

CAR DÁ PIO

ORIGEM
ATALAIA
Desde 1850



CAFÉ DA MANHÃ | TARDE

PRATOS

CUZCUZ COM OVO CAPIRA ESTALADO E QUEIJO COALHO	23.
TOAST <i>Ciabatta com queijo frescal grelhado, tomatinho confit e manjerição fresco</i>	20.
TOAST COM MANTEIGA E MEL	15.
TOAST COM TOMATE FRESCO RALADO <i>Pimenta do reino, azeite e manjerição.</i>	20.
PÃO LEVAIN NA CHAPA SIMPLES	8.
PÃO LEVAIN NA CHAPA COM MANTEIGA	12.
PÃO LEVAIN NA CHAPA COM REQUEIJÃO CORTE	20.
PÃO LEVAIN NA CHAPA COM QUEIJO GRELHADO	20.
PÃO LEVAIN NA CHAPA COM REQUEIJÃO CREMOSO	14.
QUEIJO QUENTE <i>Com pão caseiro, queijo mussarela, tomate e orégano</i>	18.
MISTO QUENTE <i>Com pão caseiro, presunto, mussarela, tomate e orégano</i>	20.
PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO <i>Adicional de requeijão R\$5</i>	25.
PÃO DE QUEIJO <i>Unidade</i>	10.
OVOS MEXIDOS <i>Acompanha uma fatia de pão</i>	22.
BOWL DE IOGURTE <i>Integral sem a���ar, mel, banana e granola</i>	18.
COALHADA FRESCA <i>Mel ou Geleia</i>	12.
FATIA DE BOLO DO DIA	12.
TAPIOCA <i>Consulte os sabores</i>	25.
QUEIJO COALHO COM MELADO DE CANA	18.

BEBIDAS

CAFÉ COADO SIMPLES	8.
CAFÉ COADO DUPLO	16.
CAFÉ EXPRESSO SIMPLES	10.
CAFÉ EXPRESSO DUPLO	20.
CAFÉ COM LEITE	15.
CHOCOLATE <i>Quente ou Gelado</i>	15.
CAPUCCINO	16.
LEITE EMOCIONADO <i>Leite puro da ordenha do dia emulsionado com gelo</i>	10.
COPO DE IOGURTE <i>Consulte os sabores dispon��veis</i>	8.
COPO DE LIMONADA	12.
COPO DE SUCO DE LARANJA	15.
COPO ABACAXI COM HORTELÃ	15.
LIMÃO COM GENGIBRE	15.
SUCO DE UVA DAVO <i>Garrafa 250 ml</i>	16.
ÁGUA <i>Com ou sem gás</i>	7.
ÁGUA SABORIZADA <i>Maçã verde ou lichia</i>	7.
COLD BREW ATALAIA <i>Servido com gelo e laranja</i>	18.
KOMBUCHAS Sabores: Limão Siciliano e Gengibre Maracujá e Manjerição Hibisco e Limão Limão e hortelã	16,9.
SODA ITALIANA Sabores: Tangerina, Maçã verde, Melancia e Gengibre	18,9.



ALMOÇO | JANTAR

ENTRADAS

FRIAS

TÁBUA INDIVIDUAL

Degustação personalizada com aproximadamente 100g.
Acompanha: Pão de fermentação natural, mel da fazenda e geleia de pimenta

TÁBUA MENU

Degustação personalizada com aproximadamente 200g.
Acompanha: Pão de fermentação natural, mel da fazenda e geleia de pimenta

TÁBUA COMPLETA

Degustação personalizada com aproximadamente 450g.
Acompanha: Pão de fermentação natural, mel da fazenda e geleia de pimenta

45.	BURRATA CAPRESE	65.
	Burrata de leite de vaca, pesto de manjerição, tomate cereja e manjerição fresco. Acomp. cesta de pão	
60.	SALADA CAPRESE	65.
	Tomate, burrata, rúcula e molho pesto de manjerição.	
	SALADA ORIGEM	60.
	Mix de folhas, manga, nozes carameladas, molho balsâmico e mel	
85.	TULHA E MEL	65.
	150g de queijo tulha acompanha mel	

QUENTES

BRUSCHETTA (4 unidades)

Tomate assado com queijo tulha e manjerição

BRUSCHETTA (4 unidades)

Abobrinha e boursin

QUEIJO NUVEM EMPANADO

Acompanha: cesta de pães e mel.

PORÇÃO DE MINI COXINHA

De frango caipira com requeijão de corte

CROQUETE DE PERNIL

MANDIOCA FRITA

Finalizada com queijo tulha

42.	DADINHO DE TAPIOCA	52.
	Melado ou geleia de pimenta	
45.	PALITOS DE QUEIJO	48.
	Queijo padrão empanado em farinha panko. Acompanha: geleia de pimenta	
60.	BATATA RÚSTICA	32.
46.	Batatas crocantes com maionese da casa	
45.		
38.		

PRINCIPAL

MASSAS

SORRENTINO

Mix de cogumelos com queijo Mantiqueira ,
finalizado no molho de queijos.

MÉZALUNE

Recheado de mix de queijos, queijo
mogiana, provolone e ricota fresca. Massa
de espinafre, molho rústico de tomate

FIORELLA

Queijo tulha com figo com molho artesanal
de queijos da fazenda

NHOQUE

Ragu de linguiça com creme de leite e
raspas de limão siciliano

NHOQUE

Molho de tomate rustico ou molho à
bolonhesa

RAVIOLI

Recheado de queijo mantiqueira e banana
da terra com molho artesanal de queijos da
fazenda.

TAGLIATELLI

à carbonara à primavera, tomate
rústico e queijos

CARNES

OMELETE

Acompanha salada

ANCHO ANGUS

Acompanha tagliatelli alfredo

PARMEGIANA

Filé mignon. Acompanha arroz e fritas

POLPETONE

Recheado de mussarela e requeijão de corte
Acompanha: tagliatelle na manteiga

79.

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

Acompanha risoto de queijo tulha

99.

PEIXES

TILÁPIA

À parmegiana

79.

TILÁPIA

Grelhada

69.

RISOTO

72.

MARGUERITA

Tomate, manjeriçã e burrata

RISOTO DO DIA

ABOBRINHA COM TOMATE CEREJA

Finalizado com boursin de cabra

EXECUTIVO

TERÇA A SEXTA

EXCETO FERIADOS

42.

Entrada, Principal e Mini sobremesa
ou café coado

INFANTIL

32.

ESPAGUETE INFANTIL

Molhos: rústico, bolonhesa ou
queijos

35.

99.

ARROZ FRITAS E FILÉ DE FRANGO

42.

89.

ARROZ FRITAS E MIGNON

55.

89.

SOBREMESAS

DOCES DA VITRINE

VINHOS

- TAÇA DE VINHO ALANDRA

Tinto | Branco
- VINHO CASILLERO DEL DIABLO

Cabernet Sauvignon | Malbec |
Carmenere
- VINHO CASAL GARCIA

Verde | Tinto | Rose
- VINHO GUASPARI VALE DE PEDRA

Syrah
- GUASPARI VISTA DA MATA

Carbenet Franc | Cabernet Sauvignon
- VINHO DAVO

Chardonnay | Syrah

CERVEJAS

- CERVEJA ARTESANAL

MANDARINA BLOND

American Blond Ale
- ZESTY IPL

India pale lager
- ABOVE LAGER

Amber lager com café
- LEMONGRASS

American wheat com
capim limão
- ROUGE LAGER

Amber lager
- CERVEJA LONG NECK
- CERVEJA LONG NECK ZERO

- CHOPP ARTESANAL

Prime Pilsen

12.
- PARADISE IPA

American IPA

15.
- # BEBIDAS
-
-
28.

COPO DE LIMONADA

12.
75.

COPO DE SUCO DE LARANJA

15.
- COPO ABACAXI COM HORTELÃ

15.
85.

LIMÃO COM GENGIBRE

15.
- SUCO DE UVA DAVO

Garrafa 250 ml

16.
190.

ÁGUA

Com ou sem gás

7.
350.

ÁGUA SABORIZADA

Maça verde ou lichia

7.
242.

REFRIGERANTE LATA

8
- H2O

Limão ou limoneto

8.
- KOMBUCHAS

Sabores:

Limão Siciliano e Gengibre

Maracujá e Manjeriçao

Hibisco e Limão

Limão e hortelã

16,9.
- 19,9.
- COLD BREW ATALAIA

Servido com gelo e laranja

18.
- RED BULL

Normal e Zero

12.
- CAFÉ COADO

8.
- CAFÉ EXPRESSO

10.
-
-
-
- ADICIONAIS

15.
- CESTA DE PÃES

5.
- MANTEIGA

5.
- MEL

6.
- GELEIA

6.
- MELADO

6.



CASA ORIGEM

R. DR. CORIOLANO BURGOS
600, VILA NOVA, AMPARO
SP, 13900-000

@ INSTAGRAM:
@CASAORIGEMATALAIA

DEIXE SUA AVALIAÇÃO
NO GOOGLE:

