

Pagliaroni *Cafés*

MENU



Espressos

ESPRESSO

Espresso tradicional

AMERICANO

Espresso com adição de água quente

MACCHIATO

Espresso com espuma de leite

CHANTILLY

Espresso com chantilly

AVELÃ

Espresso, leite, essência de avelã, calda de chocolate e chantilly

Clássicos

FILTRADO

Café filtrado tradicional

PINGADO

Café filtrado com leite

LATTE TRADICIONAL

Espresso e leite

LATTE CARAMELO

Espresso, leite e calda de caramelo

MOCHA

Espresso, leite e chocolate cremoso

CHOCOLATE

ITALIANO

Chocolate cremoso

Chás

Verde, Preto ou Hibisco

CHÁ

Infusão tradicional

CHÁ C/ LIMONADA

Infusão com limonada

CHÁ LATTE

Infusão com leite

Afogatto

Espresso e sorvete de creme

Gelados

ICED CAFÉ

Café filtrado

ICED CAPPUCCINO TRADICIONAL

Espresso e leite

ICED CAPPUCCINO CANELA

Espresso, leite e canela

ICED CAPPUCCINO CHOCOLATE

Espresso, leite e calda de chocolate

ICED MOCHA

Espresso, leite e chocolate cremoso

ICED CAPPUCCINO CARAMELO

Espresso, leite e calda de caramelo

ICED CAPPUCCINO AVELÃ

Espresso, leite, calda de chocolate e essência de avelã

ICED CHOCOLATE ITALIANO

Chocolate cremoso

Frappês

CAFÉ

Bebida cremosa a base de leite, espresso e chantilly

CHOCOLATE

Bebida cremosa a base de leite, calda de chocolate e chantilly

MOCHA

Bebida cremosa a base de leite, espresso, calda de chocolate e chantilly

BAUNILHA

Bebida cremosa a base de leite, baunilha e chantilly

CARAMELO

Bebida cremosa a base de leite, calda de caramelo e chantilly

FRUTAS VERMELHAS

Bebida cremosa a base de leite, frutas vermelhas e chantilly

Chá Gelado Cold Brew

Verde, Preto ou Hibisco

CHÁ

CHÁ COM LIMONADA

CHÁ LATTE

Infusão de café com água fria

TRADICIONAL

COM LEITE

Métodos de Extração



HARIO V60

Criado no Japão em 2005. Possui linhas espirais internas, maior abertura na base e formato cônico com ângulo de 60°, permitindo maior complexidade e sabor no café filtrado.



PRENSA FRANCESA

De origem Franco-Italiana foi patenteada em 1929. O café é colocado em infusão e posteriormente filtrado por uma fina malha metálica. O resultado é uma bebida rica em óleos essenciais.



CLEVER

Equipamento chinês criado em 2009. O café é colocado em infusão e após determinado tempo é passado por um filtro de papel. O resultado é uma bebida com maior doçura.



AEROPRESS

Criado em 2005 por um professor de engenharia da Califórnia, o equipamento possibilita um café filtrado por pressão, que extrai uma bebida mais encorpada e de menor acidez.



SIFÃO

Europeu do Século XIX, é um método fascinante de extração. Através do vidro, é possível visualizar o movimento da água subindo ao encontro do café moído, seguido pela descida da bebida ao passar pelo filtro.

Salgados

BAURUZINHO ASSADO

Presunto, queijo, requeijão cremoso, tomate, orégano e parmesão

ESFIHA DE CARNE

Carne bovina, cebola e azeitona

COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Frango, requeijão, cebola, alho e salsa

EMPANADA DE CARNE

Carne bovina, cebola, tomate, ovo, pimentão verde, azeitona verde e pimenta chilli

EMPANADA INTEGRAL DE PEITO DE PERU COM RICOTA

Peito de peru e ricota

CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO

Presunto, queijo e orégano

TORTINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Frango, requeijão, tomate, cebola, ervilha e azeitona

TORTINHA DE PALMITO

Palmito, requeijão, tomate, cebola, ervilha e azeitona

QUICHE DE FRANGO

Frango, creme de leite, cebola, parmesão e gergelim

QUICHE DE BACON

Queijo muçarela, creme de leite e bacon

QUICHE 4 QUEIJOS

Queijo muçarela, provolone, parmesão, requeijão e creme de leite

QUICHE INTEGRAL DE RICOTA E ESPINAFRE

Ricota, creme de leite, cebola e espinafre

TORTA DE ALHO-PORÓ (PEDAÇO)

Alho-poró, ricota, cebola, parmesão, pimenta e noz moscada

TORTA DE PALMITO (PEDAÇO)

Palmito, requeijão, tomate, cebola, ervilha e azeitona

MINI PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL (15G)

Queijo minas e queijo parmesão

MINI PÃO DE QUEIJO MULTIGRÃOS (15G)

Queijo minas, parmesão, semente de girassol, semente de linhaça, gergelim e quinoa

MINI PÃO DE QUEIJO GORGONZOLA (20G)

Queijo gorgonzola, queijo minas e queijo parmesão

WAFFLE DE PÃO DE QUEIJO

Queijo minas e queijo parmesão

Sanduíches

PÃO NA CHAPA COM MANTEIGA

Pão ciabatta e manteiga

PÃO NA CHAPA COM CREAM CHEESE

Pão ciabatta e cream cheese

MISTO QUENTE

Pão ciabatta, presunto, queijo e manteiga

PERU

Pão ciabatta, peito de peru, queijo e cream cheese

QUEIJO QUENTE

Pão ciabatta, queijo e manteiga

CAPRESE

Pão ciabatta, muçarela de búfala, tomate seco e pesto

ABOBRINHA

Pão ciabatta, antepasto de abobrinha, queijo e manteiga

SALAME

Pão ciabatta, salame, queijo e cream cheese

PARMA

Pão ciabatta, presunto cru, muçarela de búfala e pesto

Bebidas

ÁGUA COM GÁS

ÁGUA SEM GÁS

REFRIGERANTE LATA

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Coca-Cola Espresso

Fanta Guaraná

Schweppes Citrus

Schweppes Tônica

SUCO DEL VALLE LATA

Goiaba, Manga, Maracujá,

Pêssego, Uva

Cervejas

HEINEKEN LONG NECK

BIRRA PAGLIARONI

Cerveja artesanal de café

Bolos

LARANJA

CENOURA

Com cobertura de chocolate

CHOCOLATE

Com cobertura de chocolate

Donuts

CREME

DOCE DE LEITE

BANANA E CANELA

FRUTAS VERMELHAS

CHOCOLATE

NUTELLA

Mini Donuts

CREME

DOCE DE LEITE

BANANA E CANELA

FRUTAS VERMELHAS

CHOCOLATE

Doces

BROWNIE

Chocolate meio amargo, nozes e castanha-do-pará

BANOFFE

Tartelette de banana com doce de leite artesanal e merengue italiano

TARTELETTE DE LIMÃO

Creme de limão com base de manteiga de cacau e merengue italiano

TARTELETTE DE CHOCOLATE

Chocolate belga com caramelo salgado e flor de sal

CHEESECAKE DE MORANGO

Base sablé de castanha, creme de cream cheese e coulis de morango

STRUDEL DE MAÇA

Massa folhada, maçã, canela e uva passa

TORTA OPÉRA CAFÉ

Massa de castanhas com toque de café, creme amanteigado de café e ganache de chocolate belga

Extras

DOSE DE ESPRESSO

CHANTILLY

SORVETE DE CREME

Uma bola de sorvete

CREAM CHEESE

MEL

CALDAS

Caramelo e Chocolate

ESSÊNCIAS

Avelã, Baunilha, Canela, Frutas Vermelhas e Limão Siciliano

Gôndola

GRÃOS TORRADOS 250G

GRÃOS TORRADOS 1KG

GRÃOS TORRADOS 5KG

GRÃOS CRUS 1KG

Esta é a nossa origem

Cafés Pagliaroni

Nossa história começa em 1897 com a chegada do nosso trisavô ao Brasil. Italiano nascido em Rocca San Giovanni e apaixonado por café, acolheu como casa a região da Alta Mogiana, já famosa por seu solo fértil e clima ideal para a cafeicultura.



Hoje, na quinta geração, nossas fazendas somam 350 hectares de área plantada com Certificação UTZ, o que garante níveis internacionais em sustentabilidade social e ambiental, e reafirma nosso compromisso com clientes e colaboradores.



ESCANEE O CÓDIGO ABAIXO E DESCUBRA
MAIS SOBRE OS CAFÉS PAGLIARONI



Acompanhe a gente

 **CAFES.PAGLIARONI** 

WWW.CAFESPAGLIARONI.COM.BR