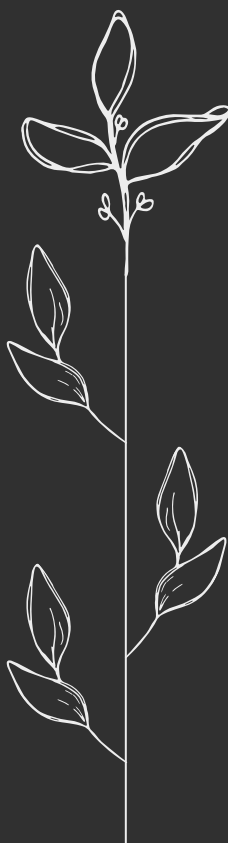


ME

SPETACOLLO - OUTONO & INVERNO

NU



DE 2^a À DOMINGO
de 11:30 ÀS 16:30



ENTRADAS

BOLINHO DE BACALHAU \$ 13

COM CONSERVA DE ALHO PICADO E LÂMINA DE LIMÃO GALEGO - UNIDADE

BELISQUETE \$ 26

ANTEPASTOS DE BERINJELA, TOMATE SECO, MUSSARELA OURO, AZEITONAS, OVOS DE CODORNA E CESTA DE PÃES

CALDINHO DE FEIJOADA \$ 18

NOSSA PREMIADA FEIJOADA SERVIDA NA CANECA

PANCETA A PURURUCA \$ 44

PEÇA PREMIUM COM 300GR EM MÉDIA, TEMPERADA COM FLOR DE SAL E PINGA DA BOA, SERVIDA COM GELEIA A BASE DE AÇÚCAR MASCADO, PIMENTA DEDO DE MOÇA, MAÇA, CASCAS DE CANELA E TALOS DE CRAVO DA ÍNDIA

PASTEL DE LINGUIÇA \$ 13

RECHEADO COM LINGUIÇA ARTESANAL APIMENTADA, QUEIJO MUSSARELA E ERVAS VERDES FRESCAS

PASTEL DE COSTELINHA \$ 13

RECHEADO COM RAGU DE COSTELINHA SUÍNA ORIGINAL SPETACOLLO, FIAPOS DE COUVE E PIMENTA BIQUINHO

PASTEL DE CARNE DE PANELA \$ 17

RECHEADO COM LASCAS DE CARNE DE PANELA, MUSSARELA OURO RALADA E LÂMINAS DE TOMATE CEREJA

PASTEL DE QUEIJO \$ 13

RECHEADO COM MUSSARELA PREMIUM EM ABUNDÂNCIA, ORÉGANO DESIDRATADO E FOLHA DE MANJERICÃO FRESCO

PRATO AMIGO!

ACOMPANHAM ARROZ BRANCO, FEIJÃO AMIGO & FRITAS

PEIXE \$ 23

ISCAS DE PESCADO A DORE, FRITOS E CROCANTES

FRANGO \$ 23

TIRAS DE FILÉ DE FRANGO GRELHADO NA MANTEIGA E FLOCOS DE SALSA



SALADAS SPETACOLARES

COMPLETA \$ 32

BOWL PREENCHIDO COM ALFACE AMERICANA, LÂMINAS DE TOMATE, AZEITONA VERDE, PALMITO, BATATAS COZIDAS E OVOS DE CODORNA

CAESAR TRADICIONAL \$ 28

BOWL PREENCHIDO COM FILETES DE FRANGO GRELHADO, ALFACE AMERICANA, TOMATES CEREJA, CROUTONS E FIAPOS DE PARMESÃO, REGADOS COM MOLHO CREMOSO À BASE DE ALHO DEFUMADO

CAESAR NOSSO JEITO \$ 54

BOWL PREENCHIDO COM LÂMINAS DE ROSBIFE DE MIGNON, ALFACE AMERICANA, TOMATES CEREJA, CROUTONS E FIAPOS DE PARMESÃO, REGADOS COM MOLHO CREMOSO À BASE DE ALHO DEFUMADO.

CAESAR DO MAR \$ 38

BOWL PREENCHIDO COM CAMARÕES VM GRELHADOS, ALFACE AMERICANA, TOMATES CEREJA, CROUTONS E FIAPOS DE PARMESÃO, REGADOS COM MOLHO CREMOSO À BASE DE ALHO DEFUMADO

CAESAR PESCADO \$ 32

BOWL PREENCHIDO COM ALFACE AMERICANA, TOMATES CEREJA, CROUTONS E FIAPOS DE PARMESÃO, REGADOS COM MOLHO CREMOSO À BASE DE ALHO DEFUMADO, ACOMPANHADA DE FILÉ DE PESCADO GRELHADO

EXECUTIVOS IMPERDÍVEIS!

SUCESSO DE AUDIÊNCIA HÁ 22 ANOS / NÃO VENDEMOS ½ PRATO / TROCAR ACOMPANHAMENTOS?... NEM PENSAR!!!

VIRADO A PAULISTA \$ 42

CARRÉ SUÍNO GRELHADO, COUVE REFOGADA, BANANA MILANESA, OVO FRITO, ARROZ BRANCO E TUTU DE FEIJÃO

CARNE DE PANELA DA MÃE NEIDE \$ 46

LASCAS DE CHÃ NA PRESSÃO ENVOLVIDAS COM MOLHO ROTTI, BATATAS COZIDAS, BACON FRITO E CEBOLETES ASSADAS, ACOMPANHA FAROFA E ARROZ BRANCO.

ESCALOPE DE FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA \$ 42

FILÉ DE PEITO À MILANESA, REGADO COM MOLHO SUGO, GRATINADO COM MUSSARELA E FIAPOS DE PARMESÃO, SERVIDO COM ARROZ BRANCO E FRITAS.

FILÉ DE FRANGO AO GORGONZOLA \$ 34

FILÉ DE PEITO GRELHADO EM CHAPA DE FERRO FUNDIDO, REGADO COM CREME À BASE DE QUEIJO GORGONZOLA, ACOMPANHADO COM ARROZ BRANCO E BATATAS SOUTÉ



EXECUTIVOS SPETACOLARES
PEÇA SUA SUGESTÃO PREFERIDA E ACOMPANHE COM UMA GUARNIÇÃO A SUA ESCOLHA
/½ PRATO NÃO PODE!



MEDALHÃO DE LOMBINHO \$ 32

LOMBINHO DE PORCO GRELHADO, FLOCOS DE BACON FRITO E CEBOLETES ASSADAS

FILÉ DE SOBRE COXA COM CROSTA DE ALHO E PARMESÃO \$ 35

CORTE SUCULENTO DA AVE, ACOMPANHADOS DE TOMATINHOS CONFITADOS.

PICADINHO DE CARNE DO CHEF AO MOLHO MADEIRA \$ 48

REFOGADO QUE ENVOLVE NO MOLHO MADEIRA ISCAS DE MIGNOM, TRIO DE PIMENTÕES, ANÉIS DE CEBOLA, LÂMINAS DE TOMATE CEREJA E BATATAS COZIDAS.

GALETO AO LEITE A MODA DO CHEF SPETACOLLO \$ 45

½ PEÇA DO GALETO, MARINADO EM TEMPEROS ESPECIAIS, ASSADO NO FORNO E FINALIZADO NA BRASA, ACOMPANHA CONFIT DE TOMATES CEREJA

LINGUICINHA DO JEITO SPETACOLLO DE SER \$ 32

EMBUTIDO DE PERNIL, DEFUMADO NA MEDIDA CERTA E APIMENTADO NA MEDIDA ERRADA, ASSADO NA BRASA EM CHAMA ALTA, SERVIDO COM CEBOLETES ASSADAS

FRANGO CRISPY \$ 32

DELICIOSAMENTE EMPANADO COM OVOS BATIDOS E FARINHA TIPO PANKO, FRITO E CROCANTE É SERVIDO SOBRE CAMA DE PURÊ DE BATATAS DO NOSSO JEITO

FILE DE FRANGO FIT \$ 32

FILE DE FRANGO GRELHADO, COBERTO COM JULIENNE DE LEGUMES FRESCOS PUXADOS NA MANTEIGA (TOMATE, BRÓCOLIS, ABOBRINHA, PIMENTÕES COLORIDOS & ALHO PORÓ

FILE DE PEITO DE FRANGO À SPETACOLLO \$ 38

FILE DE PEITO GRELHADO, COBERTOS COM MOLHO A BASE DE PALMITOS E CHAMPIGNONS PUXADOS NA MANTEIGA TEMPERADA COM FLOCOS DE SALSA FRESCA

PESCADA AO MOLHO DE CAMARÃO VM \$ 52

FILÉ DE PESCADA GRELHADA, REGADA COM REFOGADO CASEIRO À BASE DE POMODORO COADO, MANTEIGA PREMIUM, CAMARÕES VM, LÂMINAS DE CHAMPIGNON E GOTAS ALCAPARRAS

ESCABECHE DE PESCADO \$ 38

FILÉS DE PESCADO A DORÊ, INTERCALADOS COM REFOGADO POMODORO À BASE DE AZEITE EXTRA, TOMATE ITALIANO, CEBOLA, ORÉGANO E FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO

GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO - ARROZ DE BRÓCOLIS - ARROZ DE ALHO PORÓ - ARROZ A PIAMONTES - FRITAS - BATATAS SOUTE - BATATAS RÚSTICAS - FEIJÃO AMIGO - TUTU DE FEIJÃO - FAROFA - SALADA DE MAIONESE - VINAGRETE - COUVE AO AZEITE - BANANA A MILANESA - SALADA VERDE, OVOS FRITOS, POLENTINHA FRITA

GUARNIÇÕES EXTRAS : 150GR = \$ 7



M A S S A S

ESPAGUETE A BASE DE SÊMOLA SERVIDO AL DENTE / NÃO VENDEMOS ½ PRATO
(PARMESÃO RALADO A PARTE \$ 7)



ESPAGUETE A VENEZIANA \$ 27
COM MIGNON \$ 49 / COM FILÉ DE FRANGO \$ 32

MOLHO POMODORO COADO ENVOLVIDO COM LÂMINAS DE TOMATE CEREJA, MANTEIGA
EXTRA, FIAPOS DE PARMESÃO E FOLHAS DE MANJERICÃO

ESPAGUETE ALFREDO \$ 27
COM MIGNON \$ 49 / COM FILÉ DE FRANGO \$ 32

MOLHO BECHAMEL DO NOSSO JEITO, FLOCOS DE BACON FRITO,
FOLHAS DE MANJERICÃO E FIAPOS DE PARMESÃO

ESPAGUETE AO GORGONZOLA \$ 27
COM MIGNON \$ 49 / COM FILÉ DE FRANGO \$ 32

MOLHO BRANCO ACRESCIDO DE QUEIJO TIPO GORGONZOLA,
FOLHAS DE MANJERICÃO E FIAPOS DE PARMESÃO

ESPAGUETE AO PESTO \$ 32
COM MIGNON \$ 49 / COM FILÉ DE FRANGO \$ 32

MOLHO A BASE DE AZEITE EXTRA VIRGEM, LÂMINAS DE TOMATE CEREJA, FLOCOS DE ALHO, NOZES
TRITURADAS E FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO

ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÕES VM \$ 54

MOLHO POMODORO COADO, MANTEIGA EXTRA, GOTAS DE ALCAPARRAS,
FOLHAS DE MANJERICÃO E FIAPOS DE PARMESÃO

Sugestão do Chef!

COSTELINHA ORIGINAL SPETACOLLO \$ 145

1 KG DE RIPAS DE COSTELA SUÍNA SELECIONADAS, ASSADAS NA BRASA, SERVIDA COM COUVE
REFOGADA AO AZEITE, OVOS FRITOS, TUTU DE FEIJÃO, ARROZ BRANCO, FAROFA, VINAGRETE E
GELEIA DE PIMENTA. DICA SPETACOLLO: COMA COM AS MÃOS!

COSTELINHA APERITIVO \$ 85

1/2 KG DE RIPAS DE COSTELA SUÍNA SELECIONADAS, ASSADAS NA BRASA, SERVIDA COM FAROFA,
VINAGRETE E GELEIA DE PIMENTA. DICA: COMA COM AS MÃOS!

FEIJOADA SPETACOLLO \$ 155

A MAIS TRADICIONAL OPÇÃO DO RESTAURANTE SPETACOLLO MONTADA COM FEIJÃO PRETO COZIDO
COM TOQUE DE AGUARDENTE E LARANJA COM CASCA, GUARNECIDA COM LASCAS DE CARNE SECA,
LOMBO, PAIO, COSTELINHA. ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FAROFA DA CASA, COUVE AO AZEITE,
BISTEQUINHA DE PORCO GRELHADA E LARANJAS. PARA FEIJOADA GORDA (PÉ, RABO, ORELHA),
CONSULTE A DISPONIBILIDADE COM SEU GARÇON ;)



EXECUTIVOS DO SEU JEITO!
ESCOLHA SEU CORTE PREFERIDO E ACOMPANHE COM ATÉ DUAS GUARNIÇÕES

TORNEDOR SPETACOLLO \$ 98

300GR EM MÉDIA DE CORTE SELECIONADO DO FILE MIGNOM, PREPARADO NA CHAPA E SERVIDO SOBRE REDUÇÃO DE MOLHO ROTTI

MEDALHÃO DE MIGNON \$ 78

200GR EM MÉDIA DE CORTE SELECIONADO DO FILE MIGNOM, PREPARADO NA CHAPA E SERVIDO SOBRE REDUÇÃO DE MOLHO ROTTI

PICANHA PREMIUM \$ 95

350GR DE CORTE MATURADO, ASSADO NA BRASA EM CHAMA ALTA, SERVIDO SOBRE CAMA MONTADA COM RAMOS DE ALECRIM E TOMILHO FRESCOS.

T-BONE SPECIAL \$ 95

COM CERCA DE 500GR, ESSE CORTE DIVIDE PELO SEU OSSO. DE UM LADO O CONTRA FILÉ E DO OUTRO MIGNOM. MACIO, SABOROSO E SUCULENTO. ASSADO NA BRASA EM CHAMA ALTA

CHULETA ANGUS SPETACOLLO \$ 78

PEÇA DO CONTRA FILE SERVIDA COM OSSO, ASSADA NA BRASA, REGADA COM MOLHO QUE LEVA QUATRO TIPOS DE ERVAS VERDES FRESCAS ENVOLVIDAS EM AZEITE EXTRA

GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO - ARROZ DE BRÓCOLIS - ARROZ DE ALHO PORÓ - ARROZ A PIAMONTES - FRITAS - BATATAS SOUTE - BATATAS RÚSTICAS - FEIJÃO AMIGO - TUTU DE FEIJÃO - FAROFA - SALADA DE MAIONESE - VINAGRETE - COUVE AO AZEITE - BANANA A MILANESA - SALADA VERDE, OVOS FRITOS, POLENTINHA FRITA

CLÁSSICOS SPETACOLLO

PRATOS PARA DUAS PESSOAS COMEREM BEM! MEIO PRATO = 70% DO VALOR TOTAL

MIGNON A SPETACOLLO \$ 175

550GR DE FILÉ MIGNOM GRELHADO COM FIO DE AZEITE, COBERTO COM MOLHO A BASE DE PALMITOS E CHAMPIGNONS PUXADOS EM MANTEIGA TEMPERADA COM FLOCOS DE SALSA FRESCA. ACOMPANHA ARROZ BRANCO, BATATAS A MODA.

MIGNOM A PARMEGIANA SPETACOLLAR \$ 195


FILÉ MIGNON À MILANESA, REGADO COM MOLHO POMODORO, 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.

MIGNON COMPLETO \$ 175

FILE MIGNON COM CORTE TÍPICO E ORIGINAL DOS NOSSOS RESTAURANTES, GRELHADO COM FIO DE AZEITE, GUARNECIDO COM ALHO FRITO, CEBOLETES ASSADAS, FLOCOS DE BACON, ARROZ BRANCO, FEIJÃO AMIGO, FRITAS, FAROFA E MOLHO VINAGRETE.

BIFES DE PICANHA A MODA DO CHEF SPETACOLLO \$ 185

CINCO BONS BIFES DA PREFERIDA DE TODO BRASILEIRO, GRELHADA COM FIO DE AZEITE EXTRA E SERVIDA COM ARROZ BRANCO, FEIJÃO AMIGO, FRITAS, FAROFA, LASCAS DE BACON, CEBOLETES ASSADAS, FLOCOS DE ALHO FRITO E MOLHO VINAGRETE.



A C O M P A N H A M E N T O S

ARROZ BRANCO (350GR) \$ 12
ARROZ DE BRÓCOLIS (350GR) \$ 15
ARROZ DE ALHO PORÓ (350GR) \$ 15
ARROZ A PIAMONTESE (350GR) \$ 18
FEIJÃO AMIGO (350GR) \$ 11
TUTU DE FEIJÃO (350GR) \$ 13
BATATAS FRITAS (350GR) \$ 18
BATATAS RÚSTICAS (350GR) \$ 11
POLENTINHA FRITA (300GR) \$ 18
FAROFA DO CHEF (200GR) \$ 11
VINAGRETE (150GR) \$ 10
2 BANANAS A MILANESA \$ 10
COUVE AO AZEITE \$ 10
SALADA VERDE \$ 13
SALADA DE MAIONESE \$ 15
2 OVOS FRITOS \$ 7

S O B R E M E S A S

SORVETE DE NATA QUE VC SÓ ENCONTRA AQUI! \$ 20
DECORADO COM FRUTAS CÍTRICAS & CHANTILLY

PETIT GATEAU \$24

SORVETE DE CREME E RASPAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, DECORADO COM CHANTILLY

CREME DE MAMÃO PAPAYA \$ 22

SORVETE DE CREME, MAMA O PAPAYA & TOQUE DE LICOR DE CASSIS

BROWNIE DE NOZES \$24

SORVETE DE BAUNILHA, GOTAS DE CHOCOLATE AMARGO, DECORADO COM CHANTILLY

SOBREMESA DO DIA \$ 15

CONSULTE SEU GARÇON AMIGO



BEBIDAS, DRINKS & AFINS!

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA COM OU SEM GÁS \$ 4

H2O \$ 8

REFRIGERANTES \$ 7

SUCO NATURAL \$ 9

SUCO ROCOCÓ FRUTAS VERMELHAS \$ 12

SUCO DE UVA CASA MADEIRA \$ 18

RED BULL \$ 18

CAFÉ CASEIRO \$ 0

CAIPES SPETACOLLO

ESCOLHA SUA FRUTA: LIMÃO, LIMA,
ABACAXI, MARACUJÁ, FRUTAS VERMELHAS

CACHAÇA DA CASA \$ 16

CACHAÇA PREMIUM \$ 20

VODKA NACIONAL \$ 20

VODKA IMPORTADA \$ 26

RUN NACIONAL \$ 20

TEQUILA IMPORTADA \$ 26

SAQUE NACIONAL \$ 18

GIN NACIONAL \$ 20

GIN IMPORTADO \$ 26

SAQUE NACIONAL \$ 22

CERVEJAS 600 ML

BRAHMA \$ 11

ORIGINAL / BECKS \$ 14

AMSTEL / EISENBAHN \$ 13

HEINEKEN \$ 17

CERVEJAS LONG-NECK

MALZBIER = R\$ 9

0 ÁLCOOL = R\$ 9

HEINEKEN = R\$ 11

DOSES

STEINHAEGER NACIONAL \$ 12

GIN IMPORTADO \$ 18

RUN NACIONAL \$ 12

CAMPARI \$ 12

AGUARDENTE ESPECIAL \$ 8

SAQUE NACIONAL \$ 10

VODKA NACIONAL \$ 12

TEQUILA IMPORTADA \$ 18

VODKA IMPORTADA \$ 18

DRINKS CLÁSSICOS

MOJITO (RUN NACIONAL, HORTELÃ E CLUB SODA) \$ 25

PINA COLADA (SUCO DE ABACAXI, RUN NACIONAL, LEITE DE COCO, LEITE CONDENSADO E GELO) \$ 24

MARGARITA (TEQUILA IMPORTADA, SUCO DE LIMÃO, COUNTREAU) \$ 25

DRY MARTINI (GIN IMP. VERMUTE DRY, AZEITONA VERDE) \$ 28

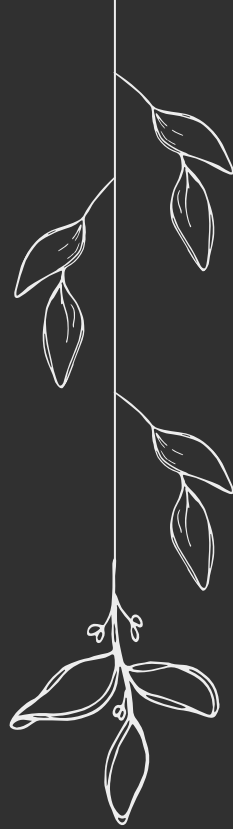
GIN TÔNICA (GIN IMP. ÁGUA TÔNICA E LIMÃO) \$ 28

APEROL SPRITZ (APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS) \$ 28

WHISKY 8 ANOS (RED LABEL) \$ 25

WHISKY 12 ANOS (BLACK LABEL) \$ 35

TAÇAS DE VINHO IMPORTADO (CABERNET/CHARDONAY) \$ 20



Instagram

@SPETACOLLOGASTRONOMIA

PICPAY



Delivery

LIGUE E PEÇA
3325-0202

PIX



WWW.SPETACOLLO.COM.BR

