

“A casa amiga servindo os amigos”

Conheça os serviços que o Restaurante Scallet oferece:

ALMOÇO SELF-SERVICE

Diariamente, com deliciosas opções de saladas e uma grande diversidade de pratos quentes, preservando sempre a qualidade dos ingredientes, com sabores autênticos e tempero caseiro.

BUFFET SCALLET

Serviço de Buffet completo para realização de seu evento, no Espaço Festa Scallet ou no local da sua preferência. Contate: buffet@scallet.com.br

MÚSICA AO VIVO

Todas as noites, shows com os melhores músicos da nossa região.
Couvert artístico: R\$ 4,50 por pessoa.

RODÍZIO DE PARMEGIANA

Às terças-feiras no jantar. Aprecie o prato mais famoso de nossa região, comendo à vontade por um preço único.
Parmegiana de Filé Mignon, Filé de Frango, Hambúrguer de Costela, Peixe, Lombo, Berinjela, Abobrinha e seus acompanhamentos.

FESTIVAL DE EMPADA FRITA

Às quartas-feiras a partir das 18 horas. O prato típico de nossa cidade, que tornou-se o maior bem gastronômico de Salto, feito com muito carinho pelo estabelecimento especialista nesta iguaria.
Surpreenda-se com a variedade de sabores, que vão dos tradicionais aos inovadores, passando por empadas exóticas e doces.

RODÍZIO DE PIZZA

Às quintas-feiras a partir das 19h30.
As melhores pizzas da cidade.

HAPPY HOUR

Todas as sextas-feiras das 17h às 20h.
Com música ao vivo.

DELIVERY SCALLET

Faça seu pedido (11)4602-3266 / 4029-2433 ou pelo whatsapp (11)98734-7371.

Softs

Água com ou sem gás	R\$ 03,50
Energético	R\$ 12,90
H2OH!	R\$ 06,50
Itubaina (600 ml)	R\$ 06,90
Refrigerante KS (290 ml)	R\$ 04,90
Refrigerante Lata	R\$ 05,50
Schweppes Lata	R\$ 06,50
Smirnoff Ice	R\$ 09,50

Suco Natural

Abacaxi, Acerola, Caju, Coco, Laranja, Limão Mamão, Manga, Maracujá, Morango, Melancia, Melão	R\$ 06,90
--	-----------

Adicionais: Leite ou 2 frutas ou leite condensado ou hortelã, acréscimo de R\$ 01,00

Gaipirinhas

Cachaça	R\$ 13,90
Cachaça Vilela	R\$ 15,90
Rum	R\$ 15,90
Saquê	R\$ 16,90
Steinhager	R\$ 15,90
Vinho	R\$ 15,90
Vodka	R\$ 16,90
Gin	R\$ 15,90

Frutas: Abacaxi, Kiwi, Limão, Maracujá, Morango, Melancia, Lima da Pérsia

Batidas e Coquetéis

Coquetel de frutas (Vodka, suco de frutas da época e leite condensado)	R\$ 15,90
Cuba Libre (Bacardi Rum, Coca-cola, limão e gelo)	R\$ 14,90
Espanhola (Vinho com Abacaxi ou Morango)	R\$ 15,90
Flor de Laranjeira (Gim, licor de pêssego, lima da Pérsia, suco de laranja e mel)	R\$ 16,90
Fogo Tropical (Vodka, limão, leite condensado e fogo)	R\$ 15,90
Maraguagim (Gim, Maracujá, guaraná e leite condensado)	R\$ 15,90
Margarita (Tequila, cointreau, suco de limão e gelo)	R\$ 18,90
Moda da Casa (Vodka, curaçau, suco de limão, drop's de eucalipto e gelo)	R\$ 16,90
Mojito (Rum, Sprite, hortelã, limão e gelo)	R\$ 15,90
Piña Colada (Rum, abacaxi, coco e leite condensado)	R\$ 15,90
Scotch Capuccino (Whisky, licor de cacau, café expresso e sorvete de creme)	R\$ 16,90

Cachaçaria

Boazinha (Bálsamo).....	R\$ 05,90
Sagatiba Pura.....	R\$ 06,90
São Francisco (Carvalho).....	R\$ 05,50
Seleta (Umburana).....	R\$ 05,90
Vilela Especial (6 anos) (Jequitibá).....	R\$ 06,90
Ypioca (Carvalho/mel e limão).....	R\$ 05,50

Aperitivos Nacionais

Campari.....	R\$ 09,90
Cinar / Cinzano / Martini.....	R\$ 06,90
Conhaque Domecq.....	R\$ 07,50
Conhaque Dreher.....	R\$ 06,00
Jim Seagers.....	R\$ 08,50
Licor Menta / Curaçau.....	R\$ 08,50
Rum Bacardi.....	R\$ 08,90
Saquê Azuma Kirin.....	R\$ 08,90
Steinhaeger Becosa.....	R\$ 06,90
Underberg.....	R\$ 10,50
Vodka Smirnoff.....	R\$ 09,50
St Remy.....	R\$ 07,50

Aperitivos Importados

Conhaque Fundador.....	R\$ 16,90
Conhaque Macieira.....	R\$ 14,90
Jegermeister.....	R\$ 18,90
Licor Amarula.....	R\$ 15,90
Licor Cointreau.....	R\$ 14,90
Licor Frangélico.....	R\$ 16,90
Steinhaeger Schlichte.....	R\$ 16,00
Tequila José Cuervo.....	R\$ 15,90
Licor Drambuie.....	R\$ 19,90

Whiskys Nacionais

Bell's.....	R\$ 12,00
Natu Nobilis.....	R\$ 10,00
Old Eight.....	R\$ 10,00

Whiskys Importados

Chivas (12 anos).....	R\$ 26,00
Jack Daniel's (7anos).....	R\$ 19,00
Johnnie Walker Black (12anos).....	R\$ 25,00
Johnnie Walker Red (8anos).....	R\$ 17,00
White Horse (8 anos).....	R\$ 15,00

Cervejaria

Chopp Claro	R\$ 06,90
Chopp Black	R\$ 08,40
Chopp com Groselha ou Menta	R\$ 08,40
Antarctica (600ml)	R\$ 11,50
Brahma / Skol (600ml)	R\$ 11,50
Itaipava Premium (600ml)	R\$ 11,00
Devassa Puro Malte (600ml)	R\$ 11,00
Original / Bohemia (600ml)	R\$ 12,90
Eisenbahn (600ml)	R\$ 12,90
Serra Malte (600ml)	R\$ 14,50
Budweiser (600ml)	R\$ 12,90
Baden Baden – Diversos Rótulos (600ml)	R\$ 24,90
Brahma Zero (Long Neck)	R\$ 08,50
Cerveja Lata (Skol/Brahma)	R\$ 06,00
Heineken (Long Neck)	R\$ 08,50
Malzebier Brahma (Long Neck)	R\$ 08,50
Petra (Long Neck)	R\$ 08,50
Milonga	R\$ 16,50

Sobremesas

Banana Flambada com sorvete de creme	R\$ 14,90
Bombom Colorê	R\$ 08,90
Creme de Papaia c/ Licor de Cassis	R\$ 12,90
Petit Gâteau Scallet (Empada frita de morango c/ chocolate acompanha sorvete de creme)	R\$ 14,90
Pudim de Leite condensado	R\$ 05,90
Taça Simples	R\$ 08,90
Tortas tradicionais	R\$ 07,90
Sorvetes Kibon e Bomboniere (variados)	
Café Expresso	R\$ 03,50
Café Expresso com Chantilly	R\$ 05,50



Lanches

(Baguete Francesa)

1- Bauru original (rosbife caseiro, azeitona preta, pickles, tomate, queijo derretido e orégano)	R\$ 15,90
2- Bauruzinho (presunto, queijo prato, tomate e orégano) no pãozinho francês	R\$ 08,00
3- Contrafilé, ovo, tomate e queijo prato	R\$ 16,90
4- Contrafilé em tiras com gorgonzola, tomate e alface	R\$ 16,90
5- Filé mignon acebolado com catupiry, tomate e queijo prato	R\$ 19,50
6- Filé mignon com provolone, rúcula e tomate seco	R\$ 19,50
7- Frango desfiado, bacon, cheddar, azeitona preta, tomate e queijo prato	R\$ 17,90
8- Hambúrguer da casa, bacon, cheddar, alface, tomate e queijo prato no pão de hambúrguer	R\$ 19,50
9- Hambúrguer da casa com cebola caramelizada ao molho barbecue, tomate e queijo prato no pão de hambúrguer	R\$ 18,50
10- Linguiça caipira, ovo, tomate e queijo prato	R\$ 15,90
11- Lombinho suíno acebolado, azeitona preta, tomate e queijo prato	R\$ 14,90
12- Lombinho canadense, zucchini temperada, gorgonzola, rúcula e tomate	R\$ 16,90
13- Salame com provolone (frio ou quente)	R\$ 16,90
14- Vaca louca (rosbife caseiro desfiado com vinagrete e queijo prato)	R\$ 15,90



Lanches no Prato

15- Contrafilé	R\$ 30,90
16- Filé de Frango	R\$ 26,90
17- Filé Mignon	R\$ 33,90
18- Hambúrguer da casa	R\$ 30,90
19- Lombo suíno acebolado	R\$ 26,90
20- Rosbife caseiro	R\$ 29,90

Todos os lanches no prato acompanham presunto, queijo, fatias de bacon, ovo frito, batata frita, maionese da casa, alface, tomate e pão fatiado.

Porções

Bolinho de Bacalhau (20 unidades)	R\$ 32,90
Caipira (Calabresa acebolada com mandioca frita)	R\$ 26,90
Calabresa Acebolada	R\$ 26,90
Carne Seca acebolada	R\$ 44,90
Cebola (dorê)	R\$ 19,90
Enroladinho de Presunto e queijo (20 unidades)	R\$ 23,90
Empadinhas fritas (frango / palmito / calabresa / milho) (12 unidades)	R\$ 26,90
Filé Mignon Acebolado (aperitivo)	R\$ 46,90
Filé Mignon coberto com Catupiry	R\$ 49,90
Filé de Frango Grelhado Acebolado	R\$ 29,90
Filé de Frango à Milanesa (aperitivo)	R\$ 31,90
Filé de Frango à Milanesa ao Catupiry	R\$ 34,90
Filezinho de Tilápia com molho tártaro	R\$ 44,90
Frango à Passarinho	R\$ 39,90
Frango à Passarinho (Alho e Óleo)	R\$ 44,90
Frango à Passarinho Crocante	R\$ 44,90
Fritas	R\$ 27,90
Fritas com bacon e cheddar	R\$ 34,90





Gorgonzola ou Provolone Frio	R\$ 31,90
Isca de Peixe (Merlusa) com molho tártaro	R\$ 37,90
Mini Kibe ao molho de hortelã (12 unidades)	R\$ 25,90
Mandioca Frita	R\$ 24,90
Mix Boteco (Alcatra, calabresa defumada, filé frango, cebola, batata frita e mandioca frita)	R\$ 78,90
Parmegiana Aperitivo (filé mignon) acompanha pão e batata chips	R\$ 72,90
Pastelzinho (carne, queijo, quatro queijos ou pizza) (12 unidades)	R\$ 26,90
Petrópolis (pão fatiado e torrado c/creme de orégano)	R\$ 07,90
Polenta Frita	R\$ 27,90
Provolone à Milanese	R\$ 34,90
Picanha Acebolada (aperitivo)	R\$ 43,90
Salame Italiano ou Peperone	R\$ 31,90
Tábua de frios	R\$ 39,90
Torresmo frito	R\$ 29,90



As porções servem duas pessoas, meia porção será cobrado 65% do valor

Saladas

	Pequena	Média	Grande
Alface, Tomate e Cebola	R\$ 05,90	R\$ 08,90	R\$ 12,90
Mista Completa	R\$ 17,90	R\$ 27,90	R\$ 38,90
Maionese de Frios	R\$ 18,90	R\$ 26,90	R\$ 34,00
Palmito	R\$ 21,50	R\$ 29,90	R\$ 38,90

Pratos Família

Filé Mignon à Brasileira (2 a 3 pessoas) R\$ 109,00
Grelhado com rodelas de cebola. Acompanha farofa, fritas e arroz.

Filé Mignon Chateaubriand (2 a 3 pessoas) R\$ 109,00
Grelhado coberto com molho madeira e champignon. Acompanha purê de batata e arroz.

Filé Mignon à Moda do Chefe
À milanesa, recheado com fatias de presunto e queijo e coberto com molho bechamel. Acompanha batata palha e arroz.
Tradicional (4 pessoas) R\$ 119,00
Mini (2 pessoas) R\$ 89,00

Filé Mignon à Parmegiana
À milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha fritas e arroz.
Tradicional (4 pessoas) R\$ 125,00
Mini (2 pessoas) R\$ 89,00

Filé Mignon Scallet (2 a 3 pessoas) R\$ 119,00
Grelhado, servido com palmito, tomate sem pele, ervilhas, fatias de bacon, azeitonas e gomos de cebola puxados na manteiga. Acompanha arroz.

Picanha Fatiada (2 a 3 pessoas) R\$ 104,00
Fatias finas e bem passadas com rodelas de cebola. Acompanha fritas e arroz.

Picanha Gaúcha (2 a 3 pessoas) R\$ 109,00
Fatias grossas e mal passadas. Acompanha farofa, fritas, vinagrete e arroz.

Salmão à Belle Meunière (2 a 3 pessoas) R\$ 109,00
Grelhado, coberto com alcaparras, champignon, cebola e camarão puxados na manteiga com um leve toque de limão. Acompanha arroz.

Merlusa ao Molho Camarão (2 a 3 pessoas) R\$ 104,00
À dorê, coberto com molho de camarão. Acompanha arroz.

Frango Scallet (3 a 4 pessoas) R\$ 95,00
Desossado, grelhado, servido com palmito, tomate sem pele, ervilhas, fatias de bacon, azeitonas e gomos de cebola puxados na manteiga. Acompanha arroz.

Supremo à Parmegiana (4 pessoas) R\$ 89,00
Filé de Frango à milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha fritas e arroz.

Omelete Completo (2 pessoas) R\$ 59,00
Com presunto, queijo, palmito, ervilha, batata e cenoura. Acompanha batata palha e arroz.

Spaguetti à Bolonhesa (2 a 3 pessoas) R\$ 49,00

Tagliarine da Mama (2 a 3 pessoas) R\$ 49,00
Massa caseira ao molho de tomate temperado cebola puxada na manteiga e calabresa defumada.

Lasanha Tradicional (2 pessoas) R\$ 49,00

Lasanha de Quatro Queijos (2 pessoas) R\$ 55,00

Pratos Executivos



1- Filé Mignon grelhado e coberto com queijo. Acompanha ervilhas com presunto na manteiga, fritas e arroz. R\$ 32,90



2- Contrafilé à milanesa. Acompanha legumes na manteiga, molho rosê e arroz. . . . R\$ 28,90



3- Filé Mignon grelhado e coberto com molho madeira e champignon. Acompanha fritas e arroz. R\$ 31,90



4- Contrafilé grelhado com bacon fatiado. Acompanha palmito na manteiga, fritas e arroz com ervilhas. R\$ 35,90



5- Filé de Frango grelhado. Acompanha creme de milho, fritas e arroz. R\$ 26,90



6- Salmão grelhado. Acompanha legumes na manteiga, catupiry e arroz com ervilhas. . . . R\$ 32,90



7- Merluza à dorê. Acompanha molho tártaro, fritas e arroz a grega. R\$ 26,90



8- Lombo Suíno grelhado. Acompanha farofa, fritas e arroz. R\$ 26,90



9- Filé Mignon à Parmegiana. Acompanha fritas e arroz. R\$ 36,90



10- Picanha fatiada grelhada. Acompanha farofa, fritas e arroz. R\$ 34,90



11- Omelete completo. Acompanha legumes no vapor, alface, tomate e arroz. R\$ 25,90



12- Filé Mignon grelhado. Acompanha salada de cenoura crua, ovo cozido, palmito, batata, ervilha, alface, cebola e tomate. R\$ 32,90



13- Filé Mignon à milanesa. Acompanha brócolis no alho, purê de batata e arroz. R\$ 31,90



14- Filé Mignon Provençal coberto com molho de alho e tomate picado puxado no azeite e shoyo. Acompanha purê de batata e arroz R\$ 33,90



15- Merluza à dorê coberta com molho de camarão. Acompanha batata palha e arroz. R\$ 32,90



16- Strogonoff de Filé Mignon com champignon. Acompanha batata palha e arroz. R\$ 31,90



17- Spaguetti ao molho sugo com Porpeta Italiana e parmesão. R\$ 28,90



18- Fitness (Frango Grelhado, arroz integral, batata doce Cozida, ovo cozido, alface e tomate). . R\$ 29,90



19- Kids 1 (Filé Mignon à milanesa, batata smile, arroz, ovo de codorna, tomate cereja e alface). . . R\$ 23,90



20- Gnocchi à Bolonhesa. . . . R\$ 28,90



21- Spaguetti com Bacon e Brócolis no alho. R\$ 28,90



22- Spaguetti à Romana (cebola puxada na manteiga c/ tiras de presunto e champignon ao molho rosê). . R\$ 28,90

Adicionais:
 Arroz e Feijão R\$ 3,90
 Ovo Frito R\$ 1,90

Pizzas

	Pequena	Média	Grande
01- Mussarela	R\$ 32,90	R\$ 37,90	R\$ 39,90
02- Calabresa com cebola	R\$ 32,90	R\$ 36,90	R\$ 38,90
03- Portuguesa (mussarela, presunto, palmito, ovo, ervilha, cebola e tomate)	R\$ 42,90	R\$ 49,90	R\$ 54,90
04- Moda da Casa (mussarela, presunto, palmito, bacon e ervilha)	R\$ 40,90	R\$ 46,90	R\$ 51,90
05- Napolitana (mussarela, tomate e parmesão)	R\$ 37,90	R\$ 43,90	R\$ 47,90
06- Camarão (mussarela e molho de camarão)	R\$ 44,90	R\$ 53,90	R\$ 59,90
07- Creme de Milho (mussarela e creme de milho verde)	R\$ 33,90	R\$ 41,90	R\$ 45,90
08- Brócolis (brócolis temperado no alho e óleo e coberto com mussarela)	R\$ 34,90	R\$ 42,90	R\$ 47,90
09- Quatro Queijos (mussarela, provolone, gorgonzola e catupiry)	R\$ 42,90	R\$ 49,90	R\$ 54,90
10- Frango com Catupiry	R\$ 37,90	R\$ 43,90	R\$ 47,90
11- Marguerita (mussarela, tomate e manjericão)	R\$ 33,90	R\$ 39,90	R\$ 42,90
12- Siciliana (mussarela, champignon e bacon)	R\$ 40,90	R\$ 46,90	R\$ 51,90
13- Escarola (refogada com alho, coberta com cebola e mussarela)	R\$ 34,90	R\$ 42,90	R\$ 47,90
14- Zucchini (mussarela, abobrinha marinada no azeite e alho, e coberta com parmesão)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
15- Rúcula com Mussarela (mussarela coberto com tomate e rúcula)	R\$ 33,90	R\$ 41,90	R\$ 45,90
16- Marguerita II (mussarela, catupiry, palmito e manjericão)	R\$ 41,90	R\$ 46,90	R\$ 51,90
17- Rúcula com Tomate Seco (mussarela, provolone, rúcula e tomate seco)	R\$ 41,90	R\$ 46,90	R\$ 51,90
18- Frango com cheddar (frango desfiado, milho e cheddar)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
19- Caipira (mussarela, parmesão, bacon, tomate, ovo e milho)	R\$ 42,90	R\$ 49,90	R\$ 54,90



	Pequena	Média	Grande
20- Especiarias (alho, champignon, tomate, mussarela e manjericão)	R\$ 37,90	R\$ 43,90	R\$ 47,90
21- As Cantoras (champignon, palmito, catupiry, tomate e mussarela)	R\$ 42,90	R\$ 49,90	R\$ 54,90
22- Creme de Milho II (mussarela, creme de milho verde e catupiry)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
23- Lombo Canadense (mussarela, lombo canadense e catupiry)	R\$ 45,90	R\$ 53,90	R\$ 58,90
24- Atum com cebola	R\$ 40,90	R\$ 46,90	R\$ 51,90
25- Aliche (mussarela e aliche importado)	R\$ 45,90	R\$ 53,90	R\$ 58,90
26- Alho Poró (mussarela, alho poró refogado e molho especial)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
27- Baiana (calabresa moída, ovo, cebola e parmesão)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
28- Toscana (mussarela com algumas rodellas de calabresa)	R\$ 33,90	R\$ 39,90	R\$ 42,90
29- Peperoni simples (mussarela com algumas rodellas de peperoni)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
30- Peperoni especial (mussarela coberta com peperoni, cebola e catupiry)	R\$ 45,90	R\$ 53,90	R\$ 58,90
31- Escarola com Aliche (escarola refogada com alho, aliche e mussarela)	R\$ 46,90	R\$ 55,90	R\$ 59,90
32- Calabresa II (mussarela coberta com calabresa e cebola)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
33- Rio Branco (mussarela, lombo canadense, creme de milho e catupiry)	R\$ 46,90	R\$ 55,90	R\$ 59,90
34- Palmito do Mato (mussarela com palmito puxado na manteiga e ervas)	R\$ 41,90	R\$ 46,90	R\$ 51,90
35- Sertaneja (mussarela, carne seca desfiada, cebola, catupiry, tomate e azeitona preta)	R\$ 45,90	R\$ 53,90	R\$ 58,90
36- Italiana (mussarela, caponata de berinjela e tomate seco coberta com parmesão)	R\$ 39,90	R\$ 45,90	R\$ 49,90
37- Brigadeiro (chocolate ao leite e granulado)	R\$ 30,90	R\$ 35,90	R\$ 37,90
38- Confeiteira (chocolate ao leite, confete, morango e leite condensado)	R\$ 37,90	R\$ 43,90	R\$ 47,90



Carta de Vinhos

VINHOS TINTOS

ARGENTINA

Alamos (Malbec)	R\$ 137,00
Benjamin Nieto Senetiner (Cabernet Sauvignon)	R\$ 65,00

BRASIL

Almaden Seco (Merlot)	R\$ 37,00
Almaden Suave (Cabernet Sauvignon)	R\$ 37,00
Chalise (Seco Suave)	R\$ 25,00
Marcos James (Cabernet Sauvignon)	R\$ 39,00
Miolo Seleção (Cabernet Sauvignon Merlot)	R\$ 49,00

CHILE

Carmen (Carménère)	R\$ 104,00
Casillero Del Diablo (Cabernet Sauvignon Merlot Malbec)	R\$ 72,00
Concha Y Toro Reservado (Carménère Malbec)	R\$ 45,00
Santa Helena Reservado (Cabernet Sauvignon)	R\$ 95,00

PORTUGAL

Periquita (Original)	R\$ 67,00
----------------------------	-----------

ESPUMANTES E FRISANTES BRANCOS

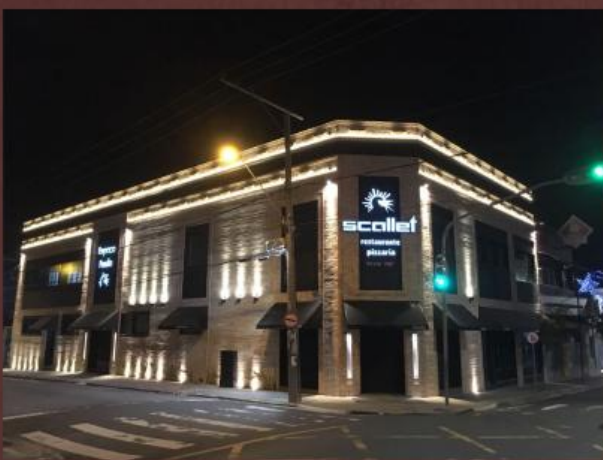
Almaden Brut (Espumante Seco)	R\$ 59,00
Chuva de Prata Cereser (Espumante Suave)	R\$ 18,50
Espuma de Prata Peterlongo (Espumante Suave)	R\$ 29,00
Prosecco Donnatella (Frisante Demi-Sec)	R\$ 65,00
Salton Lunae (Frisante Demi-Sec)	R\$ 38,00

Taça de Vinho	R\$ 07,50
---------------------	-----------



Você conhece o Scallet?

Se a pergunta for feita a um saltense ou alguém que viveu ou vive na cidade por muitos anos, só vai existir uma resposta, “Claro que sim!”. E essa pessoa certamente terá uma boa história pra contar, envolvendo o restaurante. Aquela pizza que comeu em família, num sábado à noite; aquele inesquecível pastel, saindo do colégio nos anos 70, quando ainda era um adolescente; aquele chope gelado, numa sexta-feira, com os amigos; aqueles jantares glamorosos, com comidas e danças típicas; aquele show de violeiros renomados; aquele amigo que não saía de lá; aquela mesa perto da janela, onde começou o namoro; aquele garçom que já sabia meu pedido de cor; aquela parmegiana... humm, deu água na boca; aquele vizinho, que lá trabalhou por muitos anos; aquela marmitta que não lhe deixou morrer de fome no serviço; aquela empadinha frita, que até se tornou um bem gastronômico da cidade; aquele título suado, “meus amigos e eu fechamos a rua e quase não aguentávamos de tanta euforia”... Enfim, são tantas histórias e alegrias, bons momentos que fizeram o Scallet se tornar patrimônio de nossa cidade. Tudo começou em 1967, quando um casal descendente de italianos, adquiriu um pequeno comércio numa esquina do centro da pequena cidade de Salto. Eles vinham do sítio, e por passarem toda a vida na zona rural, pouco sabiam da vida de comerciante. Mas o tempo lhes ensinou. Os filhos cresceram e aprenderam o ofício, pegaram gosto pela arte de cozinhar e servir, com isso o pequeno negócio prosperou. O local virou um restaurante renomado, referência na cidade, sucesso que ecoou até nos municípios vizinhos. Várias áreas foram sendo abrangidas em suas diversas facetas, desde um simples boteco a um grandioso buffet, passando por uma cafeteria e um belo restaurante, com um cardápio que ia de omeletes a frutos do mar. Porém, nem tudo foi sucesso. Há pouco mais de dez anos o restaurante passou por uma grave crise, tão forte que o tão tradicional Scallet ameaçou fechar as portas. No entanto, a bravura de seus sócios, a dedicação de fiéis funcionários, a incorporação de “sangue novo” (nora e netos dos fundadores) e de mãos dadas a Deus, fizeram o restaurante revigorar e voltar a figurar o cenário de restaurante protagonista da cidade. A crise passou sem deixar sequelas e, mais motivado do que nunca, o restaurante vem numa ascensão constante. Comemorou a pouco seus 50 anos com um grande quadro de funcionários e muitíssimos clientes apaixonados pelo seu sabor. E para brindar o cinquentenário, promoveu uma grandiosa reforma estrutural na fachada do próprio prédio. A bela arquitetura faz um paralelo entre o moderno e o histórico, valorizando a tradição. Realizou o lançamento de uma revista comemorativa, tão rica em histórias, arquivos e fotos que um exemplar está arquivado no museu e outro na biblioteca da cidade. Essas e outras comemorações dos 50 anos de atividade, assim como tudo o que fazemos, só aconteceram e acontecem graças a vocês, nossos clientes! Esperamos servir sempre, honrando nosso slogan: **“A casa amiga servindo os amigos”**.



Fachada Nova (2017)



Seu Indalécio e Dona Irma Scallet (fundadores)

