



Ciao Fiorentina

Este lugar nasceu da memória e do amor pelos detalhes. O que começou em 2018 como uma homenagem ao meu pai (Juliet), evoluiu para honrar minha mãe, Fiorentina, enquanto ela ainda está viva.

Elegância e rebeldia coexistem nesta mansão de 1942. Somos uma cafeteria especializada e um laboratório gastronômico de autor, onde as melhores matérias-primas são transformadas em uma experiência culinária ousada e apaixonante.

*Convidamos você a desfrutar desta dualidade: **Tradição no prato, Revolução na atmosfera.***

Cafeteria do Autor

Encomende na temperatura ideal para você.

Laranja Afogada - 6990

Sorvete de baunilha coberto com café expresso e pó de laranja desidratado.

Coco Ice Latte - 7990

Latte de creme de coco, decorado com coco ralado e cubos de gelo.

Café Expresso Laranja - 5990

Suco de laranja fresco com café expresso.

Café gelado de framboesa - 7990

Café gelado da casa com xarope de frutas vermelhas caseiro e cubos de gelo.

Alegria - 6990

Café gelado rooibos preto com hortelã e limão, acompanhado de xarope de cranberry e xarope artesanal de abacaxi.

Espresso Tônica Irlandesa - 6990

Café expresso com água tônica, xarope irlandês e cubos de gelo.

Amanhecer - 6990

Chá verde gelado com maracujá, mamão papaia e laranja, com xarope artesanal de abacaxi.

Café gelado com abacaxi - 7990

Café gelado da casa com creme de coco, xarope de abacaxi caseiro e cubos de gelo.

Matcha Coco - 7990

Latte de matcha com creme de coco e cubos de gelo.

Cafeteria especializada

Latte - 3900

Mocha - 4900

Espresso - 2900

Macchiato - 2900

Americano - 2900

Flat White - 3800

Cappuccino - 3700

Mocha Branco - 4900

Chocolate quente - 4990

Filtrado - 5600

Um método artesanal que realça os aromas e sabores únicos de cada grão.

Dirty Chai - 5990

Café gelado com leite e pó de chai.

Café gelado - 8990

Leite, café, sorvete de baunilha, calda de doce de leite, gotas de chocolate e chantilly.

Café gelado da casa - 5990

Café especial preparado a frio, com infusão a frio durante 24 horas.

Extras - 900

Malvaviscos.

Extra shot de café.

Café especial descafeinado.

Leite vegetal à base de aveia e soja.

Sabores da calda: caramelo salgado, caramelo, baunilha, amêndoa, avelã europeia.





Infusões

Rooibos Negro

Individual - 4200
Compartilhado - 7900

Rooibos, rosa mosqueta, sabugueiro, arando, lavanda e pétalas de rosa.

Leite Dourado

Individual - 5990

Açafrão-da-terra, gengibre, canela, cardamomo, pimenta-do-reino preta e branca, cravo-da-índia, noz-moscada com leite vaporizado.

Latte de flor de sabugueiro e hibisco

Individual - 4200
Compartilhado - 7900

Sabugueiro, passas e pétalas de hibisco.

Rooibos Verde

Individual - 4200
Compartilhado - 7900

Rooibos verde, pedaços de maçã, cenoura, laranja, casca de cítricos e erva-cidreira.

Chá de Origem Anamaya

Fibras, folhas e flores 100% orgânicas.

Verde

Individual - 4200
Compartilhado - 7900

Chá verde com mamão papaia, essência de maracujá e pétalas de girassol.

Rukeri Negro

Individual - 4200
Compartilhado - 7900

Chá preto de origem única, cultivado organicamente no jardim de Rukeri.

Masala Chai

Individual - 4200
Compartilhado - 7900

Chá preto, canela, cardamomo, cravo, pimenta e gengibre.

Latte de Matcha

Individual - 4990

Chá verde da colheita de verão com leite vaporizado.

Negro Canela

Individual - 4200
Compartilhado - 7900

Chá preto ruandês com paus de canela.

Masala Chai Latte

Individual - 4990

Chá preto temperado, em pó e com textura de leite.

Bolos caseiros

Três Leites - 5990

Bolo de baunilha, doce de leite, calda de três leites e merengue gratinado.



Hojarasca - 5990

Finas camadas de serapilheira e manjar.

Chocolate Manjar - 5990

Bolo de chocolate úmido com doce de leite caseiro.

Confeitaria Artesanal

Cheesecake - 5490

Frutas vermelhas, maracujá, Oreo.

Torta de limão - 5490

Bolo de cenoura - 5690

Bolo de nozes - 5490

Doces sem glúten e sem açúcar

Bolo de Caramelo com Framboesa e Doce de Leite - 6990

sem glúten.

Tarte de Maracujá com Frutos Silvestres - 6990

sem glúten.

 Sem glúten

Pastéis

Croissant recheado com creme de pistache - 6990

Croissant recheado com mousse de chocolate - 6990

Croissant recheado com creme de confeitiro, morangos frescos e calda de frutos vermelhos - 6990

Mocktails



Fiorentiki - 8990

Temperado, doce

Um mocktail tropical cremoso que combina suco de laranja, manga e creme de coco, sobre uma base de falernum temperado que proporciona notas de limão, gengibre e cravo, lembrando um Tiki clássico, mas em uma versão sem álcool.

Velvet Sour - 7990

Cítrico, refrescante e sedoso

Mocktail no estilo sour com xarope de amaretto, suco de limão fresco e albumina, com textura sedosa e espuma leve, que equilibra as notas doces de amêndoa com uma acidez bem marcada.



Crimson Highball - 8990

Frutado e exótico

Um highball sem álcool inspirado no clássico Cosmopolitan, que combina xarope de cranberry, xarope de laranja sanguínea e suco de limão, finalizado com água com gás para um toque fresco, borbulhante e muito frutado.

Mojitos - 8990

Cítrico, doce

Preparado como o mojito clássico, mas sem álcool, é muito saboroso; experimente em suas diferentes versões.



Mojito Espresso - 9990

Cítrico, doce

Preparado como o mojito clássico, mas sem álcool, é muito saboroso. Experimente com um café expresso especial.



Espresso Tonic Clásico - 8990

Amargo

Delicioso refrigerante com água tônica e nosso café especial.

Volcanic Piña Colada - 9990

Frutado, defumado e com um toque sutil de especiarias.

Mocktail tropical com um toque defumado, combinando xarope de abacaxi assado com infusão de merken, creme de coco suave e suco de limão fresco, finalizado com água com gás para uma textura leve e efervescente.



Pink Berrie Tonic - 8990

Doce, frutado e amargo

Um mocktail refrescante inspirado no clássico gin tônica, que combina xarope de frutas vermelhas, gin sem álcool, suco de limão fresco e uma cobertura de água tônica Schweppes Pink, para um equilíbrio frutado, cítrico e levemente floral com borbulhas vibrantes.

Lady Hibiscus - 8990

Azedo, doce e salgado

Mocktail cítrico e floral inspirado na margarita, que combina xarope de hibisco intenso, suco de limão fresco e tequila sem álcool, resultando em uma bebida equilibrada com notas agrídoces e uma cor cativante.

Moscow Mule - 8990

Frutado e refrescante

Um clássico com limão, xarope de gengibre e refrigerante de gengibre para refrescar sua visita.



Aperol Spritz - 9990

Cítrico e refrescante

Um coquetel clássico imperdível chega à Fiorentina em sua versão sem álcool, com notas de laranja doce e amarga e vinho espumante zero calorias.



Ramazzotti spritz - 9990

Amargo herbal e aromático

Mais um clássico coquetel imperdível em sua versão sem álcool, com notas doces e florais e toques de laranja, feito com vinho espumante sem álcool.



Bebidas

Refrigerantes - 2500

Coca-Cola Original
Coca-Cola Zero
Coca-Cola Light
Sprite Original
Sprite Zero
Fanta Zero
Fanta

Água Mineral - 2900

Água sem gás
Água com gás

Cerveja sem álcool - 6900

Peça sua Chelada ou Michelada por 900

Limonadas

Coco 6990
Frutas Vermelhas 5990
Manjeriçãõ 5990
Tradicional 5990
Hortelã e Gengibre 5990

Sucos Naturais

Manga 4000
Laranja 5000
Fruta-do-conde 4000
Framboesa 4000
Frutas vermelhas 5000
Fruta-do-conde alegre 5000

Desintoxicação - 7990

Suco fresco de frutas e vegetais.
Laranja, manga e cenoura
Abacaxi, manjeriçãõ e laranja

Benedictinos Lovers

Ovos Benedictinos Juliet - 13990

Pão brioche torrado decorado com fatias de abacate, salmão defumado, aspargos com ovo pochê e finalizado com molho holandês.

Ovos Benedictinos Florentinos - 12990

Pão brioche torrado decorado com fatias de abacate, presunto Serrano com ovo pochê e finalizado com molho holandês.

Ovos Benedictinos Vegetarianos - 13990

Pão torrado decorado com fatias de abacate, favas, ervilhas, pepinos em conserva, um toque de páprica, ovo pochê e finalizado com molho holandês.

Brunch Lab

Brunch Juliet - 36990

O dia todo

Inclui dois cafés à sua escolha, dois sucos de laranja naturais, mousse de iogurte com manga e calda de framboesa, decorada com granola, frutas da estação, doces, uma fatia do bolo do dia, uma cesta de pães variados, purê de abacate, queijo gouda e presunto, salmão defumado, creme azedo e manteiga de ervas.

Colazione Fiorentina - 38990

(a partir das 12h)

*Inclui dois mocktails, um trio de bruschettas feitas com pão focaccia assado com azeite, acompanhado de:
- Atum selado em crosta de gergelim torrado com base de pebre de manga ao estilo tailandês.
- Aves alimentadas com foie gras, acompanhadas de conhaque, rabanetes em conserva, redução de balsâmico e pistaches.
- Pasta de queijo azul com geleia de bacon, cebola caramelizada, morangos e salsa crespá.
E umas batatas amassadas bem crocantes com maionese de coentro.*

Brunch Americano - 36990

(O dia todo)

Inclui dois cafés à sua escolha, dois sucos de laranja naturais, fatias de abacate, ovos fritos, bacon caramelizado, tomates-cereja, pão focaccia, waffles caseiros com calda e frutas da estação.





Per tutti

Croissant Serrano - 12990

Croissant recheado com chiffonade de espinafre, presunto Serrano crocante, molho de iogurte com ricota e geleia de tomate com manjerição.

Sanduíche de Pastrami - 14990

Fatias de pão brioche tostadas com manteiga e recheadas com pastrami, queijo derretido, salada coleslaw mista, pepinos em conserva e molho de mostarda à moda antiga.

Trilogia Florentina - 15990

*Base de pão focaccia assada com azeite, acompanhada de:
- Atum selado em crosta de gergelim torrado com base de pebre de manga ao estilo tailandês.
- Aves alimentadas com foie gras, acompanhadas de conhaque, rabanetes em conserva, redução de balsâmico e pistaches.
- Pasta de queijo azul com geleia de bacon, cebola caramelizada, morangos e salsa fresca.*

Panela para ovos Pomodoro - 12990

Ovos escalfados sobre uma cama de molho pomodoro caseiro, decorados com tomates-cereja e pesto de manjerição caseiro, acompanhados de torrada de focaccia.

Omelet Summer - 12990

Ovos com espinafre, favas, ervilhas, cogumelos salteados, queijo parmesão, pimentões, mix de folhas verdes e rabanete em conserva.



Torrada francesa - 12990

Fatias de pão brioche embebidas em um molho especial da casa, acompanhadas de uma mistura de frutas vermelhas e xarope de avelã europeia.

Bowl de Açaí - 10990

Sorvete cremoso de açaí, frutas da estação, granola e flocos de coco.

Antipasti

Tártaro de carne - 14990

Filé de carne picado temperado com suco de limão, mostarda Dijon, gengibre, cebola roxa e cebolinha, servido sobre pão brioche com alcaparras e gema de ovo de codorna.

Homus de grão de bico - 9990

Creme suave de grão-de-bico com cenouras baby caramelizadas, azeite aromatizado com limão e coentro.

Salmão Gravlax - 15990

Uma combinação perfeita de doçura e tempero, coberta com beterraba, abacate assado e uma base de molho com notas orientais.

Batatas Quebradas - 9990

Batatas amassadas e fritas bem crocantes com um toque de cebolinha, acompanhadas de maionese de coentro.

Croquetes espanhóis - 14990

Croquetes de presunto serrano, espinafre e cebola, empanados em panko, servidos com molho de vinho do Porto e decorados com legumes em conserva.

Ceviche de Cochayuyo - 12990

Ceviche fresco de cochayuyo com pepino, pimentão, abacate e manga.

Tártaro de Salmão - 12990

Salmão fresco, cebola, pimentão, limão e gengibre, acompanhados de torradas de pão focaccia e abacate empanado.

Insalata

César Fiorentina - 14990

Alface Tudela assada, croutons de pão focaccia, peito de frango assado, lascas de queijo Grana Padano acompanhadas de molho Caesar caseiro.

Camarão Caesar - 14990

Alface Tudela assada, croutons de pão focaccia, camarões salteados, lascas de queijo Grana Padano acompanhadas de molho Caesar de manga.

Caprese - 14990

Queijo mussarela, tomate marinado em suco de laranja, gengibre, mel, alecrim, pesto de manjeriço com pistache.

Mediterrâneo - 14990

Presunto serrano ou salmão defumado a frio com mussarela frita crocante, pepino, tomate cereja, rabanete e molho de ketchup de maçã.



Bambini

Até 12 anos de idade

Fettuccine - 7990

Com molho de tomate ou molho Alfredo.

Frango grelhado - 8990

con arroz, ensalada o mixto.





Placas D'antore

Salmão Azedo - 17990

Filé de salmão grelhado com molho de caramelo de laranja, acompanhado de batatas rústicas em molho cremoso agridoce e pedaços de abacate.

Sorrentinos Recheados da Nonna - 15990

Recheado com geleia de pera, bacon, cebola e ricota, acompanhado de molho de manteiga com vinho branco e cebolinha.

Filé de carne com pudim de milho e molho de vinho do Porto - 18990

Bife assado com pudim de milho com manjericão, molho de vinho do Porto e cranberries frescas.

Risotto di Mare - 18990

Acompanhado de camarão, ostras, lula e polvo salteados em coentro e vinho branco, decorado com camarão em tiras finas, amêijoas em juliana e crocante de coral.

Fettuccine ao Curry de Camarão e Frango - 14990

Massa fresca com molho de curry, camarão, frango, guarnecida com cebolinha e amendoim torrado.

Strudel de Legumes - 14990

(Berinjela, tomates assados, mussarela e dussel de cogumelos) em massa filo acompanhado de mishu com rabanetes em conserva de azeite de manjericão.

Hambúrguer Veggie- 13990

Hambúrguer de cogumelos empanado com panko, molho pesto, tomate assado e alface.





Amore, Dolce?

Pudim de manjeriçã - 9990

Pudim de manjeriçã macio decorado com raspas de laranja.

Vulcão de Chocolate - 11990

Bolo de chocolate amargo com interior cremoso, coberto com crumble de chocolate amargo, calda de chocolate, mix de frutas vermelhas e sorvete de baunilha.

Crumble de maçã - 9990

Preparo clássico de maçãs assadas com canela e cobertura crocante, servido com caramelo salgado e sorvete de baunilha de Madagascar.

Tiramisu no prato - 9990

Uma interpretação da clássica receita italiana: biscoitos de champanhe embebidos em café expresso fresco com um toque de Disaronno, cobertos com mascarpone e finalizados com cacau amargo.