

Ciao
FIORENTINA



Ciao Fiorentina

Este lugar nasceu das memórias.

Daquelas histórias que o tempo jamais apagará, de mesas compartilhadas, conversas intermináveis e aromas que permanecem gravados na memória muito tempo depois de o momento ter passado.

Cada canto guarda uma parte desse legado. Cada detalhe fala de paixão, de ensino e de amor pelo que fazemos.

É por isso que esta carta tem o seu nome, F.

Por ser um pioneiro. Por abrir caminho. Por compartilhar generosamente seu conhecimento e transmitir uma paixão que continua viva em cada prato, cada serviço e em cada pessoa que teve a sorte de aprender com você.

Obrigado por inspirar, por ensinar e por deixar uma marca que permanecerá para sempre nesta história.

O que começou em 2018 como uma homenagem ao meu pai, Juliet, encontrou agora uma nova forma de florescer, honrando minha mãe, Fiorentina, enquanto ela ainda está viva.

Nesta mansão de 1942, a elegância de épocas passadas coexiste com o espírito rebelde daqueles que ousam reinventá-las.

Somos uma cafeteria especializada e um laboratório gastronômico de autor, onde as melhores matérias-primas são transformadas em experiências criadas com paixão, técnica e sensibilidade. Mas também queremos convidá-lo a viajar no tempo, a redescobrir aqueles sabores que nos lembram o aconchego do lar, a mesa da família e as pessoas que marcaram a nossa história.

Das mãos do chef Rubén Villegas e sua equipe surge um menu inspirado na culinária tradicional, aquela que desperta emoções antes mesmo das palavras. Porque cada prato guarda uma memória, evoca um rosto, uma conversa ou um abraço que ainda vive dentro de nós.

Esta criação é uma homenagem àqueles que nos ensinaram que o amor também se transmite através da comida, e àqueles que continuam a nos acompanhar em cada lembrança, em memória de Elba Elena.

Convidamos você a desfrutar desta dualidade que define a nossa essência:

Tradição no prato. Revolução no ar.

Café de Especialidade

Sugestões do barista

Affogato Orange - 6990

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

Matcha Berries - 7990

Latte de matcha com geleia de frutas vermelhas e cubos de gelo.

Espresso Naranja - 5990

Suco de laranja fresco com café expresso.

Matcha Rosé - 7990

Latte de matcha com calda de caramelo feita com caramelo e avelãs.

Almond Coffee - 7990

Espresso con syrup de amaretto, syrup de avellana, licor de amaretto y leche texturizada.

Café

Latte - 3900

Mocha - 4900

Espresso - 2900

Macchiato - 2900

Americano - 2900

Flat White - 3800

Cappuccino - 3700

Mocha blanco - 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
Compartilhar - 7900

Rooibos, pedaço de rosa mosqueta, bagas de sabugueiro, mirtilo, pétalas de lavanda e rosa.

Golden Milk

Individual - 5990

Cúrcuma, gengibre, canela, cardamomo, pimenta preta e branca, cravo-da-índia, noz-moscada com leite texturizado.

Flor de Sabugueiro e Hibisco

Individual - 4200
Compartilhar - 7900

Bagas de sabugueiro, passas e pétalas de hibisco.

Rooibos Verde

Individual - 4200
Compartilhar - 7900

Rooibos verde, pedaços de maçã, cenoura, laranja, casca de cítrico e melissa.

Chá Origem Anamaya

Hebras, folhas e flores 100% orgânicas

Verde

Individual - 4200
Compartilhar - 7900

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

Negro Rukeri

Individual - 4200
Compartilhar - 7900

Chá preto single state cultivado organicamente no jardim de rukeri

Masala Chai

Individual - 4200
Compartilhar - 7900

Chá preto, canela, cardamomo, cravo-da-índia, pimenta e gengibre.

Matcha Latte

Individual - 4990

Chá verde da colheita de verão com leite texturizado.

Negro Canela

Individual - 4200
Compartilhar - 7900

Chá preto de origem Ruanda com canela em rama.

Masala Chai Latte

Individual - 4990

Chá preto com especiarias, pulverizado com leite texturizado.

Toertas da Casa

Hojarasca - 5990

Finas camadas de hojarasca, doce de leite, framboesa e merengue.



Caluga Framboesa Doce de Leite - 5990

Biscoito de caluga, com framboesa e doce de leite.

Torta Amor - 5990

Camadas de hojarasca, doce de leite caseiro, creme de confeiteiro, framboesa e merengue.

Pastetaria Artesanal

Cheesecake - 5490

Frutas vermelhas, maracujá, choco doce de leite.

Torta de limão - 5490

Carrot cake - 5690

Kuchen de noz - 5490

Pastetaria sem glúten e sem açúcar

Torta Caluga Framboesa

Doce de Leite - 6990 
sem glúten.

Torta
Maracujá com Berries - 6990 
sem glúten.

 *Sem glúten*

Padaria

Croissant recheado de Creme
de Pistache - 6990

Croissant recheado de Mousse
de Chocolate - 6990

Croissant recheado de Creme de
Confeiteiro, Morangos frescos e
Molho de Berries - 6990

Coquetéis Autorais



Fiorentiki - 8990

Especiado, doce

Mocktail tropical e cremoso que mistura suco de laranja, manga e creme de coco, sobre uma base de falernum especiado que traz notas de lima, gengibre e cravo, lembrando um Tiki clássico, mas em versão sem álcool.



Lady Hibiscus - 8990

Ácido, doce e salgado

Mocktail cítrico e floral inspirado numa margarita, que fusiona xarope de hibisco intenso, suco de limão fresco e tequila sem álcool, entregando uma bebida equilibrada com notas doces-aciduladas e uma cor cativante.



Martini Espresso - 9990

Intenso, cremoso e elegante

Elaborado com café de especialidade, de sabor intenso, notas complexas e uma espuma cremosa que realça cada gole

Pink Berrie Tonic - 8990

Doce, frutado e amargo

Mocktail refrescante inspirado num gin tonic, que combina xarope de mix de berries, gin sem álcool, suco de limão fresco e um toque de tônica Schweppes Pink, para um equilíbrio frutado, cítrico e levemente floral com bolhas vivas.



Coquetéis



Taça de vinho - 4990

Um clássico

Vinho tinto e branco, pergunte sobre as variedades.



Cerveja Corona - 6990

Refrescante

Pisco Sour - 7990

Cítrico e refrescante

Uma combinação perfeita de frescor e personalidade. Pisco de qualidade, limão espremido na hora e uma espuma aveludada que realça cada aroma e sabor.



Mojitos - 8990

Cítrico, doce

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

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.



Moscow Mule - 8990

Frutado e refrescante

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

Mimosa - 4990

Frutado e refrescante

Vinho espumante com suco de laranja fresco.



Bebidas

Refrigerantes - 2500

CocaCola Original
CocaCola Zero
CocaCola Light
Sprite Original
Sprite Zero
Fanta Zero
Fanta

Água Mineral - 2900

Água sem gás
Água com gás

Limonadas

Berries 5990
Albahaca 5990
Tradicional 5990
Menta jengibre 5990

Sucos Naturais

Manga 4000
Laranja 5000
Framboesa 4000
Laranja berries 5000

Detox - 7990

Suco de frutas e verduras frescas.
- Laranja, manga e cenoura
- Abacaxi, manjeriçao e laranja

Brunch Lab

Trilogia Bruschetta em pão de Massa Madre - 38990

Para compartilhar

Dois cafés à escolha (espresso, americano, cappuccino, latte ou bule de chá), dois sucos de laranja espremidos na hora e waffles com xarope de avelã europeia e mix de frutas vermelhas.

Trilogia de bruschettas:

- (1) Base de rúcula, pera assada, presunto serrano e redução de aceto balsâmico.*
- (2) Base de creme azedo, abacate laminado, salmão defumado e endro.*
- (3) Base de abacate laminado, cogumelos salteados e queijo ricota.*

Per tutti

Ovos Benedict - 14990

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

Ovos Benedict Vegetarianos - 13990

Pão de fermentação natural torrado com fatias de abacate, cogumelos salteados, mix de folhas verdes, pimentões e ovos pochê com molho holandês.

Croque Madame - 13990

Nosso croque madame é um clássico francês preparado com pão brioche, recheado com presunto e queijo gouda, banhado em nosso tradicional molho bechamel e gratinado com queijo mussarela, finalizado com um ovo pochê e mostarda à moda antiga.





Sanduíche de carne desfiada - 14990

Fatias de pão brioche tostadas com manteiga e recheadas com carne desfiada, queijo derretido, salada coleslaw mista, pepinos em conserva e molho de mostarda à moda antiga, acompanhadas de uma mistura de folhas verdes.

Bagel de Salmão - 14990

Rúcula, salmão defumado, mostarda com mel, pepinos em conserva e ricota.

Croissant Serrano - 12990

Mix de folhas verdes, presunto Serrano crocante, molho de iogurte com ricota e geleia de tomate com manjeriço.

Croissant Caprese - 12990

Mix de folhas verdes, queijo burrata, tomate assado, pesto e geleia de tomate.

Shakshuka - 13990

Ovos pochê macios sobre molho pomodoro à base de tomate, tomates-cereja assados, cebolas caramelizadas, pimentões assados, toques frescos de coentro e ricota.

Omelete 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 - 9990

Frutas da estação, coco ralado e açaí.



Antipasti

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.

Tiradito de Salmão - 14990

Fatias de salmão com molho ceviche à base de leite de coco, cobertas com quinoa frita e fatias de manga.

Croquetes de cogumelos - 12990

Duxelles de cogumelos empanados com panko, sobre uma base de molho pomodoro da casa.

Homus de grão-de-bico - 9990

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

Papas Trufadas - 12990

Batatas fritas crocantes da casa com queijo parmesão ralado, um toque de cebolinha e azeite de trufa.

Insalata

César Fiorentina - 14990

Salada mista de folhas verdes, croutons de pão focaccia, peito de frango assado, lascas de queijo grana padano acompanhadas de molho Caesar caseiro.

Camarão Empanado - 14990

Salada mista com camarões empanados, ricota, pimentões assados e vinagrete de manga.

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

com arroz, ensalada o mixto.





Platos D'autore

Salmão Sour - 17990

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

Cappelletti de la Nona - 15990

Massa recheada com geleia de pera, bacon, cebola, molho de queijo azul, creme de leite e um toque de azeite de manjerição.

Lasagna Frita - 15990

Preparação clássica de lasanha, e... aqui está a parte interessante: É frita! (empanada em panko) sobre o nosso molho pomodoro especial, coberta com queijo ralado e molho pesto.

Gnocchi Trufado - 15990

Nhoque de batata macio com molho de cogumelos trufados (cogumelos secos, cogumelos Paris, vinho branco e creme de leite)

Piatti Tradizionale

Braseado em prata - 17990

Carne bovina de lagarto cozida lentamente, delicadamente por 4 horas em seu próprio suco, acompanhada de batatas assadas com um toque de manteiga de ervas e uma guarnição de pimentões variados e cenouras baby.

Frango com Ervilhas - 15990

Uma viagem ao passado, lembrando o preparo clássico de um ensopado caseiro com arroz soltinho e batatas rústicas, com o toque certo de sabor e aconchego de casa.

Atum de Nadadeira Amarela - 15990

Em crosta de gergelim, servido com orzotto ao pesto.

Tortilla de Papas Caramelizadas - 13990

Tortilha clássica de batata e bacon, decorada com presunto Serrano, tomate cereja e aioli.



Amore, Dolce?

Vulcão de Chocolate - 11990

Bolo de chocolate amargo com interior cremoso, numa terra de chocolate negro, molho de chocolate, mix de frutas vermelhas e sorvete de baunilha.

Crumble de maçã - 9990

Clássica preparação de maçãs assadas com canela e cobertura crocante, servida com caramelo salgado e sorvete de baunilha de Madagascar.

Tiramisú - 9990

Um clássico que nunca falha, camadas de biscoitos champagne, banhadas com café espresso, creme de queijo mascarpone e cacau amargo, preparado seguindo a tradição italiana.

Agradecimentos

Há pessoas que chegam à tua vida para te acompanhar, e outras que chegam para transformá-la. Tu foste ambas.

Obrigada por te tornares o meu apoio, o meu pilar e a minha contenção em cada passo deste caminho. Por estares presente quando as dúvidas apareciam, por sustentares quando parecia difícil continuar a criar e, sobretudo, por acreditares mesmo quando eu não estava tão segura.

Se alguma vez pensei que algo estava bem, tu chegavas para me demonstrar que podia ser ainda melhor. Com o teu olhar, a tua dedicação e a tua forma única de fazer as coisas, conseguiste elevar cada ideia, cada detalhe e cada sonho.

Nada disto seria igual sem a tua entrega, o teu talento e a tua generosidade para os partilhar. Obrigada por inspirar, por impulsionar e por me lembrar que existe sempre uma versão melhor daquilo que imaginamos.

Este projeto também leva a tua essência. Porque por trás de cada conquista há uma parte de ti, do teu apoio incondicional e da marca que deixaste em tudo o que construímos. Obrigada Angelise, por encontrar família no trabalho.

Porque os projetos constroem-se com ideias, mas são as pessoas que lhes dão vida.

Hoje quero agradecer a cada uma das pessoas que fazem parte desta equipa. Obrigada pelo esforço de todos os dias, pela dedicação, pelas horas invisíveis e pela constante busca de fazer as coisas cada vez melhor. Obrigada por entenderem que este não é apenas um trabalho, mas um ofício que requer compromisso, vocação e, sobretudo, paixão.

O serviço é um ramo que só pode ser feito bem quando nasce do coração. E vocês demonstram-no diariamente com o vosso profissionalismo, a vossa preocupação pelos detalhes e a forma como recebem cada pessoa que cruza a nossa porta.

São a alma deste lugar, o motor que o impulsiona e a razão pela qual continuamos a sonhar e a criar.

O meu mais sincero agradecimento e admiração por cada um de vocês. Obrigada por fazerem parte desta história.

Agradecimientos

Hay personas que llegan a tu vida para acompañarte, y otras que llegan para transformarla. Tú has sido ambas.

Gracias por convertirme en mi apoyo, mi pilar y mi contención en cada paso de este camino. Por estar presente cuando las dudas aparecían, por sostener cuando parecía difícil seguir creando y, sobre todo, por creer incluso cuando yo no estaba tan segura.

Si alguna vez pensé que algo estaba bien, tú llegabas para demostrarme que podía ser aún mejor. Con tu mirada, tu dedicación y tu forma única de hacer las cosas, lograste elevar cada idea, cada detalle y cada sueño.

Nada de esto sería igual sin tu entrega, tu talento y tu generosidad para compartílos. Gracias por inspirar, por impulsar y por recordarme que siempre existe una mejor versión de aquello que imaginamos.

Este proyecto también lleva tu esencia. Porque detrás de cada logro hay una parte de ti, de tu apoyo incondicional y de la huella que has dejado en todo lo que construimos. Gracias Angelise, por encontrar familia en el trabajo.

Porque los proyectos se construyen con ideas, pero son las personas quienes les dan vida.

Hoy quiero agradecer a cada una de las personas que forman parte de este equipo. Gracias por el esfuerzo de todos los días, por la dedicación, por las horas invisibles y por la constante búsqueda de hacer las cosas cada vez mejor. Gracias por entender que este no es solo un trabajo, sino un oficio que requiere compromiso, vocación y, sobre todo, pasión.

El servicio es un rubro que solo puede hacerse bien cuando nace del corazón. Y ustedes lo demuestran a diario con su profesionalismo, su preocupación por los detalles y la forma en que reciben a cada persona que cruza nuestra puerta.

Son el alma de este lugar, el motor que lo impulsa y la razón por la que seguimos soñando y creando.

Mi más sincero agradecimiento y admiración para cada uno de ustedes. Gracias por ser parte de esta historia.