



MENU





PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

PÃO CLÁSSICO PÃO MEDITERRÂNEO PÃO DORATTA



Farinha, água, sal e tempo.
R\$ 50/kg



Pão com nozes e azeitonas.
R\$ 70/kg



Pão com queijo Gouda.
R\$ 85/kg

PÃO DA NONNA

PÃO DA TERRA

PÃO SUPREMO



Pão com salame italiano.
R\$ 65/kg



Pão com crosta de sementes.
R\$ 55/kg



Pão com damasco e queijo
Gorgonzola.
R\$ 85/kg



PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

PÃO FAZENDA



Pão com bacon de pernil.
R\$ 85/kg

PÃO SARTORI



Pão com pesto e nozes.
R\$ 85/kg

PÃO TARTUFO



Pão com molho de trufas negras.
R\$ 85/kg

QUAL FORMATO COMBINA COM A SUA MESA?



Tradicional ou baguete? Alguns dos nossos pães podem ser preparados nos dois formatos.
Você escolhe como prefere servir e compartilhar.



PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

CINNAMON ROLL



Rolinhos macios de massa amanteigada com açúcar mascavo e canela, dourados no forno e irresistivelmente aromáticos.

R\$ 50 bandeja

MACIATTA



Massa de longa fermentação, recheada com maçãs e canela, com cobertura crocante de cookie crumble.

R\$ 65/unid.



PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

FOCACCIA



Focaccia dourada de longa fermentação, com tomates-cereja, alecrim e azeite de oliva.
R\$ 35/unid.

PÃO BRIOCHE



Brioche de batata de fermentação natural, dourado, macio e amanteigado.
R\$ 85/kg



PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

MASSA de PIZZA PRÉ-ASSADA

Nossa massa de pizza descansa por 48 horas em fermentação natural antes de ser pré-assada. O longo tempo de fermentação resulta em uma massa leve e saborosa, pronta para ganhar os seus ingredientes preferidos e ser finalizada em casa.

R\$ 15/unid.



FAÇA SEU PEDIDO



| (48)999185453



| @quintaldopao100

O tempo é o nosso melhor ingrediente.