

## Entradas



### Canapé de salmão

*Pão light com Cream Cheese, salmão defumado, cebola e alcaparras.*

R\$ 47,70

### Couvert

*Torradas árabes, tomate seco temperado, Mozzarella de Búfala e manjericão, homus tahine.*

R\$ 26,00

### Carpaccio

*Finas fatias de carne salpicadas de queijo parmesão, rúcula, molho de alcaparras e torradas.*

R\$ 32,00

### Homus tahine

*Acompanhado de finas torradas de pão árabe.*



R\$ 33,60

### Welsh-rarebit

*Receita inglesa feita com fatias de baguete tostadas com queijo Gruyère gratinado.*

R\$ 46,20

### Torradas douradas

*Torradas crocantes com maionese temperada, cebola picadinha e queijo Parmesão.*

R\$ 34,70

### Tábua de queijos

*Brie, Gorgonzola, e Gruyère com manteiga e torradas.*

R\$ 57,80

### Pizza de shiitake

*Pão árabe aquecido com shiitake temperado, lascas de queijo Grana Padano e manjericão.*

R\$ 36,00

### Crostini de salmão defumado

*Fatia de pão integral com creme de abacate temperado e salgado, fatias de salmão defumado, tomate cereja e endro.*

R\$ 41,00

### Crostini de presunto cru

*Fatia de pão integral com creme de abacate temperado e salgado, fatias de presunto cru, Mozzarella de búfala, tomate cereja e endro.*

R\$ 39,60

### Crostini de ovo frito

*Fatia de pão integral com creme de abacate temperado e salgado, ovo frito na manteiga com gema mole, tomate cereja e endro.*

R\$ 30,50

### Quiches Severino (Alho-poró, queijo e cebola)

*Receita caseira. Fatias saborosas e recheadas.*

R\$ 29,00



## Sopas

### Sopa de cebola

*Gratinada com torradas e queijo Gruyère.*

R\$ 40,30

### Sopa de abóbora

*Com torradas de baguete e creme de Gorgonzola.*

R\$ 36,90

## Crepes

Os nossos crepes salgados são feitos com trigo sarraceno, acompanhados de mix de folhas verdes, nozes e vinagrete de mostarda Dijon. Na França, os crepes de trigo sarraceno são conhecidos por Galettes.

Crepe de frango ao molho Normando <i>Frango ao molho de creme de leite com ervas aromáticas, mostarda em grão e champignons.</i>	R\$ 48,10
Crepe de Brie com amêndoas e mel <i>Queijo Brie salpicado de amêndoas caramelizadas e mel.</i>	R\$ 56,20
Crepe de maçã ao Porto e Gorgonzola <i>Recheado com creme de Gorgonzola com finas fatias de maçã cozida no Porto sobrepostas.</i>	R\$ 56,80
Crepe de presunto cru e queijo Brie <i>Queijo Brie derretido e salpicado de fatias de presunto cru.</i>	R\$ 57,10
Crepe de Ovo Frito <i>Recheado com queijo e presunto gratinados, cogumelos Paris temperados e ovo mole.</i>	R\$ 48,80
Crepe de salmão e Cream Cheese <i>Com fatias de salmão defumado e cebolinha sobre massa recheada com Cream Cheese.</i>	R\$ 59,40
Crepe de presunto com queijo Gruyère <i>Recheado com queijo Gruyère derretido e fatias de presunto cozido.</i>	R\$ 49,80
Crepe de queijo cabra, figos e presunto cru <i>(crepe sazonal)</i> <i>Recheado de Boursin, figos caramelizados no aceto balsâmico e finas fatias de presunto cru.</i>	R\$ 60,60
Crepe de queijo Gruyère, tomate cereja e pesto de manjeriço <i>Recheado de queijo Gruyère derretido, tomates cerejas e pesto de manjeriço produzido na casa.</i>	R\$ 52,40



## Massas


Sorrentini de Mozzarella de búfala <i>Massa branca recheada com Mozzarella de búfala regada com molho de tomate da casa e salpicado com folhas de manjeriço fresco.</i>	R\$ 49,60
Ravioli de abóbora <i>Massa verde recheada com abóbora temperada e regada com molho de tomate da casa.</i>	R\$ 46,50
Penne com molho de tomate cremoso <i>Massa penne com molho de tomate ao creme de leite e ervas.</i>	R\$ 41,00
Penne com manteiga de ervas <i>Massa penne com manteiga temperada com orégano, tomilho e cebolinha.</i>	R\$ 35,70
Penne com molho de tomate e manjeriço <i>Massa penne regada com molho de tomate da casa e folhas de manjeriço.</i>	R\$ 38,90
Penne com molho de Gorgonzola <i>Massa penne com molho cremoso de Gorgonzola.</i>	R\$ 43,90



## Saladas

Caesar salmão	R\$ 44,00
<i>Mix de folhas verdes com lascas de salmão defumado, croutons, queijo Parmesão e molho Caesar.</i>	
Salada Verde	26,30
<i>Mix de folhas verdes com cubinhos de tomate, queijo Parmesão ralado e croutons.</i>	
Salada 7 cereais	R\$ 42,00
<i>7 cereais, salsa, cebolinha, brócolis, queijo Brie, cenoura ralada e amêndoas caramelizadas acompanhada de redução de shoyu.</i>	
Salada Caesar de frango	R\$ 39,00
<i>Mix de folhas verdes, frango temperado, bacon, croutons, queijo parmesão e molho Caesar.</i>	
Salada de figos com presunto cru ( <b>salada sazonal</b> )	R\$ 49,60
<i>Folhas de rúcula e radicchio, Mozzarella de búfala, figos caramelizados, lascas de presunto cru e redução de balsâmico.</i>	
Salada de salmão	R\$ 48,80
<i>Massa penne, salmão defumado, molho de iogurte com aneto e alcaparras.</i>	
Salada de queijo de cabra	R\$ 49,10
<i>Queijo Boursin aquecido na baguete com mix de folhas verdes, pêras e nozes caramelizadas.</i>	
½ Salada à sua escolha + 1 fatia de quiche ( <i>Alho-poró, queijo ou cebola</i> )	R\$ 54,00
Salada de atum	R\$ 34,60
<i>Massa penne com pasta de atum, passas, azeitonas pretas e queijo Parmesão.</i>	
Caprese	R\$ 38,00
<i>Folhas de rúcula com Mozzarella de búfala, tomate e manjericão.</i>	
Mix de 2 saladas <i>Escolha duas opções de saladas (1/2 porção de cada)</i>	R\$ 50,00

## Pratos da casa

Brasileirinho do Severino	R\$ 48,60
<i>Pequenos cubos de bombom de alcatra ao molho de vinho tinto, acompanhado de arroz branco, feijão preto, farofa de alho, couve e ovo frito.</i>	
Escondidinho de shitake	R\$ 44,80
<i>Shiitake temperado, coberto com purê de aipim cremoso, gratinado com Parmesão e acompanhado de 7 cereais.</i>	
Paillard da Wessel com massa penne (molhos: gorgonzola, tomate, tomate cremoso ou manteiga de ervas)	R\$ 71,40
	
Paillard da Wessel com ½ salada à sua escolha	R\$ 71,40

# Sanduíches



Mini-sanduíches <i>3 unidades de queijo e 3 unidades de presunto em pão tipo miga.</i>	R\$ 15,80
Queijo quente ( <i>pão árabe, pão light, croissant e baguete</i> )	R\$ 21,00
Misto quente ( <i>pão árabe, pão light, croissant e baguete</i> )	R\$ 23,10
Croque Monsieur <i>Pão de forma, presunto e queijo Gruyère gratinado.</i>	R\$ 39,90
Croque Madame <i>Pão de forma, presunto, queijo Gruyère gratinado e ovo mole.</i>	R\$ 43,50
Light de peito de peru ( <i>pão light, baguete ou croissant</i> ) <i>Peito de peru defumado com Cream Cheese, cenoura ralada, tomate e alface crespa.</i>	R\$ 37,80
Sanduíche de salmão defumado ( <i>baguete, croissant, ciabatta ou árabe</i> ) <i>Com Cream Cheese, cebola, alcaparras e alface crespa.</i>	R\$ 44,10
Prego Severino ( <i>Sanduíche na baguete recheado com fino bife e queijo prato derretido</i> ) <i>Sanduíche criado nas cervejarias e tascas de Portugal no séc.XIX. Recebeu esse nome devido às batidas com martelo dadas na carne, para amaciar.</i>	R\$ 43,80
Peito de peru com rúcula na ciabatta levain <i>Peito de peru defumado, Mpzzarela de búfala, tomate seco, folhas de rúcula, tirinhas de bacon e maionese pesto.</i>	R\$ 41,00



# Beirutes

Simples <i>Pão árabe, rosbife caseiro, queijo derretido e tomate.</i>	R\$ 36,80
À moda <i>Pão árabe, rosbife caseiro, presunto, queijo derretido e tomate.</i>	R\$ 38,70
Salada <i>Pão árabe, rosbife caseiro, queijo derretido, bacon, tomate, alface crespa e maionese de ervas.</i>	R\$ 40,10
Peru <i>Pão árabe, peito de peru, queijo derretido, bacon, tomate, alface crespa e maionese de ervas.</i>	R\$ 38,90
Pizza <i>Pão árabe, queijo derretido, tomate e orégano.</i>	R\$ 35,40
Caprese <i>Pão árabe, maionese de pesto, Mozzarella de búfala, tomate e folhas de rúcula.</i>	R\$ 37,40
Homus (Vegano) <i>Pão árabe, homus tahine, cenoura ralada, mostarda Dijon com grãos, alface, tomate e cebola.</i>	R\$ 36,00





# Café da Manhã



Siga o Café Severino no Instagram, compartilhe as suas fotos e fique mais perto da gente! @cafe.severino

<b>Café individual</b>	R\$ 50,40
<i>fruta, suco de laranja, café, chá ou chocolate, queijo, presunto, manteiga, Cream Cheese e cesta de pães.</i>	
<b>Café light</b>	R\$ 53,30
<i>Café ou chá, fruta, suco de laranja, pão light, queijo minas, peito de peru, manteiga, Cream Cheese, mel e iogurte com granola.</i>	
<b>Café Severino completo (para 2 pessoas)</b>	R\$ 99,50
<i>Café, chá ou chocolate, suco de laranja, fruta, cesta de pães, bolo do dia, queijo, presunto, manteiga, mel, geleia e Cream Cheese.</i>	
<b>Média Severino</b>	R\$ 20,60
<i>Café com leite, chá ou chocolate e baguete na chapa.</i>	
<b>Cesta de pão de queijo com Cream Cheese e manteiga</b>	
6 unidades	R\$ 14,70
12 unidades	R\$ 29,40
<b>Pão de queijo (unidade)</b>	R\$ 2,50
<b>Baguete ou pão integral light na chapa</b>	R\$ 9,80
<b>Croissant na chapa</b>	R\$ 12,00
<b>Ovos mexidos ou estrelados</b>	R\$ 11,00
<b>Torrada Petrópolis</b>	R\$ 16,10
<i>(Fatia de pão Petrópolis com manteiga e queijo Parmesão ralado, levemente derretido.)</i>	
<b>Fruta (mamão)</b>	R\$ 9,40
<b>Waffle de pão de queijo</b>	R\$ 24,70
<i>(deliciosa massa caseira de pão de queijo, feito na máquina waffle belga.</i>	
<b>Iogurte com granola e mel</b>	R\$ 12,70





## Waffles

Com manteiga e mel	R\$ 32,60
Com manteiga e geléia de morango	R\$ 34,70
Com sorvete, calda de chocolate e castanha	R\$ 38,90
Com manteiga e Parmesão	R\$ 33,90
Com Nutella e castanha picada	R\$ 42,10
Com banana e mel	R\$ 34,20

## Sobremesas

Brownie de chocolate preto com nozes	R\$ 21,00
<i>Com sorvete e calda de chocolate preto quente.</i>	R\$ 28,10
Brownie de chocolate branco com castanha do Pará	R\$ 22,50
<i>Com sorvete e calda de chocolate branco quente.</i>	R\$ 29,40
Crumble <i>(sobremesa de origem britânica)</i>	R\$ 25,30
<i>Maçã com canela e açúcar sob massa crocante acompanhado de sorvete de vanilla.</i>	
Papayette com cassis <i>(Mamão papaya com sorvete de vanilla)</i>	R\$ 24,20
Profiteroles <i>(sobremesa da realeza francesa, criada a pedido da Rainha Catarina)</i>	R\$ 28,10
Almendrado <i>(sobremesa Argentina)</i>	R\$ 30,40
<i>Fatia de sorvete de vanilla intercalada com amêndoas caramelizadas acompanhada da deliciosa calda de chocolate quente do Café Severino.</i>	



### Sorvete de Vanilla ou Chocolate Chip

1 bola	R\$ 13,70
2 bolas	R\$ 23,10
Bolos caseiros diversos	R\$ 12,50
Tarte Tatin <i>(torta típica francesa inventada pelas irmãs Tatin)</i>	R\$ 24,00
Torta de Amêndoas com limão siciliano <i>(feita com farinha de amêndoas)</i>	R\$ 25,20

Nossos bolos, tortas e doces são artesanais,  
feitos diariamente com ingredientes de qualidade e muito amor.



## Doces

Doce de leite de colher <i>(com amêndoas caramelizadas)</i>	R\$ 10,50
Biscoitos variados	R\$ 10,00
Trufa de chocolate	R\$ 5,30
Brigadeiro de colher	R\$ 10,50




## Diet

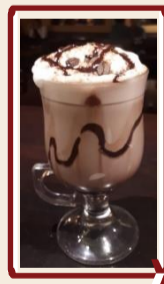
Strudel de maçã diet	R\$ 23,10
----------------------	-----------

## Drinks com café

Café gelado <i>(Café, sorvete de vanilla e chantilly)</i>	R\$ 26,30
Café Baileys <i>(Café, licor Bayles e chantilly)</i>	R\$ 30,50
Irish coffee <i>(Café, whisky e chantilly)</i>	R\$ 32,60

## Cafés etc.

Café expresso	R\$ 8,20
 Nespresso (Decaffeinado, Ristretto e Leggero)	R\$ 10,00
Café duplo	R\$ 13,40
Café pingado/macchiato	R\$ 8,90
Café pingado/macchiato Nespresso	R\$ 13,40
Café expresso com creme	R\$ 13,40
Capuccino <i>(Café, leite e leite vaporizado)</i>	R\$ 13,80
Capuccino descafeinado <i>(Café descafeinado, leite e leite vaporizado)</i>	R\$ 16,40
Café com leite	R\$ 12,70
Café com leite descafeinado	R\$ 16,00
Chocolate quente <i>(Leite e calda de chocolate caseira)</i>	R\$ 16,10
Chá Inglês	R\$ 12,60
Chá de ervas	R\$ 9,50
Mocaccino <i>(Café, leite, calda de chocolate e leite vaporizado)</i>	R\$ 19,10
Mocaccino descafeinado	R\$ 24,50
Duplo pingado	R\$ 13,70
Nutelcinno <i>(Café, leite, Nutella e leite vaporizado)</i>	R\$ 26,60



# Belidas Alcoólicas

## Caipivodkas

Caipivodka de limão (vodka, limão e gelo)

Caipivodka de lichia (vodka, lichia e gelo)

Caipivodka de lima da Pérsia (vodka, lima da Pérsia e gelo)



R\$ 27,30

R\$ 29,40

R\$ 29,40

**Bloody Mary** (suco de tomate temperado, vodka e gelo)

*Delicioso coquetel de origem pouco precisa, Paris, Nova York? Peça o seu!*

R\$ 33,60

**Gin Tônica**

R\$ 34,70

**Gin Tônica frutas vermelhas** (saborizado com chá inglês)

R\$ 37,80

**Aperol Spritz**

*Drink nascido nos bares de Veneza no século XIX, no seu Café Severino ele é feito de um jeito especial e muito frisante. Experimente!*

R\$ 35,70

## Whisky

Johnnie Walker

*Red Label - 8 anos*

R\$ 27,30

*Black Label - 12 anos*

R\$ 31,50

## Cervejas

Stella Artois (Long Neck)

R\$ 14,70

Heineken (Long Neck)

R\$ 15,80

## Licor

Baileys Original (cálice)

R\$ 18,70

Frangélico (cálice)

R\$ 18,70

## Belidas

Sucos (Laranja, abacaxi, melancia e limonada suíça)

R\$ 13,50

Sucos Mix (melancia/gengibre, abacaxi/hortelã, etc.)

R\$ 15,70

Água Mineral

R\$ 7,80

Água de Coco 

R\$ 12,30

Refrigerante em lata

R\$ 8,00

**Chá Gelado** Jarra feita com 3 sachets, gelo e hortelã


R\$ 24,20

**Mate da casa na jarra** (com ou sem limão)

R\$ 22,00

Copo de mate da casa (com ou sem limão)

R\$ 10,00

Coco Lich (Água de coco, lichia, folhas de hortelã e gelo) 

R\$ 23,90

Milkshake (Café chip, vanilla ou chocolate)

R\$ 26,40

Milkshake Nutella

R\$ 28,60

Suco de tomate temperado

R\$ 17,60

Shot de limão

R\$ 3,90



Embalagem pequena R\$2,90 – Embalagem grande R\$3,90