

FAZENDA
Atalaia

CARDÁPIO



FAZENDAATALAIA



19 · 9 9750 8129

CAFÉ DA MANHÃ

PRATOS

CUZCUZ COM OVO CAPIRA ESTALADO E QUEIJO COALHO	20.	QUEIJO COALHO COM MELADO DE CANA	20.
TOST PARA TODAS AS MANHÃS <i>ciabatta com queijo frescal grelhado, tomatinho confit e manjerição fresco</i>	20.	PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO adicional de requeijão R\$5	20.
TOST COM MANTEIGA E MEL	15.	OVOS MEXIDOS (Acompanha uma fatia de pão)	20.
QUEIJO QUENTE <i>Com pão caseiro, queijo mussarela, tomate e orégano</i>	20.	COALHADA FRESCA mel ou geleia	10.
PÃO LEVAIN NA CHAPA SIMPLES	7.	FATIA DE BOLO DO DIA	10.
PÃO LEVAIN NA CHAPA COM MANTEIGA	10.	IOGURTE COM BANANA GRANOLA E MEL	18.
PÃO LEVAIN NA CHAPA COM REQUEIJÃO	13.	PÃO FRESCO COM MANTEIGA E GELEIA DE MORANGO	12.
PÃO LEVAIN NA CHAPA COM QUEIJO GRELHADO	20.	PÃO NA CHAPA COM OVO ESTALADO	13.

BEBIDAS

CAFÉ COADO SIMPLES	8.	COPO DE LIMONADA	15.
CAFÉ COADO DUPLO	12.	COPO DE SUCO DE LARANJA	18.
CAFÉ EXPRESSO SIMPLES	10.	JARRA DE SUCO DE LIMÃO	35.
CAFÉ COM LEITE	15.	JARRA DE SUCO DE LARANJA	45.
CHOCOLATE (Quente ou Gelado)	15.	COPO DE IOGURTE <i>ameixa, morango, pêssago ou laranja, cenoura e mel</i>	10.
CAPUCCINO	16.	ÁGUA com ou sem gás	5,50.
LEITE EMOCIONADO (Leite puro da ordenha do dia emulsionado com gelo)	8.	CHOPP (pilsen ou ipa)	15.

ALMOÇO

ENTRADAS

BRUSCHETTA pão de fermentação natural da fazenda, tomate assado,manjericão e queijo tulha	45.	LÂBINE coalhada seca de cabra finalizada com orégano. Acompanha: Pão de fermentação natural	35.
TÁBUA INDIVIDUAL degustação personalizada com aproximadamente 100g. Acompanha: mel	35.	BURRATA CAPRESE Burrata de leite de vaca, pesto de manjericão, tomate cereja e manjericão fresco. Acomp. cesta de pão	60.
TÁBUA MENU Degustação personalizada com aproximadamente 200g. Acompanha: Pão, Mel e Geleia de pimenta	85.		
TÁBUA COMPLETA Degustação personalizada com aproximadamente 450g. Acompanha: Pão, Mel e Geleia de pimenta	175.		

PRINCIPAL

IORELLA Queijo tulha com figo com molho artesanal de queijos da fazenda	99.	TAGLIATELLI à bolonhesa da casa	85.
RISOTO CAPRESE com burrata fresca, pesto e tomatinhos	99.	LASANHA à bolonhesa da casa	85.
RAVIOLI Recheado de queijo mantiqueira e banana da terra com molho artesanal de queijos da fazenda ou na manteiga e sálvia	99.	CORTE DO DIA (COM ACOMPANHAMENTOS) Ancho Bisteca suína Linguiça Pernil	109. 99. 95. 99.
RISOTO Queijo tulha com cozido de angus	99.	ESPAGUETE INFANTIL Molhos: sugo, bolonhesa ou queijos	45.
SORRENTINO Recheado de queijo mogiana, provolone e ricota fresca com molho artesanal ao sugo da fazenda	99.	NHOQUE NO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO Com ou sem almôndegas	95.
NHOQUE ARTESANAL Ragu de ossobuco ou à primavera (abóbrinha, tomatinho, azeitonas e azeite)	95.		



FAZENDAATALAIAAMPARO.COM.BR



FAZENDA ATALAIA

RODOVIA SP 352
KM 137.5, AMPARO,
SP, 13900-970