suco de Maracujá (batido com água)	
Água (500 ml)	6
Água com gás (500 ml)	6
Cervejas	
Cerveja Madalena (600 ml - consulte disponibilidade)	32
Cerveja Madalena (355 ml - consulte disponibilidade)	
Cerveja Heineken (long neck)	
Vinhos e Espumantes	
Taça de Vinho	
Vinhos e Espumantes (consulte disponibilidade)	