

CAR DÁ PIO

ORIGEM
ATALAIA
Desde 1850



CAFÉ DA MANHÃ | TARDE

PRATOS

CUZCUZ COM OVO CAIPIRA
ESTALADO E QUEIJO COALHO

23.

TOAST FRESCAL
*Ciabatta com queijo frescal grelhado, tomatinho
confit e manjeriçao fresco*

20.

TOAST COM MANTEIGA E MEL

15.

TOAST COM TOMATE FRESCO RALADO
Pimenta do reino, azeite e manjeriçao.

20.

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
*Pão caseiro, queijo mussarela, queijo prato,
tomate e orégano.*

18.

MISTO QUENTE
*Pão caseiro, queijo mussarela, queijo
prato, presunto, tomate e orégano.*

20.

PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO
Adicional de requeijão R\$5

22.

PÃO DE QUEIJO
Unidade

10.

OVOS MEXIDOS
Acompanha uma fatia de pão

22.

BOWL DE IOGURTE
*Integral sem açúcar, mel, banana
e granola*

18.

COALHADA FRESCA
Mel ou Geleia

12.

FATIA DE BOLO DO DIA

9,9.

TAPIOCA
Consulte os sabores

25.

QUEIJO COALHO COM MELADO
DE CANA

18.

COXINHA COM FRANGO CAIPIRA E
REQUEIJÃO DE CORTE
Unidade

15.

BEBIDAS

CAFÉ COADO SIMPLES

8.

CAFÉ COADO DUPLO

12.

CAFÉ EXPRESSO SIMPLES

10.

CAFÉ EXPRESSO DUPLO

16.

CAFÉ COM LEITE

15.

CHOCOLATE
Quente ou Gelado

15.

CAPUCCINO

16.

LEITE EMOCIONADO
*Leite puro da ordenha do dia
emulsionado com gelo*

10.

COPO DE IOGURTE
Consulte os sabores disponíveis

8.

COPO DE LIMONADA

12.

COPO DE SUCO DE LARANJA

15.

COPO ABACAXI COM HORTELÃ

15.

LIMÃO COM GENGIBRE

15.

SUCO DE UVA DAVO
Garrafa 250 ml

16.

ÁGUA
Com ou sem gás

7.

ÁGUA SABORIZADA
Maça verde ou lichia

7.

COLD BREW ATALAIA
Servido com gelo e laranja

18.

KOMBUCHAS
Sabores:

16,9.

Limão Siciliano e Gengibre

Maracujá e Manjeriçao

Hibisco e Limão

Limão e hortelã

Uva Branca

SODA ITALIANA
Sabores:

18,9.

Tangerina, Maça verde,

Melancia e Gengibre

ALMOÇO

ENTRADAS

FRIAS

TÁBUA INDIVIDUAL

Degustação personalizada com aproximadamente 100g.
Acompanha: Mel da fazenda.

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

Burrata de leite de vaca, pesto de manjericão, tomate cereja e manjericão fresco. Acomp. cesta de pão

65.

60.

SALADA CAPRESE

Tomate, burrata, rúcula e molho pesto de manjericão.

65.

SALADA ORIGEM

Mix de folhas, tomate confit, manga, nozes carameladas, molho balsâmico e mel

50.

85.

TULHA E MEL

150g de queijo tulha acompanha mel

65.

QUENTES

BRUSCHETTA (4 unidades)

Tomate assado com queijo tulha e manjericão

42.

DADINHO DE TAPIOCA

Melado ou geleia de pimenta

52.

QUEIJO NUVEM EMPANADO

Acompanha: cesta de pães e mel.

60.

PALITOS DE QUEIJO

Queijo padrão empanado em farinha panko.

Acompanha: geleia de pimenta

48.

PORÇÃO DE MINI COXINHA

De frango caipira com requeijão de corte

46.

BATATA RÚSTICA

Batatas crocantes com maionese da casa

32.

CROQUETE DE PERNIL

45.

MANDIOCA FRITA

Finalizada com queijo tulha

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

FIORELLA VEGANO 
Mix de cogumelos com tofu. Massa de
espinafre.

NHOQUE
Ragu de linguiça com creme de leite e
raspas de limão siciliano, tomate rústico, á
bolonhesa ou molho de queijos

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

TAGLIATELLI
à carbonara, à primavera, tomate
rústico ou queijos

PROTEÍNAS

OMELETE
Acompanha salada

ANCHO ANGUS
Acompanha Tagliatelli Alfredo

PARMEGIANA
Filé mignon. Acompanha arroz e fritas

POLPETONE
Recheado de mussarela e requeijão de corte
Acompanha: Tagliatelli Alfredo

79. **MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON** **99.**
Acompanha risoto de queijo tulha

TILÁPIA **79.**
À parmegiana

TILÁPIA **69.**
Grelhada

RISOTO

72.

MARGUERITA
Tomate, manjerição e burrata

MIX DE COGUMELOS
Cogumelos Pixoxós: Shimeji e Shitake

ABOBRINHA COM TOMATE CEREJA
Finalizado com boursin de cabra

EXECUTIVO

TERÇA A SEXTA **42.**
EXCETO FERIADOS
Entrada, principal e sobremesa

INFANTIL

ESPAGUETE INFANTIL **35.**
Molhos: rústico, bolonhesa ou
queijos

ARROZ FRITAS E FILÉ DE **42.**
FRANGO

ARROZ FRITAS E MIGNON **55.**

SOBREMESAS

DOCES DA VITRINE

VINHOS

TAÇA DE VINHO
Tinto | Branco

VINHO CASILLERO DEL DIABLO
Cabernet Sauvignon | Malbec |
Carmenere

VINHO CASAL GARCIA
Verde | Tinto | Rose

VINHO GUASPARI VALE DE PEDRA
Syrah

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

PARADISE IPA
American IPA

HAPPY HOUR

28. TODA SEXTA E SÁBADO COM
DOUBLE CHOPP DAS 16H AS 18H30

75. BEBIDAS

85. COPO DE LIMONADA 12.

COPO DE SUCO DE LARANJA 15.

264. COPO ABACAXI COM HORTELÃ 15.

LIMÃO COM GENGIBRE 15.

242. SUCO DE UVA DAVO 16.
Garrafa 250 ml

ÁGUA 7.
Com ou sem gás

ÁGUA SABORIZADA 7.
Maça verde ou lichia

REFRIGERANTE LATA 8

19,9. H2O 8.
Limão ou limoneto

KOMBUCHAS 16,9.
Sabores:

Limão Siciliano e Gengibre

Maracujá e Manjerição

Hibisco e Limão

Limão e hortelã

Uva Branca

COLD BREW ATALAIA 18.
Servido com gelo e laranja

RED BULL 12.
Normal e Zero

12. CAFÉ COADO 8.

15. CAFÉ EXPRESSO 10.

ADICIONAIS

12. CESTA DE PÃES 15.

MANTEIGA 5.

MEL 5.

GELEIA 6.

MELADO 6.



CASA ORIGEM

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

📷 INSTAGRAM:
@CASAORIGEMATALAIA

DEIXE SUA AVALIAÇÃO
NO GOOGLE:

