

Spetacolo

Restaurante



21
A N O S

TERÇA A SÁBADO
DAS 11H30 ÀS 17H30

DOMINGOS E FERIADOS
DAS 11H30 ÀS 17H30

Um Spetacollo para chamar de seu!

IMAGINE SÓ...SEU EVENTO SENDO REALIZADO AQUI NO SPETACOLLO SÓ PARA VOCÊ E SEUS CONVIDADOS. MUITO LEGAL!

MAIS DE OITO CARDÁPIOS TEMÁTICOS, FESTAS COM DURAÇÃO DE ATÉ SEIS HORAS, EVENTOS EXCLUSIVOS, USO DAS NOSSAS INSTALAÇÕES A TÍTULO CORTÊS.

ACESSE E CONHEÇA:

www.spetacollo.com.br



Projeto Som Bom

O AO VIVO QUE É UM SPETACOLLO!

Todos os sábados

Estacionamento Spetacollar
Consulte condições com seu garçom amigo.

Nossos Prêmios



★ de 2007 a 2014 ★



★ de 2003 a 2009 ★



★ 2014 ★



★ 2014 ★



★ 2010 ★



★ 2009 e 2010 ★



Entradas

BOLINHO DE BACALHAU R\$ 15,5
Tradição dos mais renomados (Unid.)
botequins deste Brasil Varonil!
Esse bolinho é D+!

PANCETA A PURURUCA R\$ 28
Rocambole de torresmo temperado
com sal rosa e pinga da boa, servido
com geleia de pimenta da casa.

**PASTEL COM LINGUIÇA R\$ 16,5
& MUSSARELA**
Massa original dos nossos restaurantes
recheada com embutido de pernil
defumado e apimentado na medida
certa, mussarela e folhas de tomilho
fresco.

PASTEL DE QUEIJO R\$ 14
Recheado com mussarela premiun
em abundância, orégano desidratado
e folha de manjeriçã fresco.

**PASTEL DE COSTELINHA R\$ 16,5
SPETACOLLAR**
Recheado com ragu de costelinha
suína, fiapos de couve e pimenta
biquinho.

BELISQUETE R\$ 25
Berinjela Spetacollo, tomate seco,
mussarela em cubos e misto de
azeitonas com ovos de codorna
acompanhados com pães temperados
do jeito Spetacollo de ser.

**PASTEL COM MOQUECA R\$ 18
DE CAMARÃO**
Massa Spetacollo recheada com
moquequinha de camarão pequeno
envolvuda com creme a base de
requeijão catupiry. Sensacional!!!

PASTEL DA DONA NEIDE R\$ 16,5
Recheado com lascas da carne de
panela da mãe Neide, envolvidas em
mussarela ralada, lâminas de tomate
cereja e flocos de salsa fresca.



Feijoada SPETACOLLO

UM DOS 07 PRATOS SÍMBOLO DE VITÓRIA*

21 anos de trabalho e de muitas conquistas,
a principal foi conquistar o coração de todos
os capixabas.

Venha comemorar conosco com essa Feijoada
completa, um dos 07 pratos símbolo de Vitória.
O Spetacollo é assim, se orgulha de fazer
parte da história gastronômica dessa cidade
e da sua vida.

*Jornal A Gazeta - 08/09/2021
(Coluna Gastronomia)

Spetacollo
Restaurante

21
ANOS
SOMOS ASSIM
#VCSempre



Aperitivos aperitivos

SPETACOLLO DE GALETO 🍷 R\$ 58,5

Temperado na véspera, assado na brasa em chama média e regado com mix de temperos frescos. Acompanha maionese de batatas original Spetacollo.

PESCADO A DORÊ R\$55,5

Para celebrar nossas raízes capixabas, cortes de filé de peixe empanados a mão, com o toque Spetacollo, que confere crocância única. Servido com mix de molhos originais (Mel e laranja, geléia de pimenta, ervas finas e alcapparras) Um pedido, vários sabores. Só nós somos assim...Vc_Sempre.

MIGNON AO TRIO DE MOLHOS SPETACOLLO R\$79,5

Cubos de mignon temperados do jeito certo, grelhados e servidos em frigideira de ferro fundido. Acompanha mix de molhos exclusivos servidos à parte (gorgonzola, madeira e catupiry). Incremente seu pedido com nossa cesta de pães temperados e torrados na chapa que vc não vai se arrepender.

LINGUICINHA NO JEITO 🍷 R\$ 58,5

Embutido de pernil feito por nós, defumado na medida certa, apimentado na medida errada e assado na brasa em chama alta. Incremente seu pedido com nossa cesta de pães temperados e torrados na chapa que você vai se surpreender



Linguinha
no Jeito



Saladas

Salada Caesar Tradicional



COMPLETA

R\$ 28,5

Coroa de tomates frescos preenchida com alface tipo americana, azeitonas, palmitos de palmeira real, batatas cozidas e ovos de codorna

SALADA CAESAR TRADICIONAL

R\$ 29,5

Alface tipo americana, tomates cereja, iscas de filé de frango grelhado, croutons e fiapos de parmesão regados com molho a base de alho defumado cremoso original dos restaurantes Spetacollo.

SALADA FIT SPETACOLLO R\$ 33,5

Inspirada no jeito leve de ser, nosso bowl traz uma combinação perfeita de alface tipo americana, tomates cereja e legumes ao vapor. Finalize seu pedido com sua proteína preferida, podendo ser com frango grelhado ou com nosso saboroso filé de pescado fresco temperado com mix de temperos originais.

SALADA CAESAR DO NOSSO JEITO

R\$ 36,5

Alface tipo americana, tomates cereja, rosbife de mignom em lâminas, croutons e fiapos de parmesão regados com molho a base de alho defumado cremoso original dos restaurantes Spetacollo

FIT SPETACOLLO

LASANHA SPETACOLLO A PARMEGIANA R\$ 34,5

Lâminas de berinjela grelhadas na chapa intercaladas com molho pomodoro e fatias de mussarela light, que por fim é lavada ao forno para gratinar com fiapos de parmesão meia cura. Sensacional!!!

ESPAGUETE COM MIX DE LEGUMES GRELHADOS R\$ 34,5

Massa a base de sêmola envolvida em azeite extra virgem e legumes grelhados (berinjela, tomate italiano, brócolis, abobrinha, pimentões coloridos, cenoura e vagem), salpicada com fiapos de parmesão meia cura.

Lasanha de berinjela original Spetacollo

imperdíveis

IMPERDÍVEIS SPETACOLLO

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

MIGNON À SPETACOLLO

R\$ 172

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 cozidas puxadas e servidas em frigideira de ferro fundido com azeite extra virgem temperado com mix de ervas frescas.

MIGNON AO GORGONZOLA

R\$ 172

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 cozidas puxadas e servidas em frigideira de ferro fundido com azeite extra virgem temperado com mix de ervas frescas.

MIGNON À PARMEGIANA SPETACOLLAR

R\$ 172

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 espaguete ao alho e óleo sem problemas, afinal de contas, aqui quem manda é você. #vcsempre pode!

MIGNON COMPLETO SPETACOLLO

R\$ 172

Filé mignon com corte típico e original dos nossos restaurantes, vagarosamente grelhado em ferro fundido com fio de azeite, guarnecido 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\$ 172

A mais tradicional opção dos restaurantes Spetacollo. É montada em cumbuca de barro repleta de feijão preto cozido com toque de aguardente amarelo e laranja com casca, guarnecida 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.

Mignon Spetacollo



imperdíveis

IMPERDÍVEIS SPETACOLLO

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

PRATOS PARA DUAS PESSOAS COMEREM BEM!

MEIO PRATO = 70% DO VALOR!

DESDE 1999 SOMOS ASSIM #VCSEMPRE.

COSTELINHA ORIGINAL SPETACOLLO

R\$ 172

1 Kg de ripas de costela suína selecionada, temperadas na véspera em marinado Spetacollo. Assadas na brasa em chama alta e regadas com molho a base de ervas finas original dos nossos restaurantes. Acompanha arroz branco, couve refogada, lascas de bacon frito, tutu de feijão à paulista, ovos fritos, farofa da casa e molho vinagrete. **Dica Spetacollo: Coma com as mãos.**

Agora, se vc preferir somente matar a vontade dessa sugestão campeã dos nossos restaurantes, peça ½ kg sem as guarnições por R\$ 85. Somos assim_Vc sempre.

BIFES DE PICANHA À MODA DO CHEF SPETACOLLO

R\$ 177

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 delícia! 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\$ 177

Sugestão campeã dos nossos restaurantes, leva quatro medalhões de mignon 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 LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÕES VM

R\$ 195

Temperado com mix de ervas finas originais Spetacollo, grelhado na chapa e coberto com delicioso molho a base de manteiga extra, toque de vinho chardonnay, tomates cereja, lâminas de champignon, gotas de alcaparras e flocos de salsa fresca.

Acompanha arroz refogado com lâminas de alho poró na manteiga de lata, batatas cozidas puxadas e servidas em frigideira de ferro fundido com azeite extra virgem e temperado com mix de ervas frescas.

LEITÃO SPETACOLLO

R\$ 177

Peça selecionada de leitão criado em nosso rancho, marinado na véspera com mix de temperos originais Spetacollo. Assado no forno por horas a fio até que chegue ao ponto de quase desmanchar. Inesquecível! Acompanha arroz branco, couve refogada ao azeite, farofa de cuscuz acrescida com mexido de ovos caipira e vinagrete de pimenta biquinho.

Costelinha Original Spetacollo

EXECUTIVOS DO NOSSO JEITO

SUGESTÕES INDIVIDUAIS
NÃO VENDEMOS 1/2 PRATO.



Carne de Panela

CARNE DE PANELA DA D. NEIDE R\$ 40,5

Com receita guardada a nove chaves, seu molho é guarnecido com batatas cozidas, cebolotes assadas, lascas de bacon frito e flocos de salsa fresca. Acompanha arroz branco e farofa do chef.

VIRADO À PAULISTA R\$ 40,5

Um dos clássicos da nossa cidade natal vem montado com couve refogada ao azeite, bifes de lombinho suíno grelhados e temperados com mix de pimentas pretas e ervas finas desidratadas, torresminho em rolo, banana à milanesa e ovo frito. Acompanha arroz branco e tutu de feijão à paulista.

FILÉ DE PESCADO A DORÉ AO MOLHO DE CAMARÃO R\$ 56,5

Para honrar nossa paixão pelos frutos do mar, esse pescado fresco é grelhado na chapa e regado com molho de camarões pequenos ao molho original Spetacollo. Acompanha arroz branco com laminas de alho poró refogado na manteiga de lata.

MEDALHÃO DE LOMBINHO SUÍNO R\$ 37,5

Corte de lombinho suíno temperado com mix de ervas finas, assado no forno e finalizado na brasa em chama média. Regado com molho original Spetacollo a base de mel, laranja e gengibre. Acompanha arroz branco com lâminas de brócolis ao vapor refogado na manteiga de lata.

Massas

SUGESTÕES INDIVIDUAIS.

ESPAGUETE A VENEZIANA R\$ 37,5

Massa italiana regada com molho pomodoro coado envolvido com lâminas de tomates cereja, manteiga extra, manjericão fresco e fiapos de parmesão meia cura. Acompanha escalopes de mignon ou filé de frango grelhado. Pode escolher, afinal, aqui é vc quem manda!

ESPAGUETE ALFREDO R\$ 37,5

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 escalopes de mignon ou file de frango grelhado. Afinal aqui é assim, vc manda!

ESPAGUETE AO GORGONZOLA R\$ 37,5

Massa italiana a base de sêmola, cozida al dente, envolvida em molho branco guarnecido com queijo gorgonzola e fiapos de parmesão meia cura. Acompanha escalopes de mignon ou filé de frango grelhado. Aqui é assim, vc manda!

ESPAGUETE AO PESTO R\$ 40,5

Massa italiana envolvida com molho a base de azeite extra virgem, nozes, manjericão fresco e fiapos de parmesão meia cura. Acompanha escalopes de mignon ou filé de frango grelhado. Pode escolher...

ESPAGUETE DO CHEF R\$ 40,5

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 parmesão meia cura.

ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÕES VM R\$ 58,5

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!



Espaguete do Chef

EXECUTIVOS DO SEU JEITO!

ESCOLHA SEU CORTE PREFERIDO E ACOMPANHE COM ATÉ DUAS GUARNIÇÕES A SUA ESCOLHA.

TORNEDOR SPECIAL R\$ 72,5

325g do corte nobre do filé mignon, temperado com mix de pimentas pretas moídas e sal rosa, preparado na chapa e servido sobre redução de molho de carne original dos nossos restaurantes.

CHORIZO 🔥

R\$ 65,5

325g de corte nobre do contra filé, regado com molho chimichurri do jeito Spetacollo de ser, grelhado na chapa e servido em frigideira de ferro fundido.

PICANHA PREMIUM 🔥 R\$ 74,5

325g de corte selecionado, servido fatiado em frigideira de ferro fundido. Preparado na brasa em chama alta, aromatizado com molho original Spetacollo à base de azeite extra, mix de temperos verdes frescos e desidratados.



POSTA DE SALMÃO 🔥

R\$ 74,5

Leveza e suculência elevadas ao topo. Preparada na brasa em chama média, é servida com fio de molho a base de ervas frescas original dos restaurantes Spetacollo.

BIFES GRELHADOS

BIFE DE CONTRA FILÉ R\$ 39,5

Um steak especial: nosso clássico bife de contra filé com sabor acentuado pelos temperos Spetacollo. Preparado na chapa no ponto que você preferir.

FILÉ DE PEITO DE FRANGO R\$ 32,5

Esse suculento peito de frango grelhado na chapa é temperado com molho de ervas frescas original Spetacollo.

FILÉ DE PESCADO R\$ 36,5

Envolvido em trigo superior e temperos originais, esse filé de pescada fresco é grelhado na chapa. Acompanha molho Spetacollo a base de azeite extra virgem e ervas finas desidratadas.

ESCALOPES DE LOMBINHO SUÍNO R\$ 34,5

Corte nobre envolvido em trigo superior, temperado na véspera e grelhado na chapa até atingir sua crocância ideal.

GUARNIÇÕES

- OVOS FRITOS
- BANANA À MILANESA
- VINAGRETE
- SALADA VERDE
- COUVE
- LEGUMES AO VAPOR
- CESTA DE PÃES NA CHAPA
- FIAPOS DE PARMESÃO
- BATATAS RÚSTICAS
- FEIJÃO AMIGO
- ARROZ BRANCO
- FAROFA DO CHEF
- ARROZ DE BRÓCOLIS
- ARROZ AO ALHO PORRÓ
- ARROZ A PIAMONTESE
- FRITAS
- POLENTA FRITA
- SALADA DE MAIONESE
- TUTU DE FEIJÃO
- BATATA À MODA
- ESCALOPE DE FRANGO
- ESCALOPE DE CONTRA FILÉ
- FILÉ DE PESCADO
- ESCALOPE DE LOMBINHO

• R\$ 8,00 •• R\$ 11,00 ••• R\$ 15,00 •••• R\$ 25,00

Posta de Salmão

kids



FILÉ DE CONTRA R\$ 26,5

Isclas de contra filé grelhado, temperados ao estilo Spetacollo. Acompanha arroz branco, feijão amigo e batatinha frita.

FILÉ DE FRANGO R\$ 26,5

Tiras de filé de frango grelhado, temperados ao estilo Spetacollo. Acompanha arroz branco, feijão amigo e batatinha frita.

FILÉ DE PESCADA R\$ 26,5

Isclas de pescado fresco a dorê, fritos e crocantes ficam divinos. Acompanham arroz branco, feijão amigo e batatinha frita.

SOBREMESAS IRRESISTÍVEIS

Irresistíveis

R\$ 16,5

TORTA FERRERO

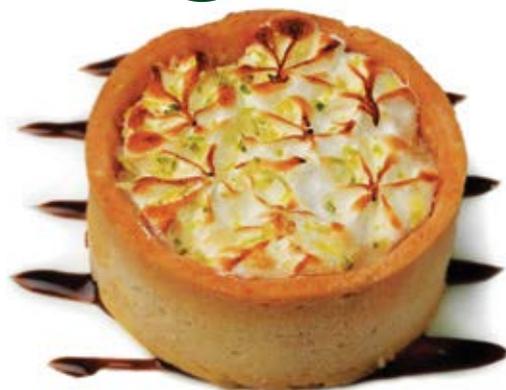
Mousse de chocolate com avelã sobre massa fina também à base de chocolate meio amargo.

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

SOBREMESAS IRRECUSÁVEIS

R\$ 22,5

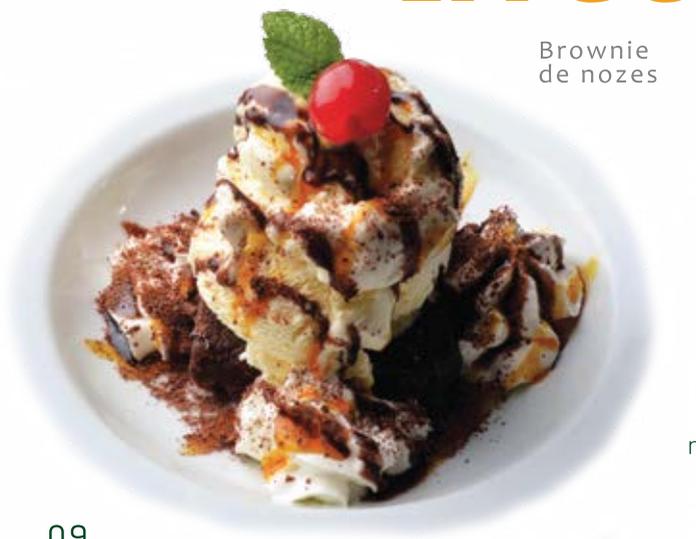
Irrecusáveis

Brownie de nozes

SORVETE DE NATA ORIGINAL SPETACOLLO
Opção exclusiva e original dos nossos restaurantes. Vem guarnecido com geléia caseira de frutas vermelhas frescas e cobertura de chantilly.

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.



bebidas

BEBIDAS, DRINKS & AFINS

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA COM OU SEM GÁS	R\$ 3,95
H2O	R\$ 7,9
REFRIGERANTE	R\$ 6,1
REFRIGERANTE 1,5L	R\$ 12,5
SUCO NATURAL (laranja / limão / limonada suíça)	R\$ 8,8

SUCO DE POLPA (maracujá/ abacaxi/ manga/ acerola)	R\$ 7,8
SUCO ROCOCÓ (Framboesa, Amora, Mirtilo e Morango)	R\$ 9,8
REDBULL	R\$ 14,5
CAFÉ EXPRESSO (Gourmet/Delta Q)	R\$ 5,5

CERVEJAS 600 ml

DEVASSA PURO MALTE	R\$ 11,5
ORIGINAL/AMSTEL	R\$ 13,5
HEINEKEN	R\$ 15,5
BADEN BADEN	R\$ 20,5

(Vários sabores/ Consulte o garçom)

CERVEJAS LONG-NECK

MALZBIER	R\$ 6,9
0 ÁLCOOL	R\$ 6,9
HEINEKEN/STELLA	R\$ 9,5

CHOPE CLARO

350 ML	R\$ 12,5
--------	----------

CAIPES SPETACOLLO

Escolha sua fruta preferida & combine com o destilado que bem entender:

Limão, Lima da Pérsia, Abacaxi, Maracujá, Morango e Kiwi.

CACHAÇA DA CASA	R\$ 15,5
CACHAÇA PREMIUM (SELETA/GERMANA)	R\$ 19,5
VODKA NACIONAL (ORLOFF)	R\$ 19,5
VODKA IMPORTADA (ABSOLUT)	R\$ 25,5
RUN NACIONAL (BACARDI)	R\$ 19,5
TEQUILA IMPORTADA (SAUZA SILVER)	R\$ 25,5
SAQUE NACIONAL (AZUMAKIRIN)	R\$ 19,5
GIN NACIONAL (SEAGERS)	R\$ 21,5
CAIPE FRUTAS SPETACOLLAR	R\$ 23,5

DOSES

STEINHAEGER NACIONAL (Becosa)	R\$ 13
CONHAQUE NACIONAL (Domec)	R\$ 13
CONHAQUE IMPORTADO (Fundador)	R\$ 25
GIN NACIONAL (Seagers)	R\$ 18
RUN NACIONAL (Bacardi Prata)	R\$ 13
CAMPARI	R\$ 13
WHISKY IMP. 8 ANOS	R\$ 22,5

AGUARDENTE ESPECIAL (Salinas ou Germana)	R\$ 13
SAQUÊ NACIONAL (AzumaKirin)	R\$ 10
VODKA NACIONAL (Orloff)	R\$ 13
VODKA IMPORTADA (Absolut)	R\$ 18
TEQUILA IMPORTADA (Sauza Silver)	R\$ 20
LICORES IMPORTADOS (Baileys, Amarula, Countreau, Frangelico)	R\$ 15
WHISKY IMP. 12 anos	R\$ 32,5



VINHOS

Consulte nossa carta de vinhos da estação, peça ao seu garçom amigo.

SE BEBER  NÃO DIRIJA

Spetacollo
Restaurante



20
ANOS
SOMOS ASSIM
#VCSEMPRE

20
ANOS
SOMOS ASSIM
#VCSEMPRE

ACEITAMOS ALGUNS CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO
CONSULTE SEU GARÇON AMIGO.
ATENDEMOS: IFOOD / UBER EATS

BEBIDAS E CIGARROS PARA MENORES DE 18 ANOS
NEM PENSAR ! RESPEITAMOS A LEI Nº8069/1990 = ART. 81
ESTATUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

BOTE A BOCA NO TROMBONE:
SAC@SPETACOLLO.COM.BR
SUA OPINIÃO É TUDO!

ACESSE: www.spetacollo.com.br

PicPay



NUNCA BEBA ANTES DE DIRIGIR, ALÉM DE PERIGOSO É ILEGAL.