

# ENTRADAS

## COUVERT DA CASA - \$ 20

Nosso pão de ontem, tostado na chapa, ganha um toque especial com fio de azeite extra virgem, ervas frescas e muçarela derretida. Acompanhado do nosso patê artesanal do dia, é a pedida perfeita pra começar com o pé direito, ou esquerdo, só depende de vc !!!

## BELISQUETE - \$ 45

Uma explosão de sabores! Deliciosos antepastos de berinjela e tomate seco, preparados por aqui artesanalmente com ingredientes frescos. Nosso patê do dia, com sabor único, acompanha um mix de azeitonas selecionadas, ovos de codorna e pães artesanais tostados com azeite extra virgem, ervas frescas e mussarela derretida. Uma combinação perfeita para compartilhar com amigos.

## PASTEL DE FRANGO C/ QUEIJO - \$ 18

Experimente o sabor único do nosso pastel de frango, preparado com carinho e ingredientes frescos. O frango caipira desfiado, temperado com nossas receitas especiais e a muçarela premium, formam uma combinação perfeita e deliciosa.

## PASTEL DE QUEIJO C/ PALMITO - \$ 27

Pastel recheado com muçarela premium, talos de palmito palmeira real sustentável, orégano desidratado e folhas de manjeriço fresco formam uma combinação perfeita e irresistível."

## PASTEL DE RABADA COM PIMENTA BIQUINHO E AGRIÃO - \$ 27

Recheio cremoso de rabada desfiada em cozimento lento, com toque adocicado da pimenta biquinho e frescor das folhas de agrião.

## PASTEL DE CARNE C/ CATUPIRY - \$ 23

Saboreie a explosão de sabor do nosso pastel, feito com massa caseira crocante e um recheio irresistível de patinho moído temperado, cheiro verde fresco e cremoso Catupiry. Uma combinação perfeita para os amantes de um bom pastel!"

## PASTEL DE CARNE DE PANELA DA MÃE NEIDE - \$ 27

Descubra o segredo do nosso pastel de carne de panela! Com lascas macias de carne de panela, tomate cereja, muçarela e cebolinha fresca, ele é uma homenagem à culinária caseira e aos sabores de família."

## PASTEL DE MOQUECA CAPIXABA - \$ 33

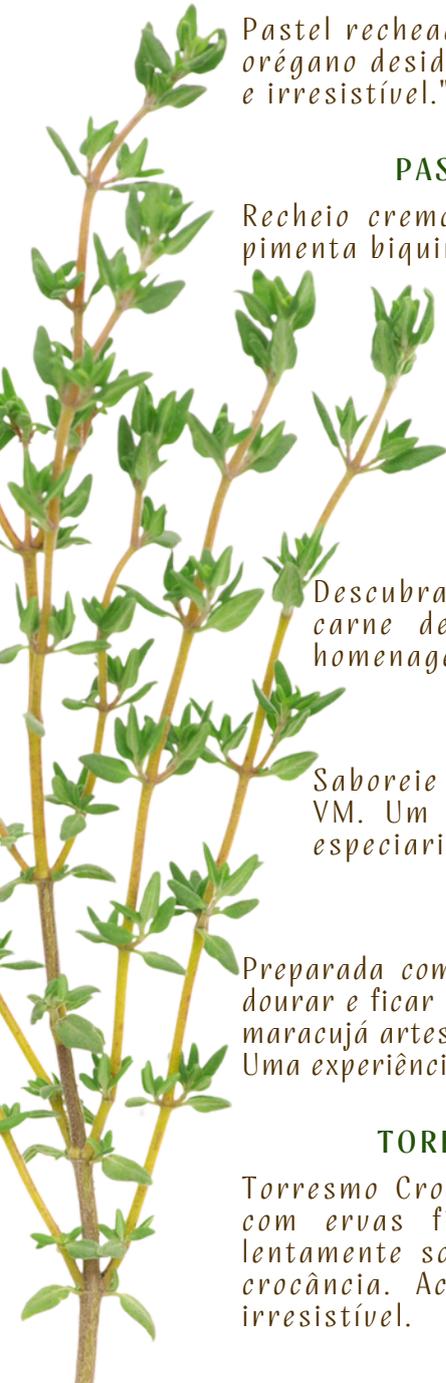
Saboreie a tradição capixaba com o nosso pastel de moqueca feito com camarão VM. Um recheio cremoso e saboroso, preparado com ingredientes frescos e especiarias que remetem às nossas raízes. Experimente e se apaixone!"

## PANCETA PREMIUN - \$ 56

Preparada com maestria, nossa panceta premium é pururucada na banha de porco até dourar e ficar crocante por fora, macia por dentro. Acompanha uma geleia de pimenta com maracujá artesanal, feita com ingredientes selecionados e um toque especial de especiarias. Uma experiência única para os amantes de sabores intensos.

## TORRESMO CROCANTE COM GELEIA DE ABACAXI PICANTE - \$ 56

Torresmo Crocante com Geleia de Abacaxi Picante: Fatias de torresmo temperadas com ervas finas, alho, cebola e um toque de aguardente amarela, assadas lentamente sob crosta de sal grosso e finalizadas na banha quente para máxima crocância. Acompanha geleia de abacaxi picante, para um contraste agridoce irresistível.



# EXECUTIVOS

Todos os pratos acompanham: arroz branco, feijão amigo caseiro com a combinação perfeita da linguiça calabresa, pimenta biquinho e cebolinha fresca + farofa crocante de mandioca da roça, preparada com açafrão, cebola tostada e crispy de bacon para um toque especial.

**FILE DE PEITO: \$ 32 / CARRÉ SUINO: \$ 34 / FILE DE PESCADA : \$ 46 / FILE MIGNON: \$ 89**

## CLÁSSICOS

Cortes grelhados com fio de azeite, servidos com risca de chimichurri artesanal, cebola pérola assada e flocos de bacon frito.

## COM FRITAS

Cortes grelhados com fio de azeite servidos com bastante fritas chips & risca de chimichurri artesanal.

## À CAVALO

Cortes grelhados com fio de azeite servidos com dois ovos fritos perfeitos & risca de chimichurri artesanal.

## À MILANESA

Empanados na farinha Panko, fritos em óleo de algodão servidos com lâmina de limão do dia... Não deixe de espremer o limão por cima do seu bife :-)

# FITNESS

## DO NOSSO JEITO !!!

File grelhado com fio de azeite extra, encoberto com julienne de legumes frescos (pimentões coloridos, abobrinha, cenoura e berinjela), refogados com manteiga superior e fio de molho shoyo light. Acompanha arroz branco.

**FILE DE PEITO : \$ 42 / FILE DE PESCADA : \$ 59 / FILE MIGNON : \$ 89**

## SPETACOLLARES

File grelhados com fio de azeite extra virgem, cobertos com molho exclusivo dos nossos restaurantes à base de manteiga de primeira, rodela de palmito real sustentável, lâminas de champignon e flocos de salsinha fresca. Acompanha arroz branco envolvido com brócolis cozido ao vapor.

**FILE DE PEITO : \$ 55 / FILE DE PESCADA : \$ 75 / FILE MIGNON : \$ 112**

# DA PARRILHA

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

arroz branco / arroz a piemontese / arroz com brócolis / arroz com alho poró / arroz de brócolis / arroz biro-biro / feijão amigo / tutu de feijão / farofa spetacollo / fritas / batata chips / batata rústica / vinagrete / salada verde / salada de maionese / banana à milanesa / couve ao azeite / dois ovos fritos

## PICANHA MATURADA - \$ 119

Assada na brasa em chama alta, servida fatiada em frigideira de ferro fundido sobre talos de ervas verdes frescas (Tomilho, Alecrim, Basilico) e fio de chimichurri artesanal.

## TORNEDOR DE MIGNOM - \$ 119

Tornedor de mignon, selado em azeite extra virgem e finalizado na brasa para um aroma defumado intenso. Regado com nosso molho ferrugem especial e finalizado com crispy de bacon crocante. Spetacollar!!!

## COSTELA DO NOSSO JEITO - \$ 68

Clássico Spetacollo na versão individual, leva três ripas de costela selecionada temperada na véspera e assada na brasa em temperatura baixa, servida com flocos de bacon frito.

## ENTRECÔT - BIFE ANCHO - \$ 82

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 artesanal.





# CAMPEÕES DE VENDA !

SERVIDOS HÁ 25 ANOS, MAIS DE 20 PRÊMIOS COMO MELHOR DO ESTADO E 8 CONQUISTAS CONSECUTIVAS NA CATEGORIA GASTRONOMIA BRASILEIRA. SOMOS ASSIM: VC\_SEMPRE !

## VIRADO À PAULISTA - \$ 46

*Carré suíno marinado em ervas frescas e grelhado com maestria, couve salteada em azeite extra virgem com lâminas de alho douradas, ovo caipira com gema mole salpicado com crispy de bacon + banana ouro a milanesa e lingüicinha artesanal de pernil puro frita na banha de porco. Acompanha arroz branco soltinho e o autêntico tutu de feijão paulista.*

## PARMEGIANA

**FILE DE PEITO: \$ 52 / FILE DE PESCADA: \$ 68 / FILE MIGNON: \$ 98**

*Clássicos do Spetacollo na versão individual, esses filés empanados com trigo superior, ovos caipiras e farinha panko, são montados e gratinados com molho pomodoro rústico coado a base de tomate italiano, fatias de muçarela premium e fiapos de parmesão meia cura, servidos direto do forno para sua mesa. Acompanham arroz branco e fritas chips.*

## CARNE ASSADA - \$ 54

*Sabe aquele almoço de domingo, com gostinho de comida caseira e sabor feito com muito amor ? O nosso lagarto assado com molho ferrugem te transporta direto para estes momentos, fatias macias de lagarto assado embebido no molho ferrugem, arroz branco, feijão amigo com tudo de bom que ele merece e farofa do nosso jeito para completar a festa.*

## ESTROGONOFE

**FILE DE PEITO : \$ 42 / FILE MIGNON : \$ 88 / CAMARÃO VM : \$ 93**

*Difícil de achar quem não goste, esse clássico da culinária é preparado com toques de molho bechamel, creme de leite fresco, ketchup, mostarda, molho inglês, laminas de champignon, milho verde (opcional) e flocos de salsinha fresca. Acompanha arroz branco e fritas chips*

## LOMBINHO AO FORNO - \$ 54

*Prato nosso de todo natal ! Lombinho de porco selecionado, marinado por horas em uma combinação secreta de especiarias, assado lentamente em fogo baixo até a perfeição, a carne suculenta e macia, derrete na boca a cada garfada, enquanto o aroma do molho resultante da sua redução envolve cada pedaço em uma explosão de sabor. Acompanha arroz com laminas de alho poro fresco na manteiga e salada de maionese exclusiva dos nossos restaurantes.*

# CAMPEÕES DE VENDA !

SERVIDOS HÁ 25 ANOS, MAIS DE 20 PRÊMIOS COMO MELHOR DO ESTADO E 8 CONQUISTAS CONSECUTIVAS NA CATEGORIA GASTRONOMIA BRASILEIRA. SOMOS ASSIM: VC\_SEMPRE !

## CARNE DE PANELA DA MÃE NEIDE - \$ 46

*Lascas de chã, cozidas lentamente sob pressão até a maciez perfeita, envoltas em um molho rico da sua própria redução, acompanhadas de batatas confitadas, cubos de bacon crocante, pérolas de cebola assadas e um toque final de salsa fresca. Servido com arroz branco soltinho, feijão amigo enriquecido com linguicinha calabresa, pimenta biquinho e cebolinha fresca, e farofa de mandioca artesanal com açafrão e cebola tostada.*

## GALETO AO LEITE - \$ 52

*1/2 peça do galeto servido inteiro, marinado em um exclusivo blend de especiarias e leite, é pré assado no forno e lentamente finalizado na brasa, resultando em uma carne macia e succulenta, com um sabor defumado irresistível. Acompanha arroz com laminas de alho poró na manteiga e salada de maionese original dos nossos restaurantes.*

## PICADINHO

### FILE DE PEITO : \$ 32 / FILE MIGNON : \$ 86

*Cortes que depois de grelhados são servidos com molho ferrugem, lascas de cebola pérola assada, lâminas de tomate cereja, ervas verdes frescas, ovo frito na banha de porco salpicado com crispy de bacon. Acompanha arroz branco, farofa da casa e fritas chips.*

## GALINHADA - \$ 35

*Ensopado rico em sabor, guarnecido com arroz branco cozido junto com pedaços de frango caipira (coxa e sobrecoxa), pimentões coloridos, cebola branca, tomate cereja, temperos verdes frescos ( salsinha, cebolinha e coentro) e muito amor e carinho ... Perfeito! !*

## PESCADA AO MOLHO DE CAMARÃO VM - \$ 125

*Filé de pescada do dia grelhado com fio de azeite, encoberto com molho a base de camarões VM, molho pomodoro rústico coado, lâminas de champignon, manteiga superior e gotas de alcaparras. Acompanha arroz branco e batatas rústicas com toque de manteiga, ervas verdes frescas e fiapos de parmesão meia cura.*



# SALADAS

INCREMENTE SUA SALADA COM SEU GRELHADO FAVORITO:

FILE DE PEITO: + \$ 15 / FILE DE PESCADA: + \$ 20 / FILE DE MIGNOM: + \$ 40 / CAMARÕES VM AO VAPOR: + \$ 52

## COMPLETA - \$ 38

Montada com trio de alfaces (americana, roxa & crespa), fiapos de cenoura in natura, laminas de cebola roxa, rodela de palmito da palmeira real sustentável, ovos de codorna, laminas de tomate cereja e azeitona verde

## DO CHEF - \$ 35

Direto da nossa horta para a sua mesa: uma seleção de alfaces frescas (americana, roxa e crespa), tomates cereja cultivados localmente, azeitonas verdes selecionadas, nosso molho de alho defumado artesanalmente no carvão, croutons caseiros e fiapos do premiado queijo parmesão meia cura da Canastra. Uma explosão de sabores frescos e autênticos.

## MAIONESE SPETACOLLO - \$ 28

Sugestão exclusiva dos nossos restaurantes, nossa salada é feita com batatas cozidas quase ao ponto de desmanchar, envolvidas com cenoura, milho verde, maionese caseira e ervas verdes frescas.

# MASSAS & GRELHADOS !!!

ESPAGUETE ITALIANO GRANO DURO, SERVIDO COM FIAPOS DE PARMESÃO MEIA CURA & FOLHAS DE MANJERICÃO FRESCO.

ENVOLVA SUA PASTA COM SEU GRELHADO FAVORITO:

ISCAS DE FILE DE PEITO: + \$ 15 / TIRAS DE FILE MIGNOM: + \$ 40 / CAMARÕES VM AO VAPOR: + \$ 52

## VENEZIANA - \$ 35

Molho Pomodoro Artesanal com Tomate Cereja: Uma Sinfonia de Sabores: Tomates italianos pelati, cozidos em fogo baixo com azeite extra virgem e alho, transformam-se em um molho pomodoro rústico de textura aveludada, enriquecido com lâminas de tomate cereja confitadas, que adicionam um toque agridoce irresistível.

## TRÊS QUEIJOS - \$ 59

Molho elaborado com catupiry original, muçarela premium e parmesão Reggiano maturado, este molho cremoso é enriquecido com um toque de creme de leite fresco e manteiga, que lhe confere uma textura aveludada e um sabor ainda mais rico e sofisticado.

## ALFREDO - \$ 39

Molho bechamel aveludado, preparado com leite integral e manteiga premium, enriquecido com um toque de creme de leite fresco para uma textura luxuosa e finalizado com crispy de bacon artesanal, que adiciona um contraste crocante e defumado irresistível.

## CAPRESE - \$ 49

Molho Pomodoro Artesanal com Tomate Cereja Confitado e Muçarela de Búfala: Tomates italianos pelati, cozidos em fogo baixo com azeite extra virgem e alho, transformam-se em um molho pomodoro rústico de textura aveludada, realçado com lâminas de tomate cereja confitadas, muçarela de búfala DOP, folhas de manjericão fresco e um fio de azeite extra virgem.

## TALHARIM DA VÓ CLOTILDE - \$ 138

SERVE BEM DUAS PESSOAS ! NÃO VENDEMOS MEIO PRATO !

Uma receita de família que aquece o coração! Massa fresca feita à mão com ovos caipiras e trigo, abraçada por um molho pomodoro rústico e aveludado, preparado com tomates italianos pelati, azeite extra virgem e alho. Para finalizar, tomates cereja confitados que explodem em sabor agridoce. Acompanha um galeto inteiro, assado lentamente no forno e finalizado na brasa. Uma experiência que te transportará para as memórias afetivas da nossa família.



# PREMIADOS

25 ANOS E 24 PRÊMIOS COMO MELHOR DO ESTADO NA CATEGORIA GASTRONOMIA BRASILEIRA!!!

SERVE BEM DUAS PESSOAS - 1/2 PRATO = 70% DO VALOR TOTAL

## COSTELINHA ORIGINAL SPETACOLLO - \$ 194

1kg de ripas de costela suína, cuidadosamente selecionadas e assadas na brasa em chama média, resultando em uma carne macia e saborosa, com um toque defumado irresistível. Servida com couve salteada no azeite extra virgem, ovos caipiras fritos com precisão, tutu de feijão paulista com linguiça artesanal e pimenta biquinho, arroz branco, farofa de mandioca com especiarias e molho vinagrete com ervas frescas. Dica Spetacollo: Desfrute desta experiência gastronômica com as mãos, em um resgate aos prazeres da cozinha tradicional.

## MIGNON COMPLETO - \$ 215

O corte original do nosso restaurante, um filé mignon macio e suculento, grelhado com azeite extra virgem até o ponto perfeito. Acompanha alho frito crocante, pétalas de cebola pérola assadas, flocos de bacon artesanal, arroz branco soltinho, feijão amigo com pimenta biquinho, cebolinha verde fresca e linguiça calabresa, batatas chips douradas, farofa da casa e molho vinagrete fresco. Dica Spetacollo: Uma experiência gastronômica inesquecível, agora também disponível com filé de frango por R\$ 135.

## PICANHA COMPLETA - \$ 235

Cinco bifés generosos de picanha maturada, grelhados com azeite extra virgem até o ponto ideal, revelando uma carne macia e saborosa. Acompanha alho frito crocante, pétalas de cebola pérola assadas, flocos de bacon artesanal, arroz branco soltinho, feijão amigo com linguiça calabresa, pimenta biquinho e cebolinha verde, batatas chips douradas, farofa da casa e molho vinagrete fresco.

## MIGNON AO MOLHO MADEIRA - \$ 215

O corte original do nosso restaurante, um filé mignon macio e suculento, grelhado com azeite extra virgem e coberto com um molho madeira encorpado, enriquecido com lâminas de champignon e flocos de bacon crocante. Acompanha arroz a piemontese cremoso e batatas chips douradas. Dica Spetacollo: Uma experiência gastronômica inesquecível, agora também disponível com filé de frango por R\$ 135.

## MIGNON PARMEGIANA - \$ 235

Um filé mignon macio e suculento, empanado em farinha de trigo especial e frito até a perfeição, regado com nosso autêntico molho pomodoro coado, preparado com tomates italianos selecionados, coberto com fatias de muçarela derretida e gratinado com fiapos de parmesão meia cura. Servido com arroz branco soltinho e batatas chips crocantes. Dica Spetacollo: Se preferir, troque os acompanhamentos por um delicioso espaguete ao alho e óleo. Experimente também com filé de frango por R\$ 125.

## FEIJOADA SPETACOLLO - \$ 194

Nossa feijoada, reconhecida por sua excelência e vários prêmios conquistados, é preparada com feijão preto cozido lentamente com aguardente e laranja, resultando em um sabor único e inigualável. Guarneçada com carne seca, lombo, paio, costelinha, pé, rabo, orelha, bacon frito, pimenta biquinho e cebolinha fresca, cada ingrediente contribui para uma explosão de sabores. Acompanha arroz branco soltinho, farofa da casa crocante, couve refogada no azeite, bistequinhas grelhadas, torresmo crocante e gomos de laranja fresca.

## GUARNIÇÕES EXTRAS

SERVEM DUAS PESSOAS !!!

Arroz branco - \$ 10 / Arroz piemontes - \$ 23 / Arroz com alho poró - \$ 18 / Arroz biro-biro - \$ 23  
Arroz de brócolis - \$ 18 / Feijão amigo - \$ 11 / Tutu de feijão à paulista - \$ 15 / Farofa spetacollo - \$ 8  
Fritas - \$ 23 / Batata chips - \$ 23 / Dois ovos - \$ 10 / Batata rústica - \$ 19 / Banana à milanesa - \$ 12  
Vinagrete - \$ 10 / Couve ao azeite - \$ 10 / Fiapos de parmesão - \$ 10 / Salada verde - \$ 18



# ASSINADO PELO CHEF PAULO VICTOR

## "RISOTO" DE CANJICA ENVOLVIDA COM RABADA & TALOS DE AGRIÃO - \$ 85

Apresentamos a mais recente criação do Chef Spetacollo Paulo Victor: um Risoto de Canjiquinha com Ragu de Rabada e Agrião Orgânico. Uma releitura sofisticada de um clássico brasileiro, onde a canjiquinha se transforma em um risoto cremoso, abraçado por um ragu de rabada intenso e pedaços tenros do corte. A finalização com agrião orgânico traz um toque de frescor e elegância."

## SOB ENCOMENDA

PEDIDOS COM NO MÍNIMO 3 DIAS DE ANTECEDÊNCIA !!!

### PALETA DE CORDEIRO SPETACOLLAR - \$ 280

SERVE ATÉ 4 SORTUDOS COMENSAIS

Paleta de Cordeiro DOP: Uma experiência gastronômica única, onde a técnica encontra a qualidade dos ingredientes. Cozida lentamente por cinco horas em forno baixo, a paleta é marinada em vinho Chardonnay, Sal rosa, Alecrim & Tomilho frescos, Alho em pó e Cebola branca, resultando em uma carne que desmancha na boca. Acompanha arroz branco com alho poró salteado na manteiga e batatas douradas crocantes." Simplesmente Spetacollar "

### LEITÃO A MODA DO CHEF SPETACOLLO- \$ 450

SERVE ATÉ 6 SORTUDOS COMENSAIS

Leitão à Moda do Chef: Uma experiência gastronômica memorável. Leitão inteiro, com certificação de origem e criação sustentável, assado lentamente por oito horas em forno baixo, resultando em uma carne tenra e suculenta, com a pele crocante e dourada. Temperado com um blend secreto de especiarias, a receita exclusiva do Chef, é servido com arroz branco soltinho, farofa de ovos caipiras, batatas chips crocantes e a tradicional salada de maionese da casa."

## SOBREMESAS

### SORVETE DE NATA & FRUTAS CITRICAS - \$ 39

Delicie-se com nosso sorvete artesanal, preparado com nata fresca e um toque especial da casa. Acompanha uma seleção vibrante de frutas cítricas frescas - maracujá, kiwi e ameixa - que contrastam perfeitamente com a doçura do sorvete. Finalizado com uma cobertura artesanal de frutas vermelhas, produzida com todo o cuidado para garantir um sabor intenso e autêntico.

### BANANA OURO ASSADA NA BRASA - \$ 32

Delicie-se com nossa bananinha ouro, frita e caramelizada na manteiga acrescida com açúcar mascavo em frigideira de ferro fundido, perfumada com raspas de limão e canela em pó. Servida com nosso sorvete de baunilha branco, cremoso e irresistível. Uma combinação perfeita de sabores e texturas . Curta seu Prestigio !

### CREME DE MAMAO PAPAYA - \$ 28

Papaya batido com sorvete de nata original dos nossos restaurantes, servido com licor de cassis.



# BEBIDAS & DRINKS

## NÃO ALCOÓLICOS

Água com ou sem gás = \$ 6 / H2o = \$ 12 / Refrigerantes = \$ 9 / Suco Natural = \$ 12 / Suco rococó = \$ 15 (amora, mirtilo & framboesa) / Suco de uva integral = \$ 18 / Café expresso = \$ 8

## CERVEJAS LONG-NECK

Amstel Ultra = \$ 11 / Lagunitas Ipa = \$ 21 / Malzbier = \$ 10 / Heineken zero = \$ 12 / Heineken = \$ 12

## CERVEJAS 600 ML

Amstel = \$ 14 / Heineken = \$ 19 / Baden Baden = \$ 23

## ENERGÉTICO

Red Taz (vários sabores) = \$ 12

## DOSES

Steinhaeger Nacional = \$ 15 / Gin Importado = \$ 25 / Rum Nacional = \$ 15  
Campari = \$ 14 / Cachaça Especial = \$ 10 / Saque = \$ 15 / Vodka Nacional = \$ 15 / Vodka Importada = \$ 25  
Tequila = \$ 25 / Whisky 8 anos = \$ 25 / Whisky 12 anos = \$ 35 / Taça vinho Imp. (Tinto e Branco) = \$ 20

## DRINKS CLÁSSICOS

Moscow mule (vodka, suco de limão e espuma de gengibre) = \$ 35  
Margarita (Tequila Importada, Suco de Limão, Countreau) = \$ 30  
Gin Tônica (Gin . água tônica e limão) = \$ 32  
Aperol Spritz (Aperol, espumante e água com gás) = \$ 32  
Negroni (gin, vermute rosso, campari,) = \$ 32  
Gin tropical (gin, energético tropical, maracujá) = \$ 35

## CAIPES SPETACOLLO

LIMÃO, ABACAXI, MARACUJÁ & FRUTAS VERMELHAS.

Cachaça da Casa = \$ 18 / Cachaça Premium = \$ 23 / Vodka Nacional = \$ 23 / Vodka Importada = \$ 32 Rum Nacional = \$ 23 / Tequila Importada = \$ 32 / Saque Nacional = \$ 23 / Gin = \$ 32



VINHOS - SOLICITE CARTA AO SEU GARÇOM AMIGO

