

café da manhã

brunch

ACORDEI ATRASADO 49
brioche com manteiga na chapa,
ovos mexidos com ervas, suco de laranja
e café espresso puro ou com leite

PARA COMEÇAR BEM O DIA 69
Salada de frutas, brioche com manteiga na chapa,
ovos mexidos com ervas, bolo de fubá com calda
de goiabada e creme de queijo da Canastra, suco
de laranja e café espresso puro ou com leite

PORQUE EU MEREÇO 96
Salada de frutas, parfait de iogurte com calda
de frutas vermelhas e granola, panelinha de ovos
beneditinos com salmão ou presunto cru, bolo de
fubá com calda de goiabada e creme de queijo da
Canastra, suco de laranja e café espresso puro
ou com leite

pães

PÃO DE QUEIJO 10
2 unidades

WAFFLE DE QUEIJO 16

CESTA DE PÃES 24

BRIOCHE* 10

PÃO CAMPAGNE* 10

MINIBAGUETE* 10

CROISSANT* 13

*os itens acima são servidos
na chapa com manteiga

adicione

manteiga +4, manteiga saborizada +6,
geleia +5, mel +5, ovos mexidos +12,
tomate confit +6, bacon +8, presunto
cru +12 ou gravlax +16

iogurte & frutas

PARFAIT 20
com frutas vermelhas
e granola

SALADA DE FRUTAS 20

FRUTAS DO DIA 13

adicione

granola + 4
mel + 4
calda + 4

toasts & sands

TOAST TOMATE CONFITADO 39
lascas de queijo, manjeriço e
azeitonas pretas

TOAST GRAVLAX DE SALMÃO 42
picles de cebola roxa, molho de
alcaparras e dill

TRIO DE CLÁSSICOS PAULISTAS 38
minis beirute, bauru e sanduíche de mortadela

SANDUÍCHE DESPERTAR 36
croissant, ovo mexido, bacon, tomate.
acompanha maionese de beterraba

OVOS

OVOS BENEDITINOS 40
no pão brioche com molho holandês.
escolha entre: salmão, bacon, espinafre
ou presunto cru

OVOS E OVAS 29
ovos mexidos com ervas e bottarga, servido
com waffle de queijo

OVO QUENTE 18
com torradas e crisps de presunto

OMELETE DE QUEIJO "BEM BRASIL" 34
com bacon e tomate confitado. acompanha fatia de brioche

bolos, doces & delícias

BOLO DE TANGERINA 25
coco e amêndoas, servido com chantilly
de tangerina
(sem lactose e sem trigo pedindo apenas o bolo)

**BOLO DE PISTACHE E
LIMÃO SICILIANO 25**

**BOLO ITALIANO DE AZEITE
DE OLIVA 20**
laranja, nozes e mirtilo,
servido com creme inglês
(sem lactose pedindo apenas o bolo)

**BOLO DE FUBÁ COM CALDA DE
GOIABADA 18**
creme de queijo da Canastra

BOLO DE CHOCOLATE 18
com glacê de café
(vegano)

CHOCOLATUDO 25
cobertura e calda de chocolate

INVERTIDO DE BANANA 23
com especiarias, servido com creme inglês

MADELEINES 15
3 unidades

CINNAMON ROLL 12

COOKIES 24
3 unidades

BOLINHO RÚSTICO DE MAÇÃ 16

café

ESPRESSO 10

ESPRESSO DUPLO 13

MACCHIATO* 10
espresso "manchado" com leite

CAPPUCCINO* 13
italiano

LATTE* 14
leite cremoso e café espresso

PINGADO* P | G 9 | 14
café coado e leite quente

COADO P | G 8 | 12
consulte microlote com o barista

CAFÉ COADO GELADO 12
baunilha ou caramelo salgado

CHOCOLATE QUENTE 15
com marshmallow

CHÁS 12
capim-cidreira, camomila,
hibisco com maçã, verde ou hortelã

**CAFÉ COM SUCO
DE LARANJA 18**

ESPRESSO TÔNICA 14

MOCHA 20

FRAPPUCCINO 20
clássico ou caramelo salgado

CHOCOLATE FRIO 12
com chantilly

MATE DA CASA 14
com limão

SODA ITALIANA 20

**SUCO DE LARANJA
OU ABACAXI 16**

**SUCO DE TOMATE
OU VERDE 20**

SUCO DO DIA 18

ÁGUA 9
sem gás | com gás

**ÁGUA PANNA | SAN
PELLEGRINO 29**
sem gás | com gás

*adicione leite vegetal +3

a casa de
ANTONIA
sabores e descobertas

para compartilhar ...ou não

CONHECENDO ANTONIA 39

fatia de bolo de queijo de cabra, tomates confitados, patê de fígado de galinha com vinho do Porto, mix de azeitonas e torradas

STRACCIATELLA 53

com olivada, tomates confitados e manjeriço. acompanha torradas

MARISCOS EM MOLHO MARINARA 42

com aioli e pão campagne

(sem lactose)

LASCAS DE BACALHAU 55

com pimentões, batatas, azeitonas e paio

(sem lactose e sem trigo)

VINAGRETE DE POLVO 49

com favas brancas e salsão

(sem lactose e sem trigo)

toasts & sands

TOAST DE TOMATE CONFITADO 39

com lascas de queijo, manjeriço e azeitonas pretas

TOAST DE GRAVLAX DE SALMÃO 42

com pickles de cebola roxa e molho de alcaparras e dill

TOAST DE BETERRABA GRELHADA 39

com homus de beterraba, pickles de rabanete e queijo de cabra

TRIO DE CLÁSSICOS PAULISTAS 38

minis beirute, bauru e sanduíche de mortadela

MIX DE AZEITONAS 18

marinadas no azeite de oliva e perfumadas com limão-siciliano

(sem lactose e sem trigo. vegano)

FRITAS DA CASA 29

com maionese de beterraba

(sem lactose e sem trigo)

CEVICHE DE CAJU 42

com chips de folha de arroz

(sem lactose e sem trigo. vegano)

SANDUÍCHE DE FALAFEL 45

servido no pão folha com alface, tomate, repolho roxo, pepino, ervas e molho de tahine com iogurte

SANDUÍCHE DE SOBREPALETA DE PORCO DESFIADA 48

servido no pão ciabatta com maionese de ervas, acompanha vinagrete de abacaxi e dedo-de-moça

BLT 45

(bacon, lettuce, tomato): sanduíche de bacon, alface e tomate com maionese de ervas, servido no pão campagne

as famosas tortas

PUPUNHA 49

com sementes de maracujá na massa, coberta com farofa de queijo

TARTE TATIN DE TOMATES 42

com cebola caramelizada e azeitonas pretas, servida com creme de queijo de cabra e manjeriço

GALETTE DE PERA & CREME DE QUEIJO AZUL 42

com mel aromatizado com tomilho

BACALHAU 54

com alho-poró, couve e azeitonas verdes

BOBÓ DE CAMARÃO 56

coberta com farofa de dendê e fitas de coco

FRANGO AO CURRY 49

com castanha-de-caju e uvas passas

GALETTE DE PRESUNTO CRU 42

com creme de queijo de cabra e figos

POT PIE 52

torta de panela. carne cozida lentamente numa mistura de cervejas, coberta com massa folhada

*mix de folhas verdes para acompanhar sua torta +14

saladas e sopas

SALADA DE ALFACE ROMANA BABY GRELHADA 31 | 49

com vinagrete cremoso de pistache e limão-siciliano confitado

(sem trigo)

SALADA DE GRAVLAX DE SALMÃO 34 | 52

com folhas baby e molho de alcaparras e dill

(sem trigo.)

SALADA DE FALAFEL 31 | 49

com mix de folhas baby, repolho roxo, tomate, pepino, ervas, torradas de pita e molho de tahine com iogurte

SALADA CAESAR DA CASA 31 | 49

com alface romana, crisps de presunto cru, nozes caramelizadas, lascas de queijo, croûtons e nosso molho secreto

SALADA DE QUINOA 39

com lentilha coral, cogumelos marinados e farofa de castanhas

SOPA DE ABÓBORA 38

com pera, gorgonzola e farofinha de semente de abóbora

SOPA DE COUVE-FLOR 38

servida com crocante de linguiça Blumenau

pratos

STEAK DE COUVE-FLOR 53

com creme de castanha e manjeriço

(sem lactose e sem trigo. vegano)

CASARECCE COM RAGU DE COGUMELOS 63

com tomate confitado, espinafre e fonduta de queijo

MOQUECA DE CARANGUEJO 69

acompanhada de arroz de coco e farofa de dendê

CAMARÃO THAI 85

com banana-da-terra, pupunha, acelga e quiabo, servida com arroz de jasmim

(sem lactose e sem trigo)

FRANGO MARROQUINO 63

com especiarias, damascos, figos turcos e azeitonas, servido com couscous

CONFIT DE PATO 96

acompanhado de batatas dauphinoise e cebolas caramelizadas

(sem trigo)

GEMELLI COM PRESUNTO CRU 67

molho panna e rúcula selvagem

TAGLIATELLE À BOLOGNESE 69

LINGUA BOURGUIGNON 65

cozida no vinho tinto com legumes, servida com batatas

STEAK FRITES 98

entrecôte com fritas, salada verde e molho de mostarda com ervas

(sem trigo)

*adicione fritas +16

kids

FARFALLE À BOLOGNESE 42

FARFALLE NA MANTEIGA 35

TIRINHAS DE MIGNON 45

(120g) com fritas

(sem lactose e sem trigo)

a casa de
ANTONIA
sabores e descobertas

bolos & tortas

BOLO DE FUBÁ 18

com calda de goiabada e creme de queijo da Canastra

BOLO ITALIANO DE AZEITE DE OLIVA 20

com laranja, nozes e mirtilo, servido com creme inglês

(sem lactose pedindo apenas o bolo)

BOLO DE CHOCOLATE 18

com glacê de café (vegano)

CHEESECAKE CLÁSSICA 29

com calda de frutas vermelhas

TORTA DE LIMÃO SICILIANO E MERENGUE 27

BOLO DE PISTACHE E LIMÃO-SICILIANO 25

BOLO DE TANGERINA, COCO E AMÊNDOAS 25

servido com chantilly de tangerina (sem lactose e sem trigo pedindo apenas o bolo)

TORTA DE MAÇÃ 29

com doce de leite e crumble de aveia e mascavo, servido com chantilly de canela

BOLO INVERTIDO DE BANANA 23

com especiarias, servido com creme inglês

TORTA DE NOZ-PECÃ 27

servida com chantilly

BROWNIE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS 35

e sorvete de flor de leite

BOLO CHOCOLATUDO 25

com cobertura e calda de chocolate

TORTA DE CHOCOLATE CREMOSA 35

servida com sorvete de flor de leite (sem trigo)

outras delícias

PÃO DE QUEIJO 10
2 unidades

BOLINHO RÚSTICO DE MAÇÃ 16

SORVETE 12

COOKIES 24
3 unidades

MADELEINES 15
3 unidades

CINNAMON ROLL 12

outras bebidas

SODA ITALIANA 20

SUCO DE LARANJA OU ABACAXI 16

SUCO DE TOMATE OU VERDE 20

SUCO DO DIA 18

STELLA ARTOIS OU HEINEKEN 15
330ml

REFRIGERANTES E TÔNICAS 10

ÁGUA 9
sem gás | com gás

ÁGUA PANNA | SAN PELLEGRINO 29
sem gás | com gás

ESPRESSO 10

ESPRESSO DUPLO 13

MACCHIATO* 10
espresso "manchado" com leite

CAPPUCCINO* 13
italiano

LATTE* 14
leite cremoso e café espresso

PINGADO* P | G 9 | 14
café coado e leite quente

COADO P | G 8 | 12
consulte microlote com o barista

CAFÉ COADO GELADO 12
baunilha ou caramelo salgado

CHOCOLATE QUENTE 15
com marshmallow

CHOCOLATE FRIO 12
com chantilly

MOCHA 20

FRAPPUCCINO 20
clássico ou caramelo salgado

MATE DA CASA 14
com limão

CHÁ 12
capim-cidreira, camomila, hibisco com maçã, verde ou hortelã

CAFÉ COM SUCO DE LARANJA 18

ESPRESSO TÔNICA 14

drinks

autorais 39

CECÍLIA

gin, framboesa, limão-siciliano, tônica e gengibre

CORA

gin, Lillet, Aperol, grapefruit e limão-siciliano

LEMINSKI

brandy, limão-siciliano, gengibre e Angostura

VINÍCIUS

gin de jabuticaba, violeta e limão-siciliano

QUINTANA

whisky irlandês, licor de pêssego, mate, gengibre, limão-siciliano e água tônica

DRUMMOND

tequila, licor de cereja, licor de laranja, vermouth tinto e violeta

PAGU

cachaça envelhecida, amora, vermouth branco, gengibre, hortelã e água tônica

BLOODY TUTU

suco tomate, vodka, limão-taiti, molho inglês, aipo, sal, pimenta e bacon

CAJUBI

caju, cachaça e açúcar

peça o **drink clássico** de sua preferência ao bartender 44

*consulte nosso time sobre alterações