

FAZENDA
Atalaia

CARDÁPIO



FAZENDAATALAIA



19 · 9 9750 8129

ENTRADAS

STARTERS

BRUSCHETTA

Bruschetta

Pão de fermentação natural da fazenda, tomate assado, manjerição e queijo tulha.

(Farm-made sourdough bread topped with roasted tomatoes, fresh basil and Tulha cheese.)

TÁBUA INDIVIDUAL

Individual Cheese Board

Degustação personalizada com aproximadamente 100 g. Acompanha mel.

(A curated cheese tasting selection of approximately 100 g, served with honey.)

TÁBUA MENU

Menu Cheese Board

Degustação personalizada com aproximadamente 200 g. Acompanha pão, mel e geleia de pimenta.

(A curated cheese tasting selection of approximately 200 g, served with bread, honey and pepper jelly.)

TÁBUA COMPLETA

Full Cheese Board

Degustação personalizada com aproximadamente 450 g. Acompanha pão, mel e geleia de pimenta.

(A curated cheese tasting selection of approximately 450 g, served with bread, honey and pepper jelly.)

45.

LÂBINE

Labneh

Coalhada seca. Acompanha pão de fermentação natural, uva e mel.

Strained yogurt served with sourdough bread, grapes and honey.

35.

35.

BURRATA CAPRESE

Burrata Caprese

Burrata de leite de vaca, pesto de manjerição, tomate-cereja e manjerição fresco. Acompanha cesta de pães.

Cow's milk burrata with basil pesto, cherry tomatoes and fresh basil. Served with a bread basket.

60.

85.

CHU CHAR

Chu Char

Inspirado no tradicional Pappa al Pomodoro da Casa Caram: tomates rústicos assados servidos com pão tostado ao alho, finalizados com stracciatella e pesto.

35.

175.

Inspired by Casa Caram's traditional Pappa al Pomodoro: rustic roasted tomatoes served with garlic toast and finished with stracciatella and pesto.

**Todos os itens podem ser pedidos a qualquer hora do dia assim como:
(All items are available to order throughout the day, as is the following)*

TULHA E MEL

Tulha Cheese & Honey

150 g de queijo Tulha acompanha mel.

150 g of Tulha cheese served with honey.

50.



CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST

DAS 9H ÀS 11H | SERVED FROM 9AM TO 11AM

PRATOS | DISHES

CUZCUZ COM OVO CAIPIRA
ESTALADO E QUEIJO COALHO
Brazilian Couscous with a Fried Free-Range Egg
& Grilled Coalho Cheese

20.

QUEIJO COALHO COM MELADO
DE CANA
Grilled Coalho Cheese with Sugarcane
Molasses

20.

TOAST PARA TODAS AS MANHÃS
Breakfast Toast

*Ciabatta com queijo frescal grelhado, tomatinho
confit e manjerição fresco.*

*Ciabatta topped with grilled Frescal cheese (fresh
cheese), confit cherry tomatoes and fresh basil.*

20.

PORÇÃO PÃO DE QUEIJO
Pão de Queijo Basket (Brazilian
Cheese Bread)

Adicional de requeijão R\$5

Add Brazilian Cream Cheese +R\$5

25.

TOAST COM MANTEIGA E MEL
Toast with Butter & Honey

15.

OVOS MEXIDOS
Scrambled Eggs

Acompanha uma fatia de pão.

Served with a slice of bread.

20.

QUEIJO QUENTE
Grilled Cheese Sandwich

*Com pão caseiro, queijo mussarela, tomate e orégano.
Homemade bread with mozzarella, tomato and oregano.*

20.

COALHADA FRESCA
Fresh Curd

Mel ou geleia.

Served with honey or jam.

10.

PÃO LEVAIN NA CHAPA SIMPLES
Plain Griddled Sourdough Bread

7.

IOGURTE COM BANANA,
GRANOLA E MEL

Yogurt with Banana, Granola &
Honey

18.

PÃO LEVAIN NA CHAPA COM MANTEIGA
Griddled Sourdough Bread with Butter

10.

PÃO LEVAIN NA CHAPA COM REQUEIJÃO
Griddled Sourdough Bread with Brazilian
Cream Cheese

13.

PÃO FRESCO COM MANTEIGA E
GELEIA DE MORANGO
Fresh Bread with Butter &
Strawberry Jam

15.

PÃO LEVAIN NA CHAPA COM QUEIJO
GRELHADO
Griddled Sourdough Bread with Grilled
Cheese

20.

PÃO NA CHAPA COM OVO
ESTALADO

Griddled Bread with a Fried Egg

13.

FATIA DE BOLO DO DIA
Slice of Cake of the Day

10.

TULHA E MEL
Tulha Cheese & Honey

150 g de queijo Tulha acompanha mel.

150 g of Tulha cheese served with honey.

50.



BEBIDAS | BEVERAGES

CAFÉ COADO SIMPLES Filtered Coffee	8.
CAFÉ COADO DUPLO Large Filtered Coffee	12.
CAFÉ EXPRESSO SIMPLES Espresso	10.
CAFÉ EXPRESSO DUPLO Double Espresso	16.
CAFÉ COM LEITE Coffee with Milk	15.
CHOCOLATE – QUENTE OU GELADO Chocolate Drink – Hot or Iced	15.
CAPUCCINO Cappuccino	16.
LEITE EMOCIONADO Leite Emocionado <i>Leite puro da ordenha do dia emulsionado com gelo</i> Fresh milk from the day's milking, emulsified with ice.	8.
EXPRESSO TÔNICA Espresso Tonic <i>Café expresso com água tônica.</i> Espresso with tonic water.	22.
COPO DE IOGURTE Drinking Yogurt <i>Ameixa, morango, pêssago ou laranja, cenoura e mel.</i> Plum, Strawberry, Peach, or Orange, Carrot & Honey.	10.
COPO DE LIMONADA Glass of Fresh Lemonade	15.
COPO DE SUCO DE LARANJA Glass of Fresh Orange Juice	18.
JARRA DE SUCO DE LIMÃO 750 ml / 1,5 L Lemonade Jug – 750 ml / 1.5 L	22. 35.
JARRA DE SUCO DE LARANJA 750 ml / 1,5 L Orange Juice Jug – 750 ml / 1.5 L	25. 45.
ÁGUA – COM OU SEM GÁS Still or Sparkling Water	5,5.
CHOPP – PILSEN OU IPA Draft Beer – Pilsen or IPA	15.

ALMOÇO

LUNCH

PRINCIPAL | MAIN COURSES

IORELLA

Fiorella

Queijo Tulha com figo, com molho artesanal de queijos da fazenda.

Filled with Tulha cheese and figs, served with the farm's house-made cheese sauce

RAVIOLI

Ravioli

Recheado de queijo Mantiqueira e banana-da-terra, com molho artesanal de queijos da fazenda ou na manteiga e sálvia.

Filled with Mantiqueira cheese and plantain, served with your choice of the farm's house-made cheese sauce or butter and sage.

SORRENTINO

Sorrentino

Recheado de queijo Mogiana, provolone e ricota fresca, com molho artesanal ao sugo da fazenda.

Filled with Mogiana cheese, provolone and fresh ricotta, served with the farm's house-made tomato sauce.

RISOTO

Tulha Cheese Risotto

Queijo Tulha com cozido de Angus.

Tulha cheese risotto served with slow-cooked Angus beef.

RISOTO CAPRESE

Caprese Risotto

Com burrata fresca, pesto e tomatinhos.

With fresh burrata, pesto and cherry tomatoes.

RISOTO COM COSTELINHA

Pork Rib Risotto

Queijo Tulha finalizado com raspas de rapadura.

Tulha cheese risotto with pork ribs, finished with shaved rapadura.

NHOQUE ARTESANAL

House-Made Gnocchi

Ragu de ossobuco ou à primavera (abobrinha, tomatinho, azeitonas e azeite).

Served with your choice of ossobuco ragù or Primavera sauce with zucchini, cherry tomatoes, olives and olive oil.

NHOQUE NO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO

Gnocchi with Rustic Tomato Sauce

Com ou sem almôndegas.

With or without meatballs.

99.

NHOQUE CAPRESE

Caprese Gnocchi

Com burrata fresca, pesto e tomatinhos.

With fresh burrata, pesto and cherry tomatoes.

95.

TAGLIATELLI

Tagliatelle

À bolonhesa da casa.

Served with the house Bolognese sauce.

85.

ESPAGUETE INFANTIL

Kids' Spaghetti

Molhos: sugo, bolonhesa ou queijos.

Choice of tomato, Bolognese or cheese sauce.

45.

99.

LASANHA

Lasagna

À bolonhesa da casa.

Served with the house Bolognese sauce.

85.

CORTE DO DIA (COM ACOMPANHAMENTOS) CUT OF THE DAY (WITH SIDES)

99.

Ancho

Ribeye

109.

Bisteca suína

Pork Chop

99.

99.

Linguiça

Artisanal Sausage

95.

99.

POLPETONE

Stuffed Polpetone

Recheado de mussarela e requeijão de corte.

Acompanha tagliatelle na manteiga.

Filled with mozzarella and Sliced Brazilian Cream Cheese. Served with buttered tagliatelle.

99.

95.

SALADA DA CASA

House Salad

Tomate, finalizada com queijo

Tulha ralado.

Tomatoes finished with grated Tulha cheese.

50.

SOBREMESA DA VITRINE

95.

VINHOS | WINES

TAÇA DE VINHO DA CASA

Glass of House Wine

Tinto | Branco | Rosé

Red | White | Rosé

26.

VINHO CASA VINET

Casa Vinet Wine

Syrah | Rosé

190.

VINHO DAVO

Davo Wine

Chardonnay | Syrah | Sauvignon Blanc | Syrah Rosé

242.

VINHO GUASPARI

Guaspari Wine

Chardonnay | Syrah | Sauvignon Blanc | Rosé

264.

BEBIDAS | DRINKS

COPO DE LIMONADA

Glass of Fresh Lemonade

15.

JARRA DE SUCO DE LIMÃO 750 ML

Lemonade Jar – 750 ml

22.

JARRA DE SUCO DE LIMÃO 1L

Lemonade Jar – 1 L

35.

COPO DE SUCO DE LARANJA

Glass of Fresh Orange Juice

18.

JARRA DE SUCO DE LARANJA 750 ML

Orange Juice Jar – 750 ml

25.

JARRA DE SUCO DE LARANJA 1L

Orange Juice Jar – 1 L

45.

ÁGUA – COM OU SEM GÁS

Still or Sparkling Water

5,5.

REFRIGERANTE LATA

Canned Soft Drink

7,7.

COCA KS

Coca-Cola KS

6,6.

CAFÉ COADO

Filtered Coffee

8.

CAFÉ EXPRESSO

Espresso

10.

EXPRESSO TÔNICA

Espresso Tonic

Café espresso com água tônica.

Espresso with tonic water.

22.

CAIPIRINHA DE LIMÃO

Lime Caipirinha

26.

SUCO DE UVA DAVO GARRAFA 250 ML

Davo Grape Juice – 250 ml Bottle

18.

COLD BREW ATALAIA

Atalaia Cold Brew

Servido com gelo e laranja.

Served over ice with orange.

18.



CERVEJA ARTESANAL CRAFT BEER 19,9.

SEXTO SENTIDO
MANDARINA BLOND
Blonde Ale

ZESTY LAGER
India Pale Lager

ROUGE LAGER
Amber Lager

DORTMUND
Witbier
Nostradamus

CERVEJAS | BEER

CERVEJA LONG NECK 13,2.
Long-Neck Beer

CERVEJA LONG NECK ZERO 15.
Alcohol-Free Long-Neck Beer

CORONA EXTRA 16,5.

CORONA EXTRA ZERO 18.

CHOPP ARTESANAL | 15.
Craft Draft Beer 400ML

Prime Pilsen

Paradise IPA
American IPA

Lemongrass Wheat
Capim limão
Lemongrass

Chilli Porter
Robust Porter com leve toque de pimenta.
Robust Porter with a subtle hint of chilli.

BALDINHO CORONA 4 UNIDADES 55.
Corona Bucket – 4 Bottles

KOMBUCHAS WOZ&ADA 16,9.
Bebida natural, leve e refrescante, com
gás suave, nos sabores:
A natural, light and refreshing drink with gentle
carbonation, available in the following flavors:

Limão-siciliano e gengibre
Sicilian Lemon & Ginger

Maracujá e manjeriço
Passion Fruit & Basil

Hibisco e limão
Hibiscus & Lemon

Limão e hortelã
Lemon & Mint

DEIXE SUA AVALIAÇÃO
NO GOOGLE:



FAZENDAATALAIAAMPARO.COM.BR



WI-FI 

Restaurante CLIENTES



FAZENDA ATALAIA

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