



200 A N O S

SEGUNDA A SÁBADO DAS 11H ÀS 20H

DOMINGOS E FERIADOS DAS 11H ÀS 17H SEGUNDA À SÁBADO DAS 17H ÀS 20H

OUR ETACOLLO

PROCURE PELO SELO HORA FELIZ E DIVIRTA-SE!



FIQUE ATENTO!!

DURANTE O HAPPY HOUR, SÓ SERVIMOS SUGESTÕES SELADAS!

> CARDÁPIO DISPONÍVEL EM QRCODE. AFINAL AQUI É ASSIM #VCSEMPRE



(Unid.)

R\$ 25 RS 17

BOLINHO DE BACALHAU

Tradição dos mais renomados botequins deste Brasil Varonil! Esse bolinho é D+!

CARPACCIO CLÁSSICO R\$ 35 [52]

Finas lâminas de lagarto in natura, regadas com molho à base de alcaparras, gotas de limão, mostarda holandesa e azeite extra. Salpicadas com fiapos de parmesão, decoradas com coroa de palmitos e tomates frescos preenchidos com chanfonade de folhas verdes. Acompanha cestinha de pão francês.

BELISQUETE

Receita original dos nossos restaurantes. Esse antepasto à base de berinjela é simplesmente um Spetacollo! Acompanha tomate seco, mussarela de búfala e cesta de pão francês.

POLENTINHAS LASQUEIRA R\$ 25 🕵 1

Palitos de polenta frita, regados com molho bolognesa e gratinados com mix de queijos parmesão e mussarela. PASTEL DE CAMARÃO

Recheado com mogueguinha de camarão envolvida com creme à base de requeijão Catupiry. Sensacional!

PASTEL DE QUEIJO

Recheado com mussarela premiun em abundância, orégano desidratado e folha de manjerição fresco.

PASTEL DA DONA NEIDE

R\$ 13 RS S Recheado com lascas da carne de panela da mãe Neide, envolvidos em mussarela ralada, lâminas de tomate cereja e flocos de salsa fresca.

PASTEL DE CARNE

R\$ 11 (R\$) Recheado com patinho moído temperado ao nosso estilo. Envolvido com creme à base de requeijão Catupiry e flocos de salsa fresca.



PROJETO SOM BOM O AO VIVO QUE É 1 SPETACOLLO

SEXTAS DAS 12H ÀS 16H O FINO DA BOSSA

SÁBADOS DAS 12H às 16H FESTIVAL BRASILIDADES

DOMINGOS DAS 12H às 16H JAZZ & BLUES

R\$ 10 RS



R\$ 52 ^{R\$ 35}

SPETACOLLO DE GALETO & R\$ 40 6528

Temperado na véspera com mix de temperos frescos, assado na brasa em chama média e servido com molho primavera que só o Spetacollo e capaz de fazer ;-)

COSTELINHA ORIGINAL &

Temperada do jeito Spetacollo de ser, assada na brasa em chama média, regada com molho chimichurri apimentado, servida sobre cama de couve ao azeite e acompanhada com lascas de bacon frito e farofa do chef. Dica Spetacollo: Coma com as mãos

PESCADO A DORÊ

Iscas temperadas com toque de lemon pepper Spetacollar, acompanhadas com molhos primavera e alcaparras na manteiga, servidos a parte.

MIGNON AO GORGONZOLA R\$62

Cubos de mignom temperados do nosso jeito, grelhados e servidos em chapa de ferro fundido, regados com bastante molho a base de queijo gorgonzola e creme de leite fresco, acompanha cestinha de pães caseiros.

MIGNON DE BACON A VIDA

Cubos de mignon temperados do jeito Spetacollo de ser, grelhados e servidos em chapa de ferro fundido, acompanhados com ceboletes assadas, flocos de alho e bastante lascas de bacon frito.

> Linguicinha no Jeito





Assada na brasa em chama alta. regada com molho tipo chimichurri, servida em frigideira de ferro fundido, e acompanhada com legumes assados (tomates italiano, batatas rústicas & ceboletes do nosso jeito) 1 Spetacollo!

LINGUICINHA NO JEITO 🌢

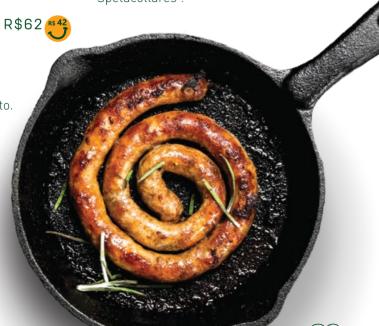
Embutido de pernil feito por nós. defumado na medida certa e apimentado na medida errada. Assado em chama alta, servido com pão crocante, ceboletes rústicas assadas e farofa com toque de açafrão.

CARNE DE PANELA DA MÃE NEIDE

Com receita guardada a nove chaves, é servida com farofa Spetacollo e cesta de pão francês Raspar o prato com o pão? Deve!

RABADA BOTEQUIM

Cozida na pressão quase ao ponto de desmanchar. Seu caldo é acrescido com agrião fresco, pimentas biquinho e batatas rústicas, servida com farofinha da casa. Explosão de sabores Spetacollares!





ESCOLHA SEU CORTE PREFERIDO E ACOMPANHE COM ATÉ TRÊS GUARNIÇÕES À SUA ESCOLHA. SOMOS ASSIM #VC_SEMPRE

A TÍTULO CORTÊS! CEBOLETES ASSADAS E FLOCOS DE BACON FRITO ACOMPANHAM TODAS AS OPCÕES DE CARNES...MUITO LEGAL!!!

TORNEDOR SPECIAL	R\$ 60
PICANHA PREMIUM &	R\$ 60
POSTA DE SALMÃO 🕭	R\$ 60
CHORIZO 🌢	R\$ 50
GALETO AO LEITE ♣	R\$ 40



Chorizo

BIFES GRELHADOS

BIFE DE CONTRA FILÉ GRELHADO R\$ 35 FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO R\$ 26 FILÉ DE PESCADO GRELHADO R\$ 30 MEDALHÃO DE LOMBINHO SUÍNO GRELHADO R\$ 28

GUARNIÇÕES

- ARROZ BRANCO
 - BATATAS RÚSTICAS SOUTÈ FEIJÃO AMIGO SALADA DE MAIONESE FAROFINHA
- TUTU DE FEIJÃO SALADA VERDE OVOS FRITOS

(2un)

•BANANA À MILANESA

• ARROZ DE BRÓCOLIS

- ARROZ DE ALHO PORÓ FRITAS
- ARROZ PIAMONTESE POLENTINHA FRITA

• PLIRÊ DE BATATAS

- VINAGRETE
- LEGUMES AO VAPOR
- COUVE AO AZEITE

• ACOMPANHAMENTOS EXTRAS - R\$ 8



IMPERDÍVEIS SPETACOLLO

R\$ 150

R\$ 150

R\$ 150

R\$ 150

SE PREFERIR TROQUE O MIGNON POR FILÉ DE FRANGO QUE SUA SUGESTÃO PREFERIDA SAI POR R\$ 30,00 A MENOS

MIGNON À SPETACOLLO

Receita original dos nossos restaurantes, esse prato leva 450g de filé mignon selecionado e grelhado em ferro fundido com fio de azeite, coberto com molho à base de palmitos e champignons puxados em manteiga temperada com flocos de salsa fresca. Acompanha arroz branco e batatas rústicas à Spetacollo.

MIGNON AO GORGONZOLA

Corte original Spetacollo, grelhado em ferro fundido com fio de azeite extra, suavemente regado com molho Spetacollo à base de queijo gorgonzola, acompanha arroz branco e batatas rústicas.

MIGNON À PARMEGIANA SPETACOLLAR

A mais nobre das carnes à milanesa, regado com molho pomodoro coado, coberto com fatias de mussarela e gratinado com fiapos de parmesão. Acompanha arroz branco e fritas. Se preferir troque os acompanhamentos por uma boa porção de espaquete ao alho e oléo sem problemas, afinal de contas, aqui quem manda é você. #vcsempre pode!

MIGNON COMPLETO SPETACOLLO

Filé mignon com corte típico e original dos nossos restaurantes, vagarosamente grelhado em ferro fundido com fio de azeite, quarnecido com alho, cebola, bacon, arroz branco, feijão amigo, fritas, farofa e molho vinagrete. Não é a toa que fomos eleitos por oito anos consecutivos a melhor gastronomia brasileira do estado.

FEIJOADA SPETACOLLO

R\$ 150 A mais tradicional opção dos restaurantes Spetacollo. É montada em cumbuca de barro repleta de feijão preto cozido com toque de aquardente amarelo e laranja com casca, quarnecida com lascas de carne seca, lombo, paio, costelinha, pé, rabo, orelha, língua e bacon. Acompanha arroz branco, farofa, couve ao azeite, bistequinha de porco grelhada e laranja.

PRATOS PARA DUAS PESSOAS COMEREM BEM! MEIO PRATO = 70% DO VALOR! DESDE 1999 SOMOS ASSIM #VCSEMPRE.

COSTELINHA ORIGINAL SPETACOLLO

R\$ 150

1 kg de ripas de costela suína selecionadas, temperadas em marinado Spetacollo à base de sal marinho, limão galego e pimenta do reino. Fritas e crocantes estas costeletas são a cara do Spetacollo, servida com couve refogada ao azeite, ovos fritos, tutu de feijão a paulista, arroz branco, farofa e vinagrete. Dica Spetacollo: Coma com as mãos!

Se preferir, peça estas costeletas para serem feitas na brasa que dá. Bom D+!

BIFES DE PICANHA À MODA DO CHEF SPETACOLLO

R\$ 150

Quatro bons bifes da preferida de todo brasileiro, temperada ao estilo Spetacollo, grelhada em ferro fundido com fio de azeite extra e servida com arroz branco, feijão amigo, fritas, farofa, lascas de bacon, cebola a moda, alho frito e molho vinagrete. Ufa! Que delicia! Não é a tôa que por oito anos consecutivos fomos eleitos a melhor gastronomia Brasileira do Estado. Credibilidade é tudo!

MEDALHÕES DE MIGNON AO MOLHO MADEIRA

R\$ 150

Sugestão campeã dos nossos restaurantes, leva quatro medalhões de mignom grelhados, regados com molho madeira do nosso jeito acrescido de champignons, flocos de salsa fresca e lascas de bacon frito. Acompanha arroz a piamontes.

FILÉ DE PESCADA AO MOLHO DE CAMARÕES VM

R\$ 170

Filés de pescada grelhadas em ferro fundido com fio de azeite, cobertas com molho Spetacollar puxado em frigideira própria à base de camarões VM salteados na manteiga com lâminas de champignon, molho pomodoro coado, gotas de alcaparras e toque de chardonnay. Acompanha arroz de alho poró e batatas soutê.

MOQUECA DE BADEJO AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$ 170

Sugestão de peixe refogado que só capixaba sabe fazer, temperado com sal marinho e gotas de limão Tahiti, preparada com azeite extra, flocos de alho, cebola in natura, rodelas de tomate, folhas de coentro fresco e urucum na medida certa. Acompanha arroz branco e pirão do peixe.







SUGESTÕES INDIVIDUAIS | NÃO VENDEMOS 1/2 PRATO.

CARNE DE PANELA D. NEIDE R\$ 30 + arroz branco, feijão amigo, batatas refogadas, farofa do chef e salada mista.

VIRADO À PAULISTA R\$ 35 + arroz branco, tutu de feijão à paulista, banana à milanesa, couve ao azeite e ovo frito.

FILÉ DE PESCADO A DORÊ R\$ 40 AO MOLHO DE CAMARÃO

+ arroz branco, batatas souté e salada mista.

PORPETONE SPETACOLLAR R\$ 25 + arroz branco & fritas.

Massas SSas

SUGESTÕES INDIVIDUAIS.

ESPAGUETE A VENEZIANA R\$ 30

Massa italiana cozida al dente, regada com molho Pomodoro envolvido com lâminas de tomate cereja, azeite extra virgem, manjericão fresco e iscas de mignon grelhado, salpicada com fiapos de parmesão meia cura. Se preferir troque as iscas de mignon por iscas de filé de frango que não tem problema, afinal aqui, é vc que manda!

ESPAGUETE ALFREDO R\$ 30

A massa você sabe qual é e como é feita... Essa vem envolvida com molho branco original Spetacollo, flocos de bacon frito e fiapos de parmesão. Clássico é tradição! Acompanha iscas grelhadas de mignom ou filé de frango, Afinal aqui é assim #vcquemanda

ESPAGUETE AO GORGONZOLA R\$ 30

Massa italiana a base de sêmola, cozida al dente, envolvida em molho branco guarnecido com queijo gorgonzola e fiapos de parmesão meia cura, acompanha iscas grelhadas de mignon ou filé de frango.

ESPAGUETE A BOLOGNESA R\$ 27

Uma de nossas especialidades. Esse macarrão Spetacollar é servido com bastante molho ao sugo acrescido de fraldinha moída, folhas de manjericão fresco e fiapos de parmesão meia cura.

ESPAGUETE DO CHEF

Massa italiana a base de sêmola, envolvida com lascas da carne de panela da dona Neide, molho pomodoro coado, lâminas de tomate cereja, folhas de manjericão e fiapos de

R\$ 35

R\$ 45

parmesão meia cura.

ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÕES VM

Massa italiana cozida al dente, envolvida em molho pomodoro coado com toque de manteiga extra, gotas de alcaparras, folhas de manjericão fresco, fiapos de parmesão meia cura e camarões VM. Boa pacas!





R\$ 25

COMPLETA

Coroa de tomates frescos preenchida com bouquet de folhas verdes (agrião, rúcula e alface crespa), azeitonas verdes, trouxinha de legumes ao vapor, batatas e ovos cozidos.

SALADA FIT SPETACOLLO R\$ 28

Mix de folhas verdes (alface americana, rúcula e agrião), tomate cereja e legumes ao vapor, servidos sobre filé de pescado grelhado. SALADA CAESAR TRADICIONAL R\$ 25

Folhas de alface americana picadas grosseiramente, croutons, iscas de filé de frango grelhado e fiapos de parmesão regados com molho próprio.

SALADA CAESAR DO NOSSO JEITO R\$ 28

Mix de folhas verdes (alface americana, rúcula e agrião), tomates cereja, lâminas de rosbife e fiapos de parmesão regados com molho mostarda.

FIT SPETACOLLO

LASANHA DE BERINJELA ORIGINAL SPETACOLLO R\$ 28

Lâminas de berinjela desidratada na grelha, intercaladas com molho pomodoro feito com cubos de tomate italiano, lâminas de cebola in natura e folhas de mussarela light, gratinada com fiapos de parmesão meia cura. Uma das nossas especialidades. Essa lasanha é sensacional!!!



Kids



FILÉ DE CONTRA

Iscas de contra filé grelhado suavemente e regado com molho de carne à Spetacollo. Acompanham arroz branco, feijão amigo e purê de batatas.

FILÉ DE FRANGO

Tiras de file de frango grelhado com toque de manteiga extra e flocos de salsa fresca. Acompanham arroz branco, feijão amigo e purê de batatas.

FILÉ DE PESCADA

Iscas de pescado a dorê, fritos e crocantes ficam divinos. Acompanham arroz branco, feijão amigo e purê de batatas R\$ 22

R\$ 20

R\$ 22

SOBREMESAS IRRESISTÍVEIS

TORTA FERRERO

Mousse de chocolate com avelã sobre massa fina também à base de chocolate meio amargo.

TORTA DE COCO

Mousse de coco com toque de baba de moça e raspas de coco in natura.

TORTA DE LIMÃO

Massa sucrê recheada de leite condensado, limão e merengue com raspas de limão.



Torta de Limão

R\$ 18 SOBREMESAS IRRÉCUSÁVEIS



SORVETE DE NATA

que vc só encontra aqui! Salpicado com frutas cítricas.

PETIT GATEAU SPETACOLLO

servido com sorvete de baunilha & raspas de chocolate meio amargo.

CREME DE PAPAYA com licor de cassis.

BROWNIE DE NOZES

com sorvete de baunilha, cobertura de chantilly, lascas de chocolate meio amargo & calda fria de chocolate.

