

# LOCALE

## CAFFÈ

Ouçã as nossas playlists!



### IL CAFFÈ

#### Espresso

Espresso (40ml)	R\$8,5
Ristretto (30ml)	R\$8,5
Doppio (80ml) <i>Duas doses de espresso</i>	R\$13
Americano (200ml) <i>Espresso e água quente</i>	R\$11
Macchiato (60ml) <i>Espresso manchado com leite</i>	R\$11
Espresso c/ Panna (60ml) <i>Espresso, chantilly e cardamomo</i>	R\$15
Latte (200ml) <i>Espresso com leite quente</i>	R\$16
Cappuccino (190ml) <i>Espresso com leite cremoso</i>	R\$16
Flat White (200ml) <i>Duas doses de espresso com leite</i>	R\$18
Mocha (200ml) <i>Espresso, leite cremoso e ganache de chocolate</i>	R\$20

#### Coado

French Press (200 ml)	R\$14
Hario V60 (200ml)	R\$14
Aeropress (200ml)	R\$14

#### Gelado

Affogato <i>Espresso, sorvete de baunilha e chantilly</i>	R\$26
Espresso Tônica (300ml) <i>Espresso e água tônica</i>	R\$17
Caffè Itaim (300ml) <i>Café coado, água com gás, mel com limão</i>	R\$19
Caffè Locale (300ml) <i>Café coado, creme de mascarpone com baunilha e açúcar</i>	R\$19
Cold Brew (300ml)	R\$15
Amarula Iced Coffee <i>Licor Amarula e café</i>	R\$39
Carajillo <i>Licor 43 e espresso</i>	R\$39
Ciocolato (400ml) <i>Com chocolate belga</i>	R\$18
Iced Latte (300ml) <i>Cold Brew e leite cremoso</i>	R\$18
Iced Mocha (400ml) <i>Espresso, leite cremoso, ganache de chocolate e chantilly</i>	R\$18
Iced Espresso Vanilla (400ml) <i>Espresso, sorvete de baunilha e chantilly</i>	R\$22

### CHÁS

#### Quentes

Hortelã	R\$12
Menta	R\$12
Erva Cidreira	R\$12
Hibiscos	R\$14
Chá Preto (China)	R\$14
Chá Verde (Japão)	R\$14
Matcha (China)	R\$14

#### Gelados

Matcha Iced Latte <i>Matcha importado (China), leite vegetal de aveia e mel</i>	R\$19
Black Iced Latte <i>Chá preto importado (China), leite vegetal de aveia e mel</i>	R\$19
Black Tea <i>Chá preto importado (China) levemente adoçado e limão siciliano</i>	R\$16
Verde <i>Chá verde importado (Japão) com notas de frutas vermelhas e mix cítrico</i>	R\$16
Hibiscos <i>Chá gelado de hibiscos</i>	R\$16
Fantasia <i>Chá à base de frutas vermelhas (sem cafeína) e flor de sabugueiro, com redução de cereja amarena</i>	R\$18

### ALLA MATTINA

Pão Italiano na Chapa	R\$14
Pão de Queijo	R\$8
Salada de Frutas <i>Com iogurte</i>	R\$18
Bauru <i>No pão italiano com presunto, queijo mozzarella e tomate confitado em azeite de ervas</i>	R\$32
Peito de Peru <i>No pão italiano com peito de peru defumado e queijo branco</i>	R\$38
Ovo Benedict <i>Ovo Pochet sobre torrada de pão de brioche, presunto cru, molho holandês e páprica picante</i>	R\$46
Ovos Mexidos <i>Com presunto cru crocante e pão italiano</i>	R\$28
<i>Com espinafre e linhaça</i>	R\$28
Croissant <i>(und)</i>	R\$12
Extras: Requeijão de ervas Manteiga de ervas Nutella Geleia artesanal de frutas vermelhas	R\$4 R\$4 R\$6 R\$6



TOME SEU CAFÉ POR AQUI OU PEÇA PARA VIAGEM!

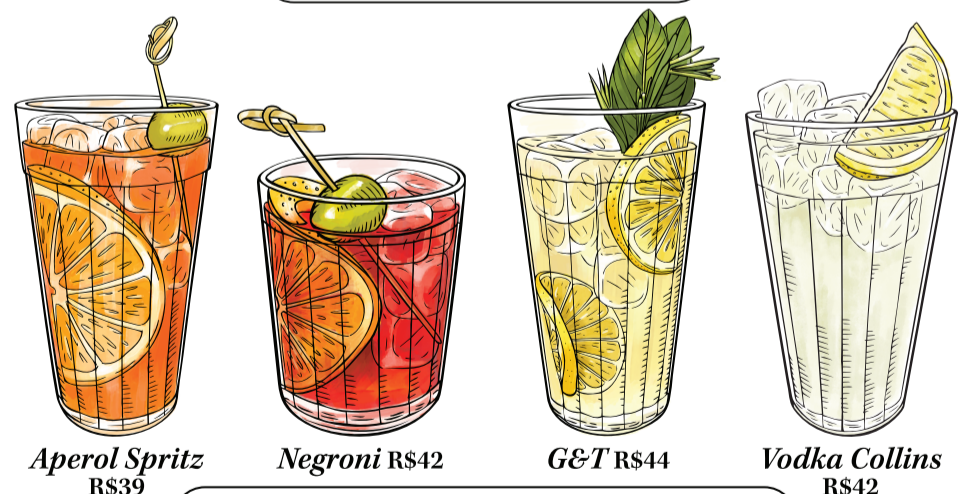
E NÃO ESQUEÇA DE PEDIR UM DE NOSSOS CANNOLI!



### I CANNOLI

Tradicional	R\$15
Nutella	R\$19
Doce de Leite	R\$16
Brigadeiro	R\$16
Creme de Pistache	R\$19
Limão Siciliano	R\$16
Romeu e Julieta	R\$16
Toppings: Pistache triturado Frutas cristalizadas	R\$4 R\$2

### • COCKTAILS •



Aperol Spritz R\$39

Negroni R\$42

G&T R\$44

Vodka Collins R\$42

• SEGUNDA A SEXTA, DAS 15H ÀS 17H30 = R\$29 •

### ANALCOLICI

Água   Água com Gás	R\$8
Acqua Panna (500ml)	R\$28
San Pellegrino (500ml)	R\$28
Água de Coco	R\$12
Refrigerante	R\$8,5
Red Bull - Energy Drink	R\$18

#### Succhi

Laranja	R\$12
Limonada	R\$12
Melancia	R\$14
Giallo <i>Manga, laranja e maracujá</i>	R\$18

### BIRRE

Heineken/Heineken 0.0%	R\$14
Sol	R\$14
Blue Moon	R\$29
Lagunitas IPA	R\$29



# BRUNCH

R\$135

Todos os dias, das 09h às 15h

1

## COCKTAILS

(escolha um\*)



**La Nostra Mimosa**  
Prosecco | bitter |  
mix de laranjas Bahia e Pera



**Gorlami**  
Chardonnay gaseificado |  
Gin | framboesa |  
mel de cacau fresco | cítricos



**Cosmonik**  
Vodka | Aperol |  
chardonnay gaseificado | cranberry |  
laranja | espuma de gengibre e amarela



**Limoncello Spritz**  
Limoncello |  
Chardonnay gaseificado

\*ou escolha seu suco: Laranja/Melancia

2

## SALADA DE FRUTA

3

## OVOS MEXIDOS

(escolha um)

Com presunto cru crocante e pão italiano

Com espinafre e linhaça

4

## CAFFÈ

(escolha um)

**Espresso**  
(40ml)

**Machiato**

Espresso manchado com leite (60ml)

**Coado**

(200 ml)

**Latte (+R\$5)**

Espresso com leite quente (200ml)

**Cappuccino (+R\$5)**

Espresso com leite cremoso (190ml)

**Cold Brew (+R\$5)**

(300ml)

5

## SPUNTINO

(escolha uma opção)

**1 Panini**

Brasileiro, Salmão, Caprese,  
Prosciutto com Queijo ou Carpaccio

ou

**1 Tostate**

Caprese, Salmão ou Prosciutto e Figo

ou

**1 Croissant**

Misto, Prosciutto, Salmão ou Peito de Peru

(Veja descrições abaixo)

\* com pão sem glúten + R\$8

6

## CANNOLI

(escolha um)

**Tradicional**

**Nutella**

**Doce de Leite**

**Brigadeiro**

**Creme de Pistache**

**Limão Siciliano**

**Romeu e Julieta**

**Toppings:**

Pistache triturado R\$4

Frutas cristalizadas R\$2

## Panini

**Brasileiro** R\$56

Picanha defumada, queijo coalho, cebola caramelizada, chutney de manga, maionese defumada e agrião

**Salmão** R\$58

Salmão curado, creme de abacate, sour cream e rúcula

**Prosciutto com Queijo** R\$58

Presunto cru, queijo brie, mel, rúcula, tomate marinado e creme de ricota

**Caprese** R\$48

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e creme de ricota

**Carpaccio** R\$62

Carpaccio bovino, rúcula selvagem, molho de mostarda, alcaparras e queijo grana padano

\*com pão sem glúten + R\$8

## Tostate

**Caprese** R\$46

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e creme de ricota

**Salmão** R\$58

Salmão curado, creme de abacate, ovo pochê e fio de azeite trufado

**Prosciutto e Figo** R\$58

Presunto cru, figo, redução de frutas vermelhas e creme de ricota

\*com pão sem glúten + R\$8

## Croissant

**Misto** R\$34

Presunto e queijo mozzarella

**Prosciutto** R\$48

Presunto cru, mozzarella de búfala e manjericão

**Salmão** R\$48

Salmão curado, pickles de cebola roxa e sour cream

**Peito de Peru** R\$40

Peito de peru defumado e queijo branco

## PIZZE

A partir das 18h | Individuais

**Locale** R\$52

Molho de tomate, mozzarella de búfala, basilico, e azeite

**Pepperoni** R\$56

Mozzarella, pepperoni e molho de tomate

**Carpaccio** R\$64

Carpaccio bovino, molho de mostarda Dijon, toque de molho de tomate e finalizada com queijo grana padano e alcaparrones

**Cacio & Pepe** R\$58

Fonduta de queijo Pecorino e pimenta preta sobre base de mozzarella

**Zucchini** R\$54

Abobrinha, parmesão, molho de tomate e mozzarella

**Prosciutto** R\$64

Mozzarella de búfala, molho de tomate, presunto cru, rúcula e mel trufado

## DELLA CUCINA

A partir das 11:30h

**Arancini Pomodoro** R\$32

Bolinhas de risotto recheadas com mozzarella (5 un), acompanha aioli de açafrão

**Polenta Al Formaggio** R\$32

Polenta frita cremosa com queijo grana padano (5 un)

**Burrata** R\$66

Ao pesto, com tomate e pão italiano

**Croqueta di Filet Mignon** R\$44

Croquetes de filé mignon cozido em vinho tinto (4un), acompanha maionese defumada

**Tábua Di Antipasti** R\$68

Mix de frios, queijos, embutidos e pão italiano

**Bruschetta** R\$34

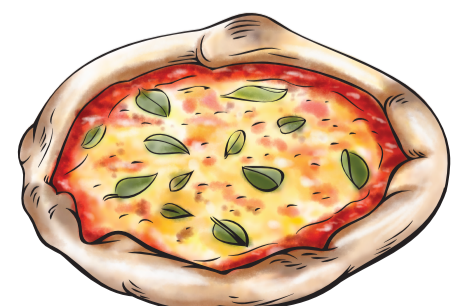
Ao pomodoro, manjericão e pasta de ricota

**Bruschetta Parma** R\$44

Pão italiano, presunto cru e figo caramelizado

**Mini Panini di Polpettine** R\$54

Mini sanduíches de bolinhas de carne bovina recheadas com mozzarella de búfala no molho pomodoro artesanal, pão ciabata, creme de burrata e manjericão basilico (5 un)



## MENU EXECUTIVO

DE SEGUNDA A SEXTA DAS 12:00H ÀS 14:30H, PEÇA UMA SALADA, TOSTATA, CROISSANT OU PANINI E TENHA DIREITO A UMA ENTRADA E UM CANNOLO DO DIA POR + R\$12

## • SALADAS •

**Caprese** R\$44

Mozzarella de búfala, tomate, pesto genovese e manjericão

**Caesar** R\$48

Alface americana, tiras de frango grelhado, parmesão, croutons e molho caesar

**Giuliana** R\$44

Alface americana, alface friseé, bacon, cenoura ralada, palmito, tomate cereja e chips de batata

**Prosciutto & Figo** R\$62

Mix de folhas, presunto cru, figo, mel, nozes, parmesão e azeite de ervas

**Salmão** R\$62

Mix de folhas, salmão curado, pickles de cebola roxa, avocado, amêndoas e molho de iogurte