

pastrami

CASARÌA



(PÃO CASARÌA, PASTRAMI, CEBOLA CARAMELIZADA,
QUEIJO MUSSARELA, CHEDDAR E ACOMPANHA MOLHO BARBECUE)

R\$58

FONDUE DE QUEIJO

SERVE 2 PESSOAS

ACOMPANHAMENTOS: PÃES DA CASA - BATATA - BRÓCOLIS - CENOURA

R\$120

MENU

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

Entradas

COUVERT R\$24

(Degustação da padaria e trio de antepastos)

TÁBUA DE EMBUTIDOS, QUEIJOS E CONSERVAS R\$74

(Pães e torradas)

BURRATA R\$44

(Tomatinhos queimados, rúcula e torradinha)

TARTARE DE SALMÃO R\$42

(Maçã verde, menta, gengibre e croutons)

BRUSCHETTA CAPRESE R\$18

(Tomate, muçarela e manjericão)

POLPETTE AL SUGO R\$26

(Almôndegas ao molho de tomate)

SCARPETTA R\$24

(Ragú de linguça e torradinhas)

LINGUIÇA DE CORDEIRO R\$44

(Acompanha molho de hortelã, pimenta da casa, maionese de coentro e pães)

Sandwiches

CROISSANT DE SALMÃO - R\$39

(Salmão defumado, guaca , ovo e catupicabra)

BURGER - \$46

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

TOAST - R\$35

(Cogumelos, tomatinhos e cremoso de cabra)

Crèmes

CREME DE ABÓBORA E GENGIBRE - R\$22

CREME DE QUEIJO- R\$25

CREME DE ALHO PORÓ COM BATATA - R\$22

Saladas

CHEVRE R\$48

(Mix de folhas, molho de mostarda e mel, nozes, torrada e queijo de cabra)

CAPRESE R\$48

(Mini rúcula, tomatinhos e muçarela)

SALADA ITALIANINHA R\$53

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

CAESAR SALAD - R\$50

(Folhas verdes, molho de iogurte com limão, frango, tomate cereja, parmesão e crouton)

Principais

TAGLIOLINI - R\$ 64

(Pomodoro, muçarela e manjericão)

LASAGNA (GLUTEN FREE)- R\$66

(Abobrinha, berinjela ao molho bolonhesa)

GNOCCHI - R\$76

(Fonduta e trufa)

FETTUCCINE AO LIMONE - R\$69

(Massa fresca ao molho cremoso, limão e camarão)

ESCALOPE AO MOLHO TINTO - R\$67

(Tagliolini na manteiga)

SALTIMBOCA DE FRANGO - R\$62

(Com risotto de limão)

MOQUECA - R\$63

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

FILET AU POIVRE - R\$67

(Filet ao molho de pimenta com risotto de queijo)

ARRABIATA COM POLVO - R\$78

(Cavatelli, polvo, molho de tomate e farofa da casa)

SPAGUETTI AO VÔNGOLE - R\$72

(Spaguetti puxado na manteiga e vinho com vôngole e farofa da casa)

CONFEITARIA

Doces

MIL FOLHAS - R\$ 24

(Massa folhada com creme de baunilha)
APENAS AOS FINAIS DE SEMANA

BABA À CACHAÇA - R\$ 22

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

CARAMELO - R\$ 22

(Caramelo, muito caramelo, no ponto ideal)

IRRESISTÍVEL - R\$ 23

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

BELÉM - R\$ 22

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

TORTA DE MORANGO - R\$ 22

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

TORTA DE LIMÃO E MANJERICÃO - R\$ 22

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

CHEESECAKE CASARIA - R\$ 22

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

MISS MAC - R\$24

(Macaron, creme de pistache, geleia de morango e mirtilos)

NOSSO TIRAMISSU - R\$ 23

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

MEXERICA E AVELÃ - R\$ 24

(Base crocante, biscuit de amêndoas, compota de mexerica e mousse de avelã)

ROSAS E FRAMBOESA - R\$ 24

(Base crocante, biscuit de amêndoas, geleia de framboesa e mousse de framboesa com água de rosas)

EXÓTICO - R\$ 22

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

BOLO DE COCO GELADO - R\$ 22

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

COCOLICIOUS - R\$ 23

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

BOLO BRIGADEIRO- R\$ 22

(Massa de cacau e creme de brigadeiro)

Degustação

TRILOGIA - R\$42

(Caramelo, Exótico e Nosso Tiramissú)

TRILOGIA HARMONIZADA - R\$107

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

NOVIDADE

LANÇAMENTO DO FIM DE SEMANA



(PÃO DE QUEIJO, PASTRAMI, CEBOLA CARAMELIZADA E CATUPIRY)

R\$23

CAFÉ DA MANHÃ

Combos

CASARÌA

Misto no croissant

+

Fruta

+

Bolo (verificar sabores)

+

Capuccino

R\$54

LOW CARB

Ovo mexido com bacon
ou crepioca

+

Pão Low carb com
muçarela

+

Fruta do dia

+

Bulletproof coffee

R\$57

GLORIOSO serve 2 pessoas

1 Croque madame

Seleção de frios

Seleção de pães

(1 croissant, 1 pain au chocolat, 1 baguette)

Manteiga e geleia

2 taças de vinho ou mimosa

R\$135

Pães doces

PAIN AU CHOCOLAT - R\$10

CROISSANT DE AMÊNDOAS - R\$14

LUA DE MEL - R\$7,50

(Com doce de leite ou creme de confeiteiro)

PAIN AU CHOCOLAT AMÊNDOAS - R\$14

Da padaria

CROISSANT COM MANTEIGA NA CHAPA - R\$11

PÃO DE QUEIJO COM CATUPIRY - R\$12

PÃO DE QUEIJO COM MUÇARELA - R\$12

TORTANO NA CHAPA - R\$12

PÃO LOW CARB (GLUTEN FREE) - R\$12

CROQUE MONSIEUR - R\$33

CROQUE MADAME - R\$ 39

MISTO QUENTE - R\$17

MISTO QUENTE NO CROISSANT - R\$24

CROISSANT - R\$12

MISTO DE MORTADELA NO CROISSANT - R\$28

MISTO DE MORTADELA - R\$20

MISTO DE PASTRAMI NO CROISSANT - R\$32

Pães na chapa

ESCOLHA SEU PÃO:

FRANCÊS

Manteiga - R\$ 7 | Catupiry - R\$ 10

BAGUETTE TRADICIONAL

Manteiga - R\$ 9 | Catupiry - R\$ 12

BAGUETTE DE NOZES

Manteiga - R\$ 10 | Catupiry - R\$ 12

BAGUETTE DE AZEITONA

Manteiga - R\$ 10 | Catupiry - R\$ 12

BAGUETTE INTEGRAL

Manteiga - R\$10 | Catupiry - R\$ 12

PÃO CASARÌA

Manteiga - R\$ 12

BRIOCHE

Manteiga - R\$ 13

CAFÉ DA MANHÃ

Ovos e Tapiocas

MEXIDO TRADICIONAL - R\$11

MEXIDO CREMOSO - R\$12

OMELETE CLÁSSICO - R\$19

OMELETE DE CLARAS - R\$17

TAPIOCA - R\$12

(Escolher acompanhamentos extras)

ACOMPANHAMENTOS

BACON - R\$ 6

MUÇARELA - R\$ 6

PEITO DE PERU - R\$ 6

COGUMELO - R\$ 6

TOMATE - R\$ 6

PRESUNTO CRU - R\$ 8

MANTEIGA - R\$2

GELEIA DA CASA - R\$6

Frutas e Iogurte

IOGURTE - R\$11

(Verificar sabores)

FRUTA DO DIA - R\$13

(Verificar fruta do dia)

ACOMPANHAMENTOS

MEL - R\$6

GRANOLA - R\$6

GELEIA DA CASA - R\$6

Da confeitaria

COOKIES - R\$8

Consultar sabores

BOLO PETELECO - R\$12

BOLO DE MANDIOCA - R\$12

BOLO DE LARANJA - R\$12

BOLO DE AMÊNDOAS - R\$14

BOLO DE TAPIOCA - R\$ 10

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

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

SUCO DE TANGERINA - R\$15

SUCO VERDE - R\$15

SUCO DE TOMATE - R\$15

Cafes

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

EXPRESSO - R\$9,5
(Servido em xícara comestível a base de waffer e chocolate ao leite)

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



LATTES

(gelados)

CHAI LATTE - R\$18

(Leite com especiarias, canela, gengibre, cravo e cardamomo)

LATTE CASARÌA - R\$22

(Leite, especiarias, leite condensado e café expresso)

CARAMEL LATTE - R\$22`

(Leite e caramelo salgado)

MATCHA BLOSSOM LATTE - R\$22

(Leite com matcha e redução de água de flor de laranjeira)

CHERRY COFFEE LATTE - R\$18

(Cereja amarena, leite e café expresso)

ICED CUMARU - R\$18

(Cumaru latte com café expresso)

BEBIDA

Autorais

AMARENA JULEP - R\$ 42 **FABBRI**

(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)

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)

Caipirinhas

VODKA KETEL ONE - R\$32

CACHAÇA SAGATIBA - R\$28

SAQUÊ THIKARA - R\$30

CAUCHAÇA - R\$38

Cervejas

STELLA ARTOIS - R\$13

BECK'S - R\$13

BEBIDA

Gin tônica

GIN & TÔNICA R\$37

(Gin, água tônica, limão siciliano e zimbro)

G&T CASARIA R\$38

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

APPLE TONIC · R\$36

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

FABBRI TONIC **FABBRI** R\$39

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

THE ORANGE TONIC · R\$36

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

FUSION TONIC · R\$36

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

GINGER TONIC · R\$36

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

G&T DRAGON FRUIT · R\$36

(Gin, água tônica e pitaya)

CHAI TONIC R\$34

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

BITTER TONIC · R\$36

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

CACAU TONIC · R\$36

(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)



ESCOLA DE CONFEITARIA

POR
Diego Lozano

VOCÊ SABIA QUE O CASARÌA
TAMBÉM TEM UMA ESCOLA DE
GASTRONOMIA?

SOLICITE UM TOUR COM UM DE
NOSSOS COLABORADORES

PARA MAIS INFORMAÇÕES
SOBRE NOSSOS CURSOS,
ENTRE EM CONTATO ATRAVÉS DE
NOSSO WHATSAPP:

(11) 99823-5198

@ESCOLADECONFEITARIA

O CHEF

Diego Lozano



Diego Lozano, chef e proprietário do Casaria, assina pela confeitaria e gastronomia da casa.

Com mais de 20 anos de experiência na área, ganhador de diversos prêmios nacionais e internacionais, já viajou inúmeros países transmitindo seus conhecimentos.

Conheça mais sobre o chef através de [@chefdiegolozano](#)

Casaria

SÃO PAULO

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

SUA AVALIAÇÃO É MUITO
IMPORTANTE PARA NÓS!

