







Almoço

Entradas

- Salada Cassorova   R\$ 30,00
Mix de folhas, palmito, cenoura e tomate servida com molho.
- Antepasto de Berinjela  R\$ 25,00
Antepasto de Berinjela preparado artesanalmente com temperos da horta. Acompanha pães.
- Dadinhos de Tapioca  R\$ 30,00
Cubinhos de queijo coalho e tapioca, acompanhados de geleia de pimenta.
- Trio de Bolinhos R\$ 32,00
Bolinhos crocantes de cenoura, abóbora com carne seca e milho com queijo



Almoço



Pratos Principais


Fettuccine al Pomodoro e Basilico 	R\$ 55,00
Massa italiana com molho de tomate artesanal e manjeriço da nossa horta.	
Fettuccine com Iscas de Mignon	R\$ 69,00
Massa italiana com tiras de filé mignon e molho de tomate artesanal.	
Lasanha de Berinjela 	R\$ 49,00
Berinjela, molho de tomate artesanal e queijo da fazenda. Acompanha pães.	
Bife Ancho Angus 	R\$ 78,00
Corte especial Angus servido com arroz branco e batatas rústicas.	
Strogonoff de Frango 	R\$ 60,00
Tiras de frango ao molho com creme de leite, servido com arroz e batata palha.	
Cupim ao Molho Rôti	R\$ 72,00
Cupim, acompanhado de quibebe de abóbora, farofa de cebola e arroz branco.	
Tilápia Grelhada	R\$ 75,00
Tilápia grelhada, servida com salada morna, purê de batatas e arroz branco.	
Costelinha Barbecue	R\$ 65,00
Servida com batatas assadas ao alecrim e arroz à grega.	



Jantar

Entradas


Salada Cassorova   R\$ 30,00
Mix de folhas, palmito, cenoura e tomate servida com molho.


Salada Panzanella  R\$ 28,00
Mix de tomates, alface, cebola roxa, manjericão e croutons.


Caldo do Dia R\$ 25,00
Consulte nossos atendentes para verificar a disponibilidade. Acompanha pães.

Espetinho Quatis R\$ 32,00
Espeto de carne com tomate cereja e cebola roxa, acompanha abóbora assada e molho de alho.

Couvert

Bruschetta Italiana  R\$ 25,00
2 fatias de pão com tomate fresco, queijo, manjericão e azeite.

Antepasto de Berinjela  R\$ 25,00
Antepasto de Berinjela preparado artesanalmente com temperos da horta. Acompanha pães.

Dadinhos de Tapioca  R\$ 30,00
Cubinhos de queijo coalho e tapioca, acompanhados de geleia de pimenta.

Tábua de Frios R\$ 55,00
Salame, queijo da fazenda, parmesão, gorgonzola, azeitona e palmito. Acompanha pães.



Jantar

Pratos Principais

Fettuccine al Pesto 	R\$ 58,00
Massa italiana com molho pesto de manjerição.	
Fettuccine com Iscas de Mignon	R\$ 69,00
Massa italiana com tiras de filé mignon e molho de tomate artesanal.	
Lasanha de Berinjela 	R\$ 49,00
Berinjela, molho de tomate artesanal e queijo da fazenda. Acompanha pães.	
Risoto de Abóbora com Cogumelos  	R\$ 62,00
Preparado com parmesão e cogumelos Shitake fresco, finalizado com temperos da nossa horta.	
Risoto de Mignon 	R\$ 75,00
Risoto de parmesão com tirinhas de filé mignon.	
Bife Ancho Angus 	R\$ 78,00
Corte especial Angus servido com arroz branco e batatas rústicas.	
Tilápia Marroquina	R\$ 75,00
Tilápia crocante, acompanhada de cuscuz marroquino de banana e purê de mandioquinha.	



Porções

Linguiça Caracol R\$ 42,00

Linguiça artesanal no rolo servida na chapa. Acompanha pães.

Isca de Tilápia R\$ 65,00

Preparadas e temperadas com muito carinho, servida com molho de alho.

Filé Mignon Aperitivo R\$ 72,00

Tiras de filé mignon grelhadas com cebola. Acompanha pães.

Lanches

Bauru R\$ 20,00

Tradicional em nossa região, presunto, muçarela e tomate servido no pão francês.

Choripan R\$ 25,00

Linguiça artesanal com queijo e molho chimichurri servido no pão francês

Lanche de Mignon R\$ 33,00

Iscas de mignon com catupiry servido no pão francês. Acompanha fritas.

Hambúrguer Artesanal R\$ 38,00



Hambúrguer artesanal com creme de queijo alface e tomate. Acompanha fritas



Villa Cassorova

Almoço


Sobremesas

- | | |
|---|------------------|
| Trio de Doces da Fazenda  | R\$ 15,00 |
| 3 copinhos recheados de doce artesanal. Consulte os sabores. | |
| Banana Flambada  | R\$ 25,00 |
| Banana flambada servida com brigadeiro de cachaça e farofa crocante. | |
| Sorvete de Creme com Calda de Doce de Jaracatiá | R\$ 25,00 |
| Sorvete de creme servido com calda de doce de jaracatiá. | |



Jantar

Sobremesas

Trio de Doces da Fazenda 	R\$ 15,00
3 copinhos recheados de doce artesanal. Consulte os sabores.	
Bella Pêra	R\$ 20,00
Cozida em xarope de especiarias doces, acompanha calda de caramelo e panna montata.	
Brownie	R\$ 26,00
Brownie de chocolate, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate.	
Gran Paçoca	R\$ 25,00
Paçoca caseira, acompanhada de sorvete e doce de leite.	



Bebidas

Água & Água com Gás	R\$ 5,00
Suco Natural	R\$ 10,00
Suco em Polpa	R\$ 8,00
Acerola, Abacaxi com Hortelã, Maracujá e Abacaxi	
Refrigerante	R\$ 6,00
Coca-Cola, Coca Zero e Guaraná	
Cerveja Lata	R\$ 10,00
Eisenbahn, Heineken e Império.	
Cerveja Artesanal Brotas Beer	R\$ 20,00
Black IPA, Danubia e Viena	
Caipirinha de Cachaça	R\$ 18,00
Morango, limão e maracujá.	
Caipirinha de Sakê	R\$ 20,00
Morango, limão e maracujá.	
Caipirinha de Vodka	R\$ 23,00
Morango, limão e maracujá.	
Piña Colada	R\$ 25,00
Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado.	
Aperol Quatis	R\$ 28,00
Aperol, laranja, Cointreau, gelo e tônica.	
Gin Tônica	R\$ 28,00
Gin, tônica, limão, alecrim e muito gelo.	
Mojito	R\$ 25,00
Rum, hortelã, limão e água com gás.	
Campari	R\$ 15,00
Whisky Red Label	R\$ 20,00



Carta de Vinhos

Branco

Casa Valduga Chardonnay (Brasil) R\$ 125,00

Nederburg 1791 Sauvignon Blanc (África do Sul) R\$ 88,00

Tinto

Casa Valduga Origem Carménère (Brasil) R\$ 125,00

Pata Negra Oro Tempranillo (Espanha) R\$ 110,00

Casa Valduga Terroir Cabernet Sauvignon (Brasil) R\$ 100,00

Alma Negra Mistério Ernesto Catena (Argentina) R\$ 270,00

Benjamin Nieto Senetiner Malbec (Argentina) R\$ 85,00

La Flor Cabernet Sauvignon (Argentina) R\$ 156,00

La Linda Cabernet Sauvignon (Argentina) R\$ 118,00

D.V Catena Zapata Malbec (Argentina) R\$ 230,00

Frisante

Casa Valduga Naturelle Branco ou Rosé (Brasil) R\$ 125,00

Lambrusco Villa Fabrizia Branco ou Tinto (Itália) R\$ 65,00

Espumante

Garibaldi Chardonnay Brut (Brasil) R\$ 75,00

Aurora Procedências Chardonnay Brut (Brasil) R\$ 88,00

Chandon Réserve Brut (Brasil) R\$189,00

Aurora Moscatel (Brasil) R\$ 86,00

Garibaldi Moscatel (Brasil) R\$ 96,00

Rosé

Rosé Piscine Vinotalie (Francês) R\$ 140,00