

CAFÉ DA MANHÃ

Combos

SINGLE

Pão francês tradicional ou na chapa

+

Ovo mexido cremoso

+

Lua de mel

+

Café ou chá

R\$28

CASARÌA

Misto no croissant

+

Fruta

+

Bolo (verificar sabores)

+

Capuccino

R\$49

LOW CARB

Ovo mexido com bacon ou crepioca

+

Pão Low carb com muçarela

+

Fruta do dia

+

Bulletproof coffee

R\$52

Da padaria

CROISSANT COM MANTEIGA NA CHAPA - R\$10

PÃO DE QUEIJO COM CATUPIRY -R\$10

PÃO DE QUEIJO COM MUÇARELA -R\$10

TORTANO NA CHAPA - R\$12

PÃO LOW CARB (GLUTEN FREE) - R\$11

CROQUE MONSIEUR - R\$29

CROQUE MADAME - R\$ 34

MISTO QUENTE - R\$15

MISTO QUENTE NO CROISSANT - R\$22

CROISSANT - R\$11,50

MISTO DE MORTADELA NO CROISSANT - R\$25

MISTO DE MORTADELA - R\$18

Pães na chapa

ESCOLHA SEU PÃO:

FRANCÊS

Manteiga - R\$ 7 | Catupiry - R\$ 9

BAGUETTE TRADICIONAL

Manteiga - R\$ 8 | Catupiry - R\$ 10

BAGUETTE DE NOZES

Manteiga - R\$ 8 | Catupiry - R\$ 10

BAGUETTE DE AZEITONA

Manteiga - R\$ 8 | Catupiry - R\$ 10

BAGUETTE INTEGRAL

Manteiga - R\$ 9 | Catupiry - R\$ 11

PÃO CASARÌA

Manteiga - R\$ 11

BRIOCHE

Manteiga - R\$ 12

Pães doces

PAIN AU CHOCOLAT - R\$9

CROISSANT DE AMÊNDOAS - R\$11

LUA DE MEL - R\$7,50

(Com doce de leite ou creme de confeiteiro)

PAIN AU CHOCOLAT AMÊNDOAS - R\$13

CAFÉ DA MANHÃ

Ovos e Tapiocas

MEXIDO TRADICIONAL - R\$9,50

MEXIDO CREMOSO - R\$10,50

OMELETE CLÁSSICO - R\$11

OMELETE DE CLARAS - R\$13

TAPIOCA - R\$10

(Escolher acompanhamentos extras)

ACOMPANHAMENTOS

BACON - R\$ 5

MUÇARELA - R\$ 5,50

PEITO DE PERU - R\$ 5,50

COGUMELO - R\$ 5

TOMATE - R\$ 5

PRESUNTO CRU - R\$ 7

MANTEIGA - R\$2

GELEIA DA CASA - R\$5

Frutas e Iogurte

IOGURTE - R\$7

(Verificar sabores)

FRUTA DO DIA - R\$ 9

(Verificar fruta do dia)

ACOMPANHAMENTOS

MEL - R\$5

GRANOLA - R\$5

GELEIA DA CASA - R\$5

Da confeitaria

COOKIES - R\$7

Consultar sabores

BOLO PETELECO - R\$10

BOLO DE MANDIOCA - R\$10

BOLO DE LARANJA - R\$10

BOLO DE AMÊNDOAS - R\$12

BOLO DE TAPIOCA - R\$ 10

MENU

CONFIRA NOSSA OPÇÃO DE MENU EXECUTIVO DE SEGUNDA À SEXTA DAS 12H às 15H

Entradas

COUVERT R\$22

(Degustação da padaria e trio de antepastos)

TRIO DE BRUSCHETTAS - R\$ 24

(à consultar)

TÁBUA DE EMBUTIDOS, QUEIJOS E CONSERVAS R\$67

(Pães e torradas)

BURRATA R\$40

(Tomatinhos queimados, rúcula e torradinha)

TARTARE DE SALMÃO R\$38

(Maçã verde, menta, gengibre e croutons)

CARPACCIO R\$46

(Avelãs, rúcula selvagem, fonduta e focaccia)

BRUSCHETTA CAPRESE R\$18

(Tomate, muçarela e manjericão)

POLPETTE AL SUGO R\$24

(Almôndegas ao molho de tomate)

SCARPETTA R\$20

(Ragú de língua e torradinhas)

Sandwiches

CROISSANT DE SALMÃO - R\$35

(Salmão defumado, guaca e ovo)

BURGER - \$42

(Brioche, hambúrguer, crispy de bacon, queijo coalho chapeado, chimichuri e batata chips)

SMASH BURGER CASARÌA - R\$37

(Brioche, hambúrguer, cheddar e batata chips)

TOAST - R\$28

(Cogumelos, tomatinhos e cremoso de cabra)

CROISDOG - R\$32

(Cachorro quente no croissant)

Saladas

CASARÌA R\$ 48

(Alfaves, atum confitado, pickles de erva doce, croutons e alcachofras)

CHEVRE R\$46

(Folhas mistas, pêras, amêndoas e queijo de cabra gratinado)

CAPRESE R\$44

(Mini rúcula, tomatinhos e muçarela)

SALADA ITALIANINHA R\$48

(Folhas, gorgonzola, presunto cru, laranja, castanhas e tomatinhos)

ATUM SELADO R\$52

(Salada verde e legumes grelhados)

Principais

TAGLIOLINI - R\$ 58

(Pomodoro, muçarela e manjericão)

LASAGNA (GLUTEN FREE)- R\$60

(Abobrinha, berinjela ao molho bolonhesa)

GNOCCHI - R\$69

(Fonduta e trufa)

FETTUCCINE AO LIMONE - R\$69

(Massa fresca ao molho cremoso, limão e camarão)

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - R\$58

(Spaghetti com molho bolonhesa)

ESCALOPE AO MOLHO TINTO - R\$64

(Tagliolini na manteiga)

SALTIMBOCA DE FRANGO - R\$56

(Com risotto de limão)

RISOTTO AL POMODORO - R\$54

(Risotto com molho de tomate)

MOQUECA - R\$56

(Peixe branco, banana da terra, arroz e farofa crocante)

FILET AU POIVRE - R\$64

(Filet ao molho de pimenta com batata chips)

PIZZAS

pizzas da casa

SOMENTE AO DOMINGOS, DAS 18H ÀS 22H

CASARÌA - R\$40

(Cogumelo com queijo de cabra)

MARGHERITA - R\$35

(Queijo muçarela e molho de tomate)

PEPPERONI - R\$37

(Pepperoni, muçarela e molho de tomate)

DO CHEF - R\$37

(Abobrinha, muçarela, molho de tomate e raspas de limão)

LIRA - R\$40

(Gorgonzola, pêra, cebola caramelizada e amêndoas)

CONFEITARIA

Doces

MIL FOLHAS - R\$ 20

(Massa folhada com creme de baunilha)

BABA À CACHAÇA - R\$ 18

(Massa de brioche embebida em calda de cachaça e chantilly de baunilha)

CARAMELO - R\$ 18

(Caramelo, muito caramelo, no ponto ideal)

IRRESISTÍVEL - R\$ 19

(Massa de chocolate, ganache de chocolate, creme de caramelo, amendoim e cobertura de chocolate)

BELÉM - R\$ 18

(Crocante de castanha do Pará, massa de coco, geleia de cupuaçu e mousse de cumaru)

TORTA DE MORANGO - R\$ 18

(Crumble de canela, ganache de frutas vermelhas, geleia de morango e morangos frescos)

TORTA DE LIMÃO E MANJERICÃO - R\$ 18

(Massa crocante, geleia de manjericão, curd de limão e merengue)

TRIO - R\$ 18

(Base crocante, mousse de chocolate branco, ao leite e amargo)

CHEESECAKE CASARIA - R\$ 18

(Massa crocante, creme de queijo assado e geleia do dia)

NOSSO TIRAMISSU - R\$ 19

(Crocante de avelã, ganache de café e mousse de mascarpone)

BOLO FLORESTA NEGRA - R\$ 20 **FABRI**

(Massa de chocolate, chantilly, cereja amarela e raspas e chocolate amargo)

EXÓTICO - R\$ 18

(Crocante de coco e castanha do Pará, massa de coco, compota de maracujá e banana e mousse de coco)

BOLO DE COCO GELADO - R\$ 18

(Massa de coco, calda de coco e chantilly de coco)

COCOLICIOUS - R\$ 19

(Crocante de avelã e coco, massa de coco, caramelo de coco torrado, geleia de abacaxi e limão e mousse de limão)

BOLO BRIGADEIRO - R\$ 18

(Massa de cacau e creme de brigadeiro)

Degustação

TRILOGIA - R\$35

(Caramelo, Exótico e Nosso Tiramissú)

TRILOGIA HARMONIZADA - R\$89

(Caramelo, Exótico e Nosso Tiramissú & Colheita tardia e Jerez Cream)

BEBIDA

Softs

ÁGUA SEM GÁS - R\$7

ÁGUA COM GÁS - R\$7

ACQUA PANNA - R\$18
505 ml

SAN PELLEGRINO - R\$18
505 ml

REFRIGERANTES - R\$8

ÁGUA DE COCO - R\$12

SUCOS NATURAIS - R\$9

MEL DE CACAU - R\$11
(suco da polpa de cacau)

SUCO DE TOMATE - R\$14

Cafes

AFTER EIGHTH - R\$ 10
(Café com ganache de menta)

EXPRESSO - R\$8

MACCHIATO - R\$ 8,50

CAFÉ LATTE - R\$12
(Café com leite)

PINGADO - R\$10

CAPPUCCINO - R\$ 12

CAFÉ MOCHA - R\$12

Chás gelados

MATTE COM TOQUE
DE LIMÃO - R\$13

HIBISCO COM ÁGUA DE
FLOR DE LARANJEIRA - R\$13

GENGIBRE COM LIMÃO
E HORTELÃ - R\$13

Softs com café

ORANGE COFFEE - R\$14

EXPRESSO TÔNICA - R\$14

EXPRESSO TÔNICA CASARÌA - R\$16
(Café, baunilha, hortelã,
toque de limão e água tônica)

Chás quentes

ERVA DOCE - R\$13

CAMOMILA - R\$13

CIDREIRA - R\$13

HORTELÃ - R\$13

BEBIDA

Autorais

PORTO TONIC CASARIA - R\$40

(Vinho do Porto Grahams Blend N°5, suco de grapefruit, rosas, vodka, redução de extrato de rosas, limão siciliano e água tônica)

AMARENA JULEP - R\$38 **FABRI**

(Gin vvy, redução de cereja amarena fabbri, limão siciliano, hortelã e água com gás)

G&T CASARIA - R\$38

(Gin vvy, morangos, gengibre, aperol, laranja, hortelã, limão siciliano, toque de anis e tônica)

YVY TIKI - R\$38

(Gin vvy, licor amaretto, suco de grapefruit, abacaxi, vermouth tinto, aperol e bitter Angostura)

CAIPIRINHA BELÉM - R\$38

(Cachaça, cupuaçu, coco ralado e redução de cumaru)

CAIPIRINHA CACAU - R\$38

(Cachaça, nibs de cacau e mell de cacau)

JAMBURONI - R\$38

(Cachaça de jambu, vermouth tinto e campari)

Caipirinhas

VODKA KETEL ONE - R\$32

CACHAÇA SAGATIBA - R\$28

SAQUÊ THIKARA - R\$30

CAUCHAÇA - R\$38

SABORES:

Limão - Abacaxi - Morango
Kiwi - Caju

Classicos

APEROL SPRITZ - R\$32

(Prosecco, aperol e soda)

KIR ROYAL - R\$32

(Cassis e espumante)

MIMOSA - R\$32

(Suco de laranja e espumante)

BELLINI - R\$32

(Pêssego e espumante)

COSMOPOLITAN - R\$32

(Vodka, Cranberry, licor de laranja e limão)

MOSCOW MULE - R\$34

(Vodka, gengibre e limão)

WHISKY SOUR - R\$34

(Whisky, redução de açúcar e limão)

NEGRONI - R\$34

(Gin, vermouth tinto e campari)

WHITE NEGRONI - R\$34

(Gin, vermouth branco e lillet blanc)

MARGARITA - R\$34

(Tequila, licor de laranja e suco de limão)

BLOODY MARY - R\$34

(Vodka, suco de tomate, aipo, limão molho inglês e pimenta)

DRY MARTINI - R\$34

(Gin, vermouth branco e azeitona)

CLERICOT JARRA - R\$110

(Frutas e espumante)

Cervejas

STELLA ARTOIS - R\$13

BECK'S - R\$13

BEBIDA

Gin tônica

GIN & TÔNICA

(Gin, água tônica, limão siciliano e zimbro)

G&T CASARIA

(Gin, água tônica, gengibre, morango, hortelã, limão siciliano e toque de anis)

APPLE TONIC

(Gin, água tônica, maçã verde, limão e manjerição)

FABBRI TONIC **FABBRI**

(Gin, água tônica, cereja amarela, limão siciliano e mirtilos)

THE ORANGE TONIC

(Gin, água tônica, laranja, morangos e alecrim)

FUSION TONIC

(Gin, água tônica, hibisco e perfume da flor de laranjeira)

GINGER TONIC

(Gin, água tônica, gengibre, limão siciliano e cardamomo)

G&T DRAGON FRUIT

(Gin, água tônica e pitaya)

CHAI TONIC

(Gin, água tônica, gengibre, cravo, canela, e angostura)

BITTER TONIC

(Gin, água tônica, Campari, laranja e cravo)

CACAU TONIC

(Gin, água tônica e mel de cacau)

Cocktail

EXPRESSO BAILEYS - R\$35

(Licor baileys e café expresso)

EXPRESSO MARTINI - R\$36

(Vodka, redução de açúcar, licor de café e café expresso)

CARAJILLO - R\$38

(Licor 43 e café expresso)

COFFE ICE TEA - R\$35

(Rum, café expresso, redução de baunilha, hortelã, toque de limão e água tônica)

GINGER FIZZ - R\$34

(Vodka, gengibre, limão siciliano, hortelã e água com gás)

CHERRY FIRE - R\$34 **FABBRI**

(Whisky, canela, limão e cereja)

DELICATTA - R\$34

(Gin, Suco de cranberry, limão, baunilha e framboesa)

PEACH SOUR - R\$34

(Bourbon, licor de pêssego e limão)

NEGRONI CASARIA - R\$36

(Gin, Vermouth e Campari, envelhecidos com maçã, cravo e cardamomo)

Casaria

SÃO PAULO

GOSTOU DA SUA EXPERIÊNCIA NA CASA
OU QUER DEIXAR UM FEEDBACK PARA NÓS?

SUA AVALIAÇÃO É MUITO
IMPORTANTE PARA NÓS!

