

A decorative golden border with intricate floral and scrollwork patterns frames the entire page. The border is composed of four main sections: a top section with a central floral motif, a bottom section with a similar motif, and two side sections with vertical scrollwork and leaves.

MENÙ



Café Fiori

Sabores que encantam

NOSSA ESSÊNCIA

A verdadeira essência do Café Fiori nasceu da nossa paixão por experiências autênticas e inesquecíveis. Como uma família que se encantou com as belezas e sabores encontrados em cada canto da Itália, decidimos criar um espaço que refletisse esse universo de arte, tradição e calor humano.

Cada elemento do Café Fiori – desde a estrutura que remete à elegância dos palácios italianos até a delicadeza das flores que suavizam o ambiente – foi escolhido para criar um espaço acolhedor e sofisticado. Aqui, o ambiente é projetado para inspirar encontros, conversas e momentos de puro deleite, onde cada xícara de café conta uma história de paixão e tradição familiar.

Fiori, que em italiano significa "flores", é muito mais do que o nome do nosso café – é a essência que permeia cada detalhe da nossa identidade. Inspirados pela beleza, delicadeza e diversidade das flores, criamos um ambiente onde o encanto da natureza se mistura com a arte da culinária.

No Café Fiori, cada detalhe é uma homenagem à vida e à beleza natural – um convite para desfrutar de momentos inesquecíveis em um espaço que valoriza o estético e o sabor de forma única.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Segunda a Sexta das 8h às 19h

Sábados das 8h às 13h

Feriados das 9h às 18h

  @cafefiorioficial
 cafefiori.com.br
 (62) 99610-2422

CAFÈS

Coado na Hario V60 - R\$ 25

350ml de café especial coado na Hario V60, que garante um filtrado homogêneo

Prensa Francesa - R\$ 25

350ml de café especial filtrado mais encorpado, extrai mais os óleos que garantem mais aroma e sabor

Espressos

café extraído em alta pressão, dando um sabor mais intenso a bebida

Curto - 30ml - R\$ 12

Longo - 50ml - R\$ 16

Duplo - 100ml - R\$ 19

Carioca - 80ml (Mais suave) - R\$ 16

Capuccinos

café com leite cremoso com 3 partes, uma de café espresso, leite vaporizado e espuma de leite, criando uma cremosidade única

Italiano - R\$ 20

Brasileiro (chocolate e chantilly) - R\$ 23

Borda de Nutella - R\$ 22

Borda de Doce de Leite - R\$ 22

Latte - R\$ 20

Leite vaporizado com café espresso

Machiato - R\$ 18

Café espresso manchado com leite

Mochaccino - R\$ 24

Base de calda de chocolate, espresso, leite vaporizado e espuma de leite

Mocha Nutella - R\$ 26

Base de calda de Nutella, espresso, leite vaporizado e espuma de leite

Café com doce de leite e

chantilly - R\$ 26

Café espresso com borda de doce de leite, xerém e cobertura de chantilly

Chocolate quente - R\$ 35

480ml de chocolate quente cremoso, acompanha chantilly

Chocafé quente - R\$ 37

480ml de chocolate quente cremoso com uma dose de espresso duplo



Capuccino Brasileiro



Capuccino Italiano



Macchiato



Café com Doce de Leite e Chantilly



Capuccino com Borda de Nutella

CAFÉS & BEBIDAS GELADAS

Frapuccino - R\$ 28

Café gelado batido com sorvete cremoso, chantilly e calda de chocolate

Frapuccino de Chocolate - R\$ 28

Café gelado batido com sorvete de chocolate, chantilly e calda de chocolate

Frapê de Frutas Vermelhas - R\$ 30

Base de calda de frutas vermelhas, sorvete cremoso, frutas vermelhas e chantilly com crambol de red velvet.

Affogato - R\$ 28

Delicioso sorvete de creme mergulhado em café espresso

Frapê de Óreo - R\$ 30

Deliciosa batida de sorvete de creme com biscoito Óreo com cobertura de chantilly.

Capuccino de banana e hortelã - R\$ 28

Capuccino adicionado banana e hortelã para um café cremoso e refrescante

Café Mojito - R\$ 28

Café espresso com água tônica, xarope de limão siciliano e hortelã, ótimo para refrescar

Café Banoffe - R\$ 28

Intensidade do Café com a doçura da banana, toque de doce de leite e cobertura de chantilly

Café Vanilla - R\$ 28

Café cremoso com a doçura e o aroma da baunilha e cobertura de chantilly



CROISSANTS

Croissant Tradicional - R\$ 18
com melaço ou manteiga

Croissant Com Nutella e
Morango - R\$ 38

Croissant Com Pistache e
Morango - R\$ 38

Croissant Com Peito De Peru,
Creme de Queijo e
Mussarela - R\$ 34



Croissant Com Queijo e
Fios de Mel - R\$ 32

Croissant Com Parma, Rúcula,
Creme de Queijo e
Fios de Mel - R\$ 45

Croissant Com Filé Mignon, Creme
de Queijo e Gorgonzola - R\$ 45

Croissant Champs-Élysé - R\$ 48

Croissant rechado com geleia de frutas
vermelhas, creme pâtisserie com fava de
baunilha, cobertura de chantilly, morango
e mirtilo



BRUNCHES

Brunch Coliseu - R\$ 79

Ovo mexido cremoso, pão italiano tostado, bacon, queijo brie, geléia de pimenta, presunto Parma, waffle de xarope de bordo com frutas vermelhas frescas e frutas do dia com mel, granola e iogurte natural

Brunch Manhattan - R\$ 69

Ovo mexido cremoso, brioche torrado, bacon, panqueca americana com xarope de bordo com frutas do dia e porção de pão de queijo

Brunch Florença - R\$ 59

Ovo mexido cremoso, torrada, bacon, peito de peru, queijo mussarela, bolo do dia, frutas do dia e porção de pão de queijo

Ovo mexido cremoso - R\$ 30

Ovo, creme de queijo, bacon e torrada

Ovo à Genovese - R\$ 30

Ovo mollet frito dentro de pão brioche tostado com bacon e manteiga caseira de ervas

Pão de Queijo (5 unidades) - R\$ 22

assado na hora - aprox. 25min

Pancakes

Xarope de bordo e frutas do dia - R\$ 40

Ganache de chocolate meio amargo com morango e mirtilo - R\$ 40

Waffle

Mel e canela - R\$ 29

Nutella e morango - R\$ 35

Brigadeiro - R\$ 35

Creme de pistache - R\$ 35

Xarope de bordo e frutas vermelhas frescas - R\$ 38



COLAZIONE

Torta da Dona Lourdes - R\$ 39

Frango desfiado, requeijão cremoso, azeitona, palmito, mussarela, ervilha, milho, pimentão amarelo, vagem e cenoura

Quiche - R\$ 22

Recheio do dia (consulte)

Sanduíche natural - R\$ 25

Pão integral, recheio de frango com creme de queijo, cenoura, mussarela, peito de peru, tomate cereja e alface

Panino Toscano - R\$ 32

Pão, peito de peru, mussarela, ovo frito, creme de queijo, aïoli de bacon

Croque Monsieur - R\$ 42

Pão brioche, requeijão cremoso, Queijo Grana Padano, presunto cozido e molho Bechamel

Croque Madame - R\$ 40

Pão brioche, requeijão cremoso, presunto cozido, molho Bechamel e ovo Mollet

Salada de frutas - R\$ 28

frutas do dia cobertas com mel e granola



TOASTS

Toast Pepperoni - R\$ 37

Fatia de pão italiano, creme de queijo, Pepperoni, mussarela, tomate cereja e manjericão

Toast Margherita - R\$ 37

Fatia de pão italiano, creme de queijo, tomate confit, mussarela, mozzarella de búfala e manjericão

Toast Avocatto - R\$ 39

Fatia de pão italiano, creme de queijo, abacate, ovo mollet, molho chimichurri, limão, flor de sal e presunto parma

Toast ao Pesto - R\$ 39

Fatia de pão italiano, mussarela, creme de queijo, molho pesto caseiro, rúcula e tomate seco caseiro

Toast de Cogumelos (vegano) - R\$ 44

Fatia de pão italiano, cogumelos shiitake, shimeji e portobello, tomate confit, homus tahine e azeite trufado

Toast Parma - R\$ 48

Fatia de pão italiano, presunto Parma, creme de queijo, mussarela de búfala, redução balsâmica e rúcula

Toast Carne desfiada com mostarda Dijon - R\$ 45

Fatia de pão italiano, carne desfiada, molho à base de mostarda dijon, pickles de cebola e pepino



Toast Margherita



Toast Avocatto



Toast Parma



Toast ao Pesto



Toast de Cogumelos
(Vegano)

OMELETES & SALADAS

Omelete de Frango - R\$ 49

Frango desfiado, creme de queijo, tomate, cheiro-verde, cenoura, pimenta do reino e páprica defumada, acompanha salada tropical, com mix de folhas, palmito, manga, tomate cereja e molho citron

Omelete de Presunto - R\$ 49

Presunto, mussarela, creme de queijo, tomate, cenoura e cheiro-verde, acompanha salada caprese com mix de folhas, tomate cereja, manjeriço, mussarela de búfala e molho Cane's

Omelete Vegetariano - R\$ 49

Mix de pimentões, creme de queijo, tomate, cheiro-verde e cenoura, acompanha salada francesa com mix de folhas, tomate cereja, nozes, frutas do dia, alho-poró e molho de mostarda e mel

Salada Caesar - R\$ 49

Alface americana, tiras de frango, croutons, lascas de parmesão e molho Caesar.

Salada Francesa - R\$ 59

Alface roxa, rúcula, presunto Parma, mussarela de búfala, frutas da estação e redução balsâmica.



Omelete de Frango



Salada Francesa



Salada Caesar

SOBREMESAS

Cheesecake De Frutas Vermelhas
Frescas - R\$ 32

Bombom De Morango Na
Taça - R\$ 28

Bolo Chocotudo - R\$ 28

Banoffe na Taça - R\$ 26

Château Noix - R\$ 28
Leite vegetal, castanha de caju,
ganache de caramelo salgado

Bolo De Cenoura Com Cobertura
De Chocolate - R\$ 16

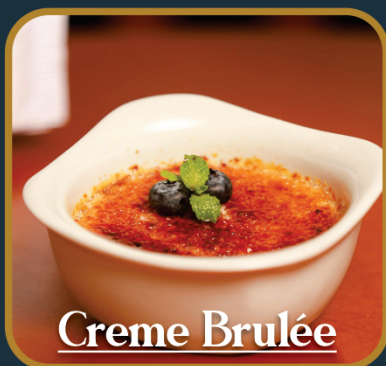
Bolo Gelado De Coco - R\$ 16

Creme Brûlée - R\$ 38
creme a base de ovos e leite,
com fava de baunilha e açúcar
maçaricado

Petit Gateau de Brownie - R\$ 27

Brownie Tradicional - R\$ 20

Brownie com Ganache de
Caramelo Salgado - R\$ 25



Creme Brûlée



Cheesecake de Frutas
Vermelhas frescas



Bolo Chocotudo



Bombom de Morango
na Taça



Banoffe na Taça

BEBIDAS E CHÁS

Refrigerante - R\$ 8

Coca-cola lata

Coca-cola Zero Lata

Coca-cola Ks

Coca-cola Zero Ks

Guaraná lata

Guaraná Zero lata

H2O e Limoneto 500ml - R\$ 8

Suco De Laranja Natural - R\$ 15

Suco De Limão Natural - R\$ 15

Suco Delvalle - R\$ 8

Pêssego, Goiaba, Manga,

Uva e Maracujá

Água Sem Gás - R\$ 8

Água Com Gás - R\$ 9

Red Bull - 250ml - R\$ 16

Red Bull Sugar Free - 250ml - R\$ 16

Soda Italiana - R\$ 21

Maçã verde, limão siciliano,

tangerina ou frutas

vermelhas

Chás Quente ou Gelado - R\$ 18

-Chá verde, gengibre e limão

-Morango e laranja

-Camomila, cidreira e maracujá

-Hibisco, rosa silvestre e amora

-Maçã com canela

Chai Indiano - R\$ 22

Maçã com canela, leite e

especiarias (gengibre,

pimenta preta e canela em

pó)

Chá Inglês - R\$ 22

Chá preto em infusão

acompanha leite vaporizado

DRINKS



Aperol Spritz



Mimosa



Cosmopolitan

Mimosa - R\$ 30

Frisante e suco de laranja

Aperol Spritz - R\$ 30

Aperol, espumante e água com gás

Cosmopolitan - R\$ 30

vodka, licor de laranja, suco de limão e suco de cranberry

Giardino Fiori - R\$ 30

Martini, suco de limão, calda de cereja e uvas verdes

Rossini Spritz (sem álcool) - R\$ 30

Suco de limão siciliano, chá de hibisco e Sprit

Heineken

Long Neck 355ml - R\$ 17

Long Neck Zero 355ml - R\$ 17

ADICIONAIS

Embalagem viagem G - R\$ 5
Embalagem viagem P - R\$ 3
Chantilly - R\$ 12
Leite vegetal - R\$ 12
Leite integral - R\$ 10
Bacon - R\$ 12
Mel - R\$ 8
Ovo frito (1un) - R\$ 12
Ovo mexido (2un)- R\$ 16
Pistache (porção) - R\$ 20
Limão espremido - R\$ 8
Fatia de pão italiano - R\$ 16
Manteiga - R\$ 8
Filé Mignon - R\$ 25
Queijo Brie - R\$ 25

Iogurte - R\$ 15
Molho pesto - R\$ 20
Presunto Parma - R\$ 25
Nutella (porção) - R\$ 20
Pepperoni - R\$ 18
Creme de Queijo - R\$ 22
Peito de peru - R\$ 22
Xarope de bordo
(Maple Syrup) - R\$ 25
Mussarela - R\$ 18
Gorgonzola - R\$ 24
Geleia de Pimenta - R\$ 16
Granola - R\$ 10
Morango - R\$ 20
Presunto Cozido - R\$ 14
Doce de Leite - R\$ 14

SOUVENIRS



Garrafa Térmica



Caneca



Copo de Fibra
de Bambu