

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) 6
Naked (espresso com 25 gramas de café e dupla camada de crema)13
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) 9
Espresso Cubano (espresso duplo extraído com açúcar mascavo e uma dose de rum
Espresso Romeu e Julieta (casamento perfeito – espresso acompanhado de fatia de queijo da Serra da Canastra escoltada de goiabada cascão cremosa – mineiríssimos! Peça também com doce de leite, uai!)
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) 12
<u>Café Bombom</u> (chocolate belga, leite e leite condensado, café e Chantilly para você misturar a vontade)
Café Vienense (chocolate em pó 100% cacau, café, 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) 18
Caffe Latte (espresso com leite vaporizado na proporção exata)
Latte Macchiato (espresso doppio, finalizado com leite vaporizado e espuma de leite) 13
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)
Chai Latte (sabor da Índia perto de você - especiarias como cardamomo, gengibre e canela con leite vaporizado)
Nutella Macchiato (espresso, nutella e leite vaporizado. Precisa mais?)
Chocolate quente (o bom chocolate dos padres com leite vaporizado)
Chocolate quente pequeno (o bom chocolate dos padres com leite vaporizado numa xícara pequena)
Chocolate Europeu (intenso como você)
Submarino (chocolate quente com barra de chocolate submersa e chantilly)





<u>Porções</u>

Panna (porção para acompanhar seu café ou chocolate preferido)
Nutella (porção para adoçar seu pedido)
Romeu e Julieta (porção de queijo canastra com goiabada cascão cremosa ou doce de leite mineiro)
Chás
Chás especiais Twinings (consultar sabores)
Bebidas Geladas
Café Califórnia (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)





<u>Cinnamon Fresh Cottee</u> (adoce sua tarde - espresso, canela e leite condensado - tudo	
estupidamente gelado)	. 18
Affogato (sorvete de creme coberto com espresso e chantilly)	. 20
Shakeratto (duas doses de espresso, calda de chocolate, raspas de limão e gelo na	
coqueteleira)	. 18
Iced Chai Latte (sabor da Índia perto de você - especiarias como cardamomo, gengibre e ca com leite aerado)	
Iced Coffee Tônica (café gelado com tônica e cereja maraschino - só tem aqui!)	. 20
Iced Latte Macchiato (espresso doppio servido em copo de vidro, finalizado com leite aer gelado)	
Iced Vanilla Latte (leite aerado com toda a doçura e aroma do melhor xarope francês baunilha de Madagascar)	
Chocolate gelado (o bom chocolate dos padres com leite aerado)	. 14
Chocolate gelado pequeno (o bom chocolate dos padres com leite aerado numa xícara peque	
Soda Italiana (o mais refrescante refrigerante feito à moda dos italianos - consulte os sabore	es
disponíveis)	10
Iced Tea Peach ou Lemon o (para matar a sede)	. 10





Métodos de preparo

<u>Hario V60</u> (método de extração artesanal que utiliza um filtro especial e valoriza a doçura e acide café – 2 xícaras)	
Hario V60 Gelada (extraída no gelo com rodelas de laranja ou limão)	15
<u>French Press 1</u> (método inventado no século XIX que traz novas sensações ao apreciador de café xícaras)	
French Press 2 (serve 4 xícaras)	20
Aeropress (método de preparo criado pelo inventor de brinquedos norte-americano Alan Adler o nova mania nos EUA)	
Turkish Coffee (o primeiro dos cafés: rústico, não é coado. Se quiser, peça com cardamomo e sin diferença)	
Coador (método tradicional, uma paixão brasileira)	13
Moka (café coado à moda italiana)	14
Softbrew (método inventado pelo designer George Sowden)	20
Café vietnamita (feito na phin, com café gelado e leite condensado)	18
Chemex (café triplamente filtrado, leve e muito saboroso)	20
<u>Clever</u> (o café esperto!)	13
Syphon (método de 1840 - o café é extraído a vácuo proporciona uma bebida suave e limpa)	23
<u>Koar</u> (método desenvolvido por brasileiros em cerâmica vitrificada e o resultado é um café equilibrado)	13
Kalita (processo que maximiza a uniformidade da extração)	13
<u>Filter Glass</u> (surpreenda-se com a doçura deste método)	13
*Métodos com café microlotes especiais, acrescentar	8





Drinks

Amarula Hot Coffee (caté coado na French Press, amarula e chantilly)	25
Amarula Hot Chocolat (amarula com chocolate quente e chantilly)	25
<u>Irish Coffee</u> (só para os fortes: espresso doppio acrescentado de uma caprichada dose de uísq irlandês Jameson e creme de leite batido, servido em taça grog)	
Gim Tônica (refrescância perfumada)	20
Delícias Salgadas	
	0.5
Agnolotti recheado de Alho Poró e Cream Cheese no Molho Rose	23
Nhoque de Batata ao Molho Bolonhesa	21
Tortelli de Abóbora no Ragu de Linguiça	25
Capelletti de queijo com molho branco	21
Raviolli de carne com molho pomodoro	21
Toast Canastra (fatia de pão italiano de fermentação natural com manteiga e queijo da Serra da Canastra derretido no maçarico)	
Sanduiche Toscanino (baguete de cebola com creme de ricota, mussarela de búfala, pancetta rúcula, tomate cereja e relish de pepino acompanhado da deliciosa mostarda Al'ancienne)	
Sanduiche Veneza (presunto royale, mussarela de búfala, tomate e um fio de azeite em deliciosa ciabata)	20
Sanduiche Bologna (ciabata com 250 grs de mortadela	15
B.L.T. (bacon, alface e tomate, em fatias de pão branco pinceladas com majonese)	15





Pão de queijo (feito com queijo da Serra da Canastra e Parmesão)
Waffle de queijo (escolha: nutella, geléia, requeijão, doce de leite ou manteiga)
Tortinha de Frango (deliciosa!)
Quiche (consulte os sabores)
Delícias doces
Bolo caseiro de chocolate (recheado com brigadeiro e coberto com ganache – pedaço – Só nos finais de semana)
Bolo de cenoura (esse bolo é só alegria - coberto com ganache de chocolate)
Bolo de laranja (úmido, como o feito em casa)
Brownie (porque você merece)
Brownie com sorvete (porque você merece mais ainda)
Cheesecake de Nutella (delícia em fatias)
Cannoli (o autêntico doce siciliano com o tradicional sabor baunilha)
Pastel de Natas com Sorvete (delícia portuguesa)
Bebidas
Refrigerantes (Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná)
Suco Natural de Laranja
Suco Detox (abacaxi, couve, gengibre e hortelã)
Suco de Morango (batido com água)
Suco de Morango (batido com leite)





Suco de Abacaxi	9
Suco de Maracujá (batido com água)	9
Água (500 ml)	5
Água com gás (500 ml)	5
Cervejas	
Cerveja IPA Madalena (600 ml - consulte disponibilidade)	
Cerveja IPA Madalena (355 ml - consulte disponibilidade)	17
Cerveja Budweiser (long neck)	10
Cerveja Heineken (long neck)	10
Vinhos e Espumantes	
Taça de Vinho	

