



ME NU

VERÃO 2024
CLÁSSICOS REINVENTADOS

2ª SÓ ALEGRIA

3ª À QUINTA DE 11H30 ÀS 16H30

6ª E SÁBADO DE 11H30 ÀS 23H30

(À PARTIR DE 19/01/24)

DOMINGOS E FERIADOS DE 11H30 ÀS 16H30

EVENTOS

DE 35 A 95 PAX

CONSULTE CONDIÇÕES PELO INSTA!!!

@SPETACOLLOGASTRONOMIA

PIZZAS NAPOLITANAS SPETACOLLO

VC NÃO PERDE POR ESPERAR !!!

À PARTIR DE 19/01/24

**COUVERT DA CASA - \$ 14,50**

Pão de ontem torrado, regado com fio de azeite aromatizado com ervas frescas e patê do dia!

BELISQUETE - \$ 38,50

Antepastos de berinjela & tomate seco feitos por aqui, patê do dia, misto de azeitonas, ovos de codorna e pães torrados.

PROVOLETA DO NOSSO JEITO - \$ 38,50

Fatia de provolone grelhado na chapa com crosta de trigo, fio de azeite, páprica defumada artesanal e orégano desidratado.

PANCETA PREMIUN - \$ 38,50

Pururucada na banha de porco, servida sobre geléia de pimenta com maracujá que vc só encontra por aqui! (unid)

PASTEL DE CARNE & CATUPIRY - \$ 18,50

Massa caseira recheada com patinho moido, ervas frescas e creme de catupiry (unid)

PASTEL DE FRANGO & QUEIJO - \$ 15,50

Recheado com refogado de frango caipira desfiado, temperos caseiros e mussarela (unid)

UM, DOIS, FEIJÃO COM ARROZ !!!

TODAS AS OPÇÕES ACOMPANHAM ARROZ BRANCO, FEIJÃO AMIGO ORGÂNICO INCREMENTADO COM LINGUICINHA CALABRESA, PIMENTA BIQUINHO, CEBOLINHA FRESCA E FAROFA DE MANDIOCA TORRADA COM TOQUE DE AÇAFRÃO E CEBOLA TOSTADA.

CLÁSSICO

Grelhado na chapa com fio de azeite, servido com risca de chimichurri do nosso jeito e folhas de cebola pérola assada.

FILÉ DE PEITO : R\$ 24 / FILÉ MIGNON : R\$ 52 / FILÉ DE PESCADA : R\$ 36

À CAVALO

Grelhado na chapa com fio de azeite, servido com dois ovos fritos perfeitos salpicados com crispy de bacon, risca de chimichurri do nosso jeito e folhas de cebola pérola assada.

FILÉ DE PEITO : R\$ 28 / FILÉ MIGNON : R\$ 56 / FILÉ DE PESCADA : R\$ 40

CARNE DE PANELA DA MÃE NEIDE - \$ 48

Lascas de chã cozidos na pressão quase ao ponto de desmanchar, envolvidas no molho da sua própria redução com batatas, lascas de bacon frito, folhas de cebola pérola assada e flocos de salsa fresca.

VIRADO À PAULISTA - \$ 38

Duas peças de carré grelhado temperados do nosso jeito, acompanhados com couve refogada ao azeite, ovo caipira frito na banha de porco salpicado com crispy de bacon, banana ouro à milanesa e lâmina de limão do dia. Se preferir troque o feijão por tutu à paulista que esta tudo certo!

MASSAS

À MILANESA

Empanado, servido com lâmina de limão da época. Dica Spetacollo: Não deixe de espremer o limão por cima do seu bife ok!

FILÉ DE PEITO : R\$ 26 / FILÉ MIGNON : R\$ 54 / FILÉ DE PESCADA : R\$ 38

COM FRITAS

Grelhado na chapa com fio de azeite, servido com risca de chimichurri do nosso jeito, folhas de cebola pérola assada e chips de batata rosa.

FILÉ DE PEITO : R\$ 28 / FILÉ MIGNON : R\$ 56 / FILÉ DE PESCADA : R\$ 40

PICADINHO DE MIGNON - \$ 48

Cubos de patinho refogados em temperos próprios por horas a fio, envolvidos no molho da sua própria redução com lascas de cebola pérola assada, lâminas de tomate cereja, ervas verdes frescas e crispy de bacon.

COSTELINHA SPETACOLLO - \$ 49

Clássico do Spetacollo na versão individual, esse prato leva três ripas de costela selecionada temperada na véspera, assada na brasa em temperatura baixa, servida com flocos de bacon frito, folhas de cebola pérola assada e fio de chimichurri do nosso jeito!

GALETO AO LEITE - \$ 53

1/2 peça do galeto de granja servido inteiro, marinado na véspera em temperos secretos da casa, assado no forno e finalizado na brasa em temperatura alta !!! Sensacional !!!



Espaguete do Chef

ESPAGUETES ITALIANOS DE SÊMOLA GRANO DURO, ACOMPANHADOS COM FIAPOS DE PARMESÃO MEIA CURA E FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO.

VENEZIANA

Molho pomodoro à base de tomate italiano coado com lâminas de tomate cereja.

CLÁSSICO-\$30 / COM FRANGO-\$39 / COM MIGNOM-\$73

DOIS QUEIJOS

Molho à base de catupiry e parmesão envolvidos em bechamel com toque de creme de leite fresco.

CLÁSSICO-\$30 / COM FRANGO-\$39 / COM MIGNOM-\$73

ALFREDO

Molho bechamel com toque de creme de leite fresco salpicado com crispy de bacon.

CLÁSSICO-\$30 / COM FRANGO-\$39 / COM MIGNOM-\$73

ESPAGUETE DO CHEF - \$ 49

Molho à base de lascas de carne de panela, manteiga premium, pomodoro coado e lâminas de tomate cereja.

PARMÊS



EMPANADOS À MODA SPETACOLLO, MONTADOS COM MOLHO POMODORO À BASE DE TOMATE ITALIANO, ERVAS FRESCAS E FIO DE AZEITE EXTRA, GRATINADOS COM FATIAS DE MUSSARELA E FIAPOS DE PARMESÃO. ACOMPANHAM ARROZ BRANCO & FRITAS CHIPS.

FILÉ DE PEITO : R\$ 45 /

FILÉ MIGNON : R\$ 78 /

FILÉ DE PESCADA : R\$ 56



FIT

GRELHADOS NA CHAPA COM FIO DE AZEITE EXTRA, ENCOBERTOS COM JULIENNE DE LEGUMES FRESCOS (PIMENTÕES COLORIDOS, ABOBRINHA, CENOURA E BERINGELA) REFOGADOS COM MANTEIGA EXTRA E FIO DE MOLHO SHOYO LIGHT, ACOMPANHAM ARROZ BRANCO.

FILÉ DE PEITO : R\$ 28 /

FILÉ MIGNON : R\$ 58 /

FILÉ DE PESCADA : R\$ 37

CAMPEÕES DE VENDA

Tornedor



SUGESTÕES PREMIADAS. AFINAL, POR 8 ANOS CONSECUTIVOS FOMOS ELEITOS A MELHOR GASTRONOMIA BRASILEIRA DO ESTADO... UFA !!!

ESCOLHA SUA SUGESTÃO PREFERIDA E ACOMPANHE COM DUAS GUARNIÇÕES A SUA ESCOLHA !

ARROZ BRANCO / ARROZ A PIAMONTES / FEIJÃO AMIGO / FAROFA SPETACOLLO / FRITAS / BATATA CHIPS / BATATA RÚSTICA / VINAGRETE / SALADA VERDE / SALADA DE MAIONESE / BANANA À MILANESA / COUVE AO AZEITE

TORNEDOR DE MIGNON - \$ 89

Corte Alto, regado com molho ferrugem & salpicado com crispy de bacon.

PICANHA MATURADA - \$ 85

Assada na brasa em chama alta, servida fatiada em fundo de molho à base de azeite extra temperado com ervas frescas e desidratadas, sobre talos de alecrim e tomilho frescos.

FILÉ DE PESCADO AO MOLHO DE CAMARÃO VM - R\$ 74

Filé de pescado grelhado na chapa com fio de azeite extra, encoberito com molho a base de camarões vm, manteiga, molho pomodoro coado, lâminas de champignon e gotas de alcaparras.

ENTRECÔT - BIFE ANCHO - \$ 74

Temperado com mix de pimentas pretas e sal de parrila, assado na brasa em chama alta, servido fatiado em frigideira de ferro fundido sobre talos de ervas verdes frescas e fio de chimichurri.



SALADAS

SALADA DO CHEF - MONTADA COM ALFACE AMERICANA, TOMATE CEREJA, MOLHO DE ALHO DEFUMADO, CROUTONS E FIAPOS DE PARMESÃO

CLÁSSICA: R\$ 28 / COM ISCAS DE FRANGO GRELHADO: R\$ 35 / COM ROSBIFE DE MIGNON: R\$ 65 / COM FILÉ DE PESCADO: R\$ 45

MAIONESE SPETACOLLO (BATATAS QUASE AO PONTO DE DESMANCHAR, CENOURA COZIDA, MILHO VERDE, MAIONESE CASEIRA E ERVAS VERDES FRESCAS - SUGESTÃO EXCLUSIVA DOS NOSSOS RESTAURANTES, SIMPLEMENTE DELICIOSA !!!

CLÁSSICA: R\$ 28 / COM ISCAS DE FRANGO GRELHADO: R\$ 38 / COM ROSBIFE DE MIGNON: R\$ 69



23 ANOS E 22 PRÊMIOS COMO MELHOR DO ESTADO!!! SÓ O SPETACOLLO É ASSIM...#VC_SEMPRE
SERVE BEM DUAS PESSOAS - 1/2 PRATO = 70% DO VALOR TOTAL

COSTELINHA ORIGINAL SPETACOLLO**R\$ 132**

1 kg de Ripas de costela suína selecionadas, assadas na brasa em chama média, servida com couve refogada ao azeite, dois ovos fritos perfeitos, tutu de feijão à paulista, arroz branco, farofa e vinagrete. Dica Spetacollo: Coma com as mãos!

FEIJOADA SPETACOLLO**R\$ 152**

Tradicional opção do restaurante. É montada com feijão preto cozido com aguardente e laranja, guarnecida com carne seca, lombo, paio, costelinha, pé, rabo, orelha, bacon frito, pimenta biquinho e cebolinha fresca. Acompanha arroz branco, farofa da casa, couve ao azeite, bistequinhas grelhadas, torresmo e gomos laranja bahia.

MIGNON COMPLETO**R\$ 167**

Filé mignon com corte original do nosso restaurante, grelhado com fio de azeite, guarnecido com alho frito, pétalas de cebola pérola assada, flocos de bacon, arroz branco, feijão amigo, batata chips, farofa e vinagrete. Se preferir, podemos trocar o mignon por bifês de picanha grill. Afinal! Aqui vc é quem manda!!! **Dica:** com Filé de frango sai por R\$ 137

MIGNON AO MOLHO MADEIRA**R\$ 167**

Filé mignon com corte original do nosso restaurante, grelhado com fio de azeite, encoberto com molho madeira incrementado com lâminas de champignon e flocos de bacon, acompanha arroz a piemontes e batatas chips.

MIGNON SPETACOLLO**R\$ 167**

Filé mignon com corte original do nosso restaurante, grelhado com fio de azeite, coberto com molho à base de palmito e champignon envolvidos em manteiga extra e flocos de salsa fresca. Servido com arroz branco e batatas assadas gratinadas com ervas verdes e fiapos de parmesão meia cura. **Dica:** com Filé de frango sai por R\$ 137

MIGNON PARMEGIANA**R\$ 167**

Filé mignon à milanesa, regado com molho pomodoro coado, coberto com fatias de mussarela e gratinado com fiapos de parmesão meia cura. Acompanha arroz branco e batatas chips. Se preferir troque os acompanhamentos por uma boa porção de espaguete ao alho e óleo.

Dica: com Filé de frango sai por R\$ 137

GUARNIÇÕES EXTRAS



**ARROZ BRANCO - R\$12 / ARROZ A PIAMONTES- R\$18 / FEIJÃO AMIGO - R\$13 / FAROFA SPETACOLLO - R\$8 / FRITAS - R\$18
BATATA CHIPS - R\$18 / BATATA RÚSTICA - R\$18 / VINAGRETE - R\$8 / SALADA VERDE - R\$10 / SALADA DE MAIONESE - R\$28
BANANA À MILANESA - R\$10 / COUVE AO AZEITE - R\$10 / DOIS OVOS - R\$10 / FIAPOS DE PARMESÃO - R\$8**

SOBREMESAS



Petit Gateau

SORVETE DE NATA COM FRUTAS CÍTRICAS, QUE VC SÓ ENCONTRA POR AQUI!	R\$ 32
PETIT GATEAU + SORVETE DE NATA, CALDA DE CHOCOLATE BELGA & CRUMBLE DE NOZES	R\$ 34
CREME DE MAMAO PAPAYA BATIDO COM SORVETE DE CREME, SERVIDO COM LICOR DE CASSIS	R\$ 24
BROWNIE DE CHOCOLATE, SORVETE DE BAUNILHA, CALDA DE CHOCOLATE BELGA E CRUMBLE DE NOZES	R\$ 32
BANANA OURO ASSADA NA BRASA COM TOQUE DE CANELA EM PÓ, SORVETE DE NATA E CRUMBLE DE NOZES	R\$ 28

Bebidas & Drinks

NÃO ALCOÓLICOS

- ÁGUA COM OU SEM GÁS \$ 6
- H2O \$ 9
- REFRIGERANTES \$ 8
- SUCO NATURAL \$ 10
- SUCO ROCOCÓ \$ 13
- ENERGÉTICO \$ 19
- CAFÉ EXPRESSO \$ 8

CERVEJAS LONG-NECK

- MALZBIER = R\$ 10
- 0 ÁLCOOL = R\$ 10
- HEINEKEN = R\$ 12

CAIPES SPETACOLLO

- LIMÃO, ABACAXI & FRUTAS VERMELHAS.
- CACHAÇA DA CASA \$ 18
- CACHAÇA PREMIUM \$ 23
- VODKA NACIONAL \$ 23
- VODKA IMPORTADA \$ 32
- RUN NACIONAL \$ 23
- TEQUILA IMPORTADA \$ 32
- SAQUE NACIONAL \$ 23
- GIN \$ 32

CERVEJAS 600 ML

- DEVASSA \$ 12
- AMSTEL \$ 14
- HEINEKEN \$ 19
- BADEN BADEN \$ 23
- (DIVERSOS SABORES, CONSULTE SEU GARÇON AMIGO)

DOSES

- STEINHAEGER NACIONAL \$ 15
- GIN \$ 25
- RUN NACIONAL \$ 15
- CAMPARI \$ 14
- AGUARDENTE ESPECIAL \$ 10
- SAQUE NACIONAL \$ 15
- VODKA NACIONAL \$ 15
- TEQUILA IMPORTADA \$ 25
- VODKA IMPORTADA \$ 25
- WHISKY 8 ANOS \$ 25
- WHISKY 12 ANOS \$ 35
- TAÇA VINHO \$ 20

DRINKS CLÁSSICOS

- MOJITO (RUN NACIONAL, HORTELÃ E CLUB SODA) \$ 30
- PINA COLADA (SUCO ABACAXI, RUN, L. DE COCO, L. CONDENSADO) \$ 30
- MARGARITA (TEQUILA IMPORTADA, SUCO DE LIMÃO, COUNTREAU) \$ 30
- DRY MARTINI (GIN . VERMUTE DRY, AZEITONA VERDE) \$ 32
- GIN TÔNICA (GIN . ÁGUA TÔNICA E LIMÃO) \$ 32
- APEROL SPRITZ (APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS) \$ 32
- NEGRONI (GIN, VERMUTE ROSSO, CAMPARI,) \$ 32



PIX



Instagram

@SPETACOLLOGASTRONOMIA
@SPETACOLLOPIZZA

Delivery

LIGUE E PEÇA
3325-0202