

“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.

 www.scallet.com.br

 Restaurante Scallet

 [restaurantescallet](https://www.instagram.com/restaurantescallet)

Softs

Água com ou sem gás.....	R\$ 03,50
Energético	R\$ 13,90
H2OH!	R\$ 06,90
Itubaina (600 ml).....	R\$ 07,90
Refrigerante KS (290 ml).....	R\$ 05,50
Refrigerante Lata	R\$ 05,90
Schweppes Lata	R\$ 06,90
Smirnoff Ice.....	R\$ 12,50

Sucos Naturais

Abacaxi, Acerola, Caju, Coco, Laranja, Limão Mamão, Manga, Maracujá, Morango, Melancia, Melão.....	R\$ 07,50
---	-----------

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

Caipirinhas (Todas contém gelo e açúcar em sua composição)

Tradicional (Cachaça artesanal e limão).....	R\$ 15,90
Cítrica (Cachaça artesanal, laranja, limão e lima da Pérsia).....	R\$ 16,90
Bitters (Cachaça artesanal, limão e angostura).....	R\$ 16,90
Mar de Rosas (Vodka, groselha e morango).....	R\$ 17,90
Azedinha (Vodka, maracujá e limão).....	R\$ 17,90
St. Melon (Vodka, st. remy, melancia e melão).....	R\$ 18,90
Caipchopp (Vodka, limão e chopp artesanal. Sal na borda do copo).....	R\$ 18,90
Frutas Amarelas (Vodka, maracujá, manga e abacaxi).....	R\$ 18,90
Moda da Casa (Vodka, curaçu blue e drops de eucalipto).....	R\$ 18,90
Caribenha (Run, abacaxi e coco).....	R\$ 16,90
Vinícola (Vinho e limão).....	R\$ 16,90
Especiarias (Gin, lima da pérsia, pimenta do reino, canela e cravo).....	R\$ 17,90
Asiática (Saquê e kiwi).....	R\$ 17,90

Cocktails

Gin & Tônica (Gin, água tônica e limão).....	R\$ 16,90
Cuba Libre (Rum, Coca-cola e limão).....	R\$ 16,90
Flor de Laranjeira (Gin, licor de pêssego, lima da Pérsia, suco de laranja e mel).....	R\$ 18,90
Margarita (Tequila, cointreau e suco de limão).....	R\$ 18,90
Mojito (Rum, água com gás, hortelã e suco de limão).....	R\$ 16,90
Piña Colada (Rum, abacaxi, coco e leite condensado).....	R\$ 16,90
Avatar (Vodka, curaçu blue, suco de limão, lima da Pérsia e hortelã).....	R\$ 18,90
St. Fresh (Vodka, st. remy, sprite, suco de limão e hortelã).....	R\$ 18,90
Negroni (Gin, campari e vermouth rosso).....	R\$ 18,90
Dry Martini (Gin, vermouth dry e azeitona).....	R\$ 16,90
Irish Coffe (Whiskey Irlandês, café expresso, açúcar mascavo e creme de leite).....	R\$ 18,90
Penélope Chamosa (Vodka, groselha, morango, creme de leite e sorvete).....	R\$ 18,90
Tupiniquim (Cachaça artesanal, maracujá, guaraná, hortelã e açúcar).....	R\$ 18,90

Cachaçaria

Boazinha (Envelhecida em tonéis Bálamo / Salinas - MG)	R\$ 06,90
São Francisco (Envelhecida em tonéis de Carvalho / Resende - RJ)	R\$ 06,90
Seleta (Envelhecida em tonéis de Umburana / Salinas - MG)	R\$ 06,90
Vilela Especial (Envelhecida 6 anos em tonéis de Jequitibá / Cabreúva - SP)	R\$ 06,90

Aperitivos

Campari	R\$ 12,00
Cinar	R\$ 08,50
Cinzano / Martini	R\$ 08,90
Gim Seagers	R\$ 12,00
Rum Bacardi	R\$ 12,00
Saquê Azuma Kirin	R\$ 12,00
Steinhaeger Becosa	R\$ 07,50
Steinhaeger Schlichte	R\$ 17,50
Underberg	R\$ 13,90
Vodka Smirnoff	R\$ 10,50
Tequila Jose Cuervo	R\$ 17,50

Conhaques & Licores

Fundador	R\$ 17,90
Macieira	R\$ 16,90
Osbourne	R\$ 17,90
Domeq	R\$ 09,90
Menta / Curaçau	R\$ 09,90
Amarula	R\$ 16,90
Cointreau	R\$ 16,90
Frangélico	R\$ 19,90
Drambuie	R\$ 22,90
Jegermeister	R\$ 19,90

Whiskys

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

Cervejaria

Chopp Aisten Artesanal (Caneca 570ml)	R\$ 10,90
Chopp Aisten Escuro (Caneca 570ml)	R\$ 11,90
Chopp Aisten Artesanal (300ml)	R\$ 06,90
Chopp Aisten Escuro (300ml)	R\$ 07,70
Chopp com Vinho (300ml)	R\$ 09,50
Chopp com Menta (300ml)	R\$ 09,50
Chopp com Groselha (300ml)	R\$ 09,50
Brahma 0% (Long neck)	R\$ 09,50
Brahma Malzebier (Long neck)	R\$ 09,50
Heineken (Long Neck)	R\$ 09,50
Cerveja Lata (Skol / Brahma)	R\$ 06,50
Antarctica (600ml)	R\$ 12,50
Brahma / Skol (600ml)	R\$ 12,50
Budweiser (600ml)	R\$ 13,50
Devassa Puro Malte (600ml)	R\$ 12,00
Eisenbahn (600ml)	R\$ 13,50
Itaipava Premium (600ml)	R\$ 12,00
Heineken (600ml)	R\$ 14,90
Original (600ml)	R\$ 13,90
Serra Malte (600ml)	R\$ 14,90
Milonga	R\$ 17,50

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

Lanches

1- Bauruzinho - presunto, queijo prato, tomate e orégano (pãozinho francês)	R\$ 09,90
2- Hambúrguer artesanal empanado, molho de parmesiana, queijo prato e parmesão (pão francês bola)	R\$ 28,90
3- Hambúrguer artesanal, tomate, alface, queijo prato e maionese da casa (pão brioche)	R\$ 19,90
4- Hambúrguer artesanal, bacon, cheddar e cebola caramelizada (pão brioche)	R\$ 26,90
5- Queijo fresco empanado, tomate seco, rúcula e molho especial (pão francês bola)	R\$ 18,90
6- Linguiça artesanal espalmada, ovo, tomate, queijo prato e molho especial (pão baguete)	R\$ 19,90
7- Filé de tilápia empanada, tomate e molho tártaro (pão baguete)	R\$ 22,90
8- Filé mignon acebolado em tiras, catupiry e tomate (pão baguete)	R\$ 32,90
9- Miolo de alcatra em tiras, ovo, tomate, alface e maionese da casa (pão baguete)	R\$ 29,90
10- Frango desfiado, bacon, cheddar, azeitona preta, tomate e queijo prato (pão baguete)	R\$ 22,90

Lanches no Prato

11- Filé Mignon	R\$ 39,90
12- Hambúrguer artesanal	R\$ 32,90
13- Linguiça artesanal espalmada	R\$ 30,90

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

Sobremesas

Banana Flambada com sorvete de creme	R\$ 16,90
Bombom Colorê	R\$ 09,90
Creme de Papaia c/ Licor de Cassis	R\$ 17,90
Petit Gâteau Scallet	R\$ 12,90
(Empada frita de morango c/ chocolate acompanha sorteio de creme)	
Grand Gâteau Scallet	R\$ 19,90
(Empada frita de morango c/ chocolate acompanha sorteio de creme)	
Pudim de Leite condensado	R\$ 06,90
Taça de Sorvete com Cobertura	R\$ 10,90
Tortas tradicionais	R\$ 08,90
Sorvetes Kibon e Bomboniere (variados)	
Café Expresso	R\$ 03,90
Café Expresso com Chantilly	R\$ 06,50

Porções

Azeitona (Verde, sem caroço)	R\$ 26,90
Bolinho de Bacalhau (20 unidades)	R\$ 34,90
Caipira (Calabresa acebolada com mandioca frita)	R\$ 32,90
Calabresa Acebolada	R\$ 29,90
Carne Seca acebolada	R\$ 47,90
Cebola (dorê)	R\$ 23,90
Empadinhas fritas (frango / palmito / calabresa / milho) (12 unidades)	R\$ 29,90
Filé Mignon Acebolado (aperitivo)	R\$ 55,90
Filé Mignon coberto com Catupiry	R\$ 59,90
Filé de Frango Grelhado Acebolado	R\$ 33,90
Filé de Frango à Milanese (aperitivo)	R\$ 35,90
Filé de Frango à Milanese ao Catupiry	R\$ 38,90
Frango à Passarinho	R\$ 44,90
Frango à Passarinho (Alho e Óleo)	R\$ 49,90
Frango à Passarinho Crocante (Com pães)	R\$ 49,90
Fritas	R\$ 29,90
Fritas com bacon e cheddar	R\$ 39,90





NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

Gorgonzola	R\$ 36,90
Isca de Peixe (Merluza) com molho tártaro	R\$ 40,90
Mini Salgadinho (Bolinha de queijo, coxinha, risole de presunto e queijo) (18 unidades)	R\$ 32,90
Mandioca Frita	R\$ 26,90
Mix Boteco (Alcatra, calabresa defumada, filé de frango, cebola, batata frita e mandioca frita)	R\$ 94,90
Parmegiana Aperitivo (filé mignon) acompanha pão e batata chips	R\$ 98,90
Pastelzinho (carne, queijo, quatro queijos ou pizza) (12 unidades)	R\$ 32,90
Petrópolis (pão fatiado e torrado c/creme de orégano)	R\$ 08,90
Polenta Frita	R\$ 29,90
Provolone à Milanese	R\$ 38,90
Picanha Acebolada (aperitivo)	R\$ 54,90
Salame Italiano	R\$ 36,90
Tábua de frios	R\$ 45,90
Tilápia com Molho Tártaro	R\$ 47,90
Torresmo	R\$ 36,90

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

Saladas

	Pequena	Média	Grande
Simples (Alface, tomate e cebola)	R\$ 06,90	R\$ 09,90	R\$ 14,90
Palmito	R\$ 19,90	R\$ 31,90	R\$ 45,90
Maionese de Frios	R\$ 18,90	R\$ 29,90	R\$ 42,90
Mista Completa*	R\$ 18,90	R\$ 29,90	R\$ 42,90

*(Alface, tomate, cebola, ovo cozido, palmito, presunto, queijo, batata, cenoura, ervilha, chuchu, vagem e azeitona)



Pratos Família

Lombo Caipira (3 pessoas) R\$ 89,00

Grelhado com rodela de cebola. Acompanha farofa, fritas vinagrete e arroz.

Lombo à Parmegiana

À Milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha fritas e arroz.

Tradicional (4 pessoas) R\$ 98,00

Mini (2 pessoas) R\$ 69,00

Filé Mignon à Brasileira (2 a 3 pessoas) R\$ 137,00

Grelhado com rodela de cebola. Acompanha farofa, fritas e arroz.

Filé Mignon Chateaubriand (2 a 3 pessoas) R\$ 137,00

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\$ 149,00

Mini (2 pessoas) R\$ 115,00

Filé Mignon à Parmegiana

À milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha fritas e arroz.

Tradicional (4 pessoas) R\$ 149,00

Mini (2 pessoas) R\$ 115,00

Filé Mignon Scallet (2 a 3 pessoas) R\$ 145,00

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\$ 135,00

Fatias finas e bem passadas com rodela de cebola. Acompanha fritas e arroz.

Picanha Gaúcha (2 a 3 pessoas) R\$ 145,00

Fatias grossas e mal passadas. Acompanha farofa, fritas, vinagrete e arroz.

Salmão à Belle Meunière (2 a 3 pessoas) R\$ 125,00

Grelhado, coberto com alcaparras, champignon, cebola e camarão puxados na manteiga com um leve toque de limão. Acompanha arroz.

Merluza ao Molho Camarão (2 a 3 pessoas) R\$ 119,00

À dorê, coberto com molho de camarão. Acompanha arroz.

Frango Scallet (3 a 4 pessoas) R\$ 109,00

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\$ 98,00

Filé de Frango à milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha fritas e arroz.

Omelete Completo (2 pessoas) R\$ 64,00

Com presunto, queijo, palmito, ervilha, batata e cenoura. Acompanha batata palha e arroz.

Spaguetti à Bolonhesa (2 a 3 pessoas) R\$ 69,00

Tagliarini da Mama (2 a 3 pessoas) R\$ 62,00

Massa caseira ao molho de tomate, cebola puxada na manteiga e calabresa defumada.

Lasanha Tradicional (2 pessoas) R\$ 59,00

Lasanha de Quatro Queijos (2 pessoas) R\$ 65,00

Pratos Executivos

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



1- Filé Mignon grelhado e coberto com queijo. Acompanha ervilhas com presunto na manteiga, fritas e arroz. R\$ 39,90



2- Contrafilé à milanesa. Acompanha legumes na manteiga, molho rosê e arroz. . . . R\$ 35,90



3- Filé Mignon grelhado e coberto com molho madeira e champignon. Acompanha fritas e arroz. R\$ 39,90



4- Contrafilé grelhado com bacon fatiado. Acompanha palmito na manteiga, fritas e arroz com ervilhas. R\$ 44,90



5- Filé de Frango grelhado. Acompanha creme de milho, fritas e arroz. R\$ 29,90



6- Salmão grelhado. Acompanha legumes na manteiga, catupiry e arroz com ervilhas. . . . R\$ 36,90



7- Merluza à dorê. Acompanha molho tártaro, fritas e arroz a grega. R\$ 29,90



8- Lombo Suíno grelhado. Acompanha farofa, fritas e arroz. R\$ 28,90



9- Filé Mignon à Parmegiana. Acompanha fritas e arroz. R\$ 44,90



10- Picanha fatiada grelhada. Acompanha farofa, fritas e arroz. R\$ 44,90



11- Omelete com queijo. Acompanha legumes no vapor, alface, tomate e arroz. R\$ 27,90



12- Filé Mignon grelhado. Acompanha salada de cenoura crua, ovo cozido, palmito, batata, ervilha, alface, cebola e tomate. R\$ 41,90



13- Filé Mignon à milanesa. Acompanha brócolis no alho, purê de batata e arroz. R\$ 40,90



14- Filé Mignon Provençal coberto com molho de alho e tomate picado puxado no azeite e shoyo. Acompanha purê de batata e arroz R\$ 43,90



15- Merluza à dorê coberta com molho de camarão. Acompanha batata palha e arroz. R\$ 36,90



16- Strogonoff de Filé Mignon com champignon. Acompanha batata palha e arroz.. . . . R\$ 40,90



17- Spaguetti ao molho sugo com Porpetta Italiana e parmesão.. . . . R\$ 36,90



18- Fitness (Frango Grelhado, arroz integral, batata doce Cozida, ovo cozido, alface e tomate). . R\$ 31,90



19- Kids 1 (Filé Mignon à milanesa, batata smile, arroz, ovo de codorna, tomate cereja e alface).. . R\$ 29,90



20- Gnocchi à Bolonhesa.. . . . R\$ 36,90



21- Spaguetti com Bacon e Brócolis no alho.. . . . R\$ 31,90



22- Spaguetti à Romana (cebola puxada na manteiga c/ tiras de presunto e champignon ao molho rosê).. . R\$ 31,90



23- Panqueca. Acompanha arroz e fritas. Escolha um recheio: Carne, presunto e queijo palmito, escarola ou frango... R\$ 36,90

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

Pizzas

	Pequena	Média	Grande
01- Mussarela	R\$ 35,90	R\$ 41,90	R\$ 43,90
02- Calabresa com Cebola	R\$ 35,90	R\$ 40,90	R\$ 42,90
03- Portuguesa	R\$ 46,90	R\$ 54,90	R\$ 60,90
(mussarela, presunto, palmito, ovo, ervilha, cebola e tomate)			
04- Moda da Casa	R\$ 44,90	R\$ 51,90	R\$ 57,90
(mussarela, presunto, palmito, bacon e ervilha)			
05- Napolitana	R\$ 41,90	R\$ 47,90	R\$ 52,90
(mussarela, tomate e parmesão)			
06- Camarão	R\$ 48,90	R\$ 58,90	R\$ 65,90
(mussarela e molho de camarão)			
07- Creme de Milho	R\$ 37,90	R\$ 45,90	R\$ 50,90
(mussarela e creme de milho verde)			
08- Brócolis	R\$ 37,90	R\$ 46,90	R\$ 51,90
(brócolis temperado no alho e óleo e coberto com mussarela)			
09- Quatro Queijos	R\$ 46,90	R\$ 54,90	R\$ 60,90
(mussarela, provolone, gorgonzola e catupiry)			
10- Frango com Catupiry	R\$ 41,90	R\$ 48,90	R\$ 53,90
11- Marguerita	R\$ 37,90	R\$ 43,90	R\$ 47,90
(mussarela, tomate e manjericão)			
12- Siciliana	R\$ 44,90	R\$ 50,90	R\$ 56,90
(mussarela, champignon e bacon)			
13- Escarola	R\$ 37,90	R\$ 46,90	R\$ 52,90
(refogada com alho, coberta com cebola e mussarela)			
14- Zucchini	R\$ 43,90	R\$ 50,90	R\$ 55,90
(mussarela, abobrinha marinada no azeite e alho, e coberta com parmesão)			
15- Rúcula, Tomate Fresco e Mussarela	R\$ 37,90	R\$ 45,90	R\$ 51,90
16- Marguerita II	R\$ 45,90	R\$ 51,90	R\$ 57,90
(mussarela, catupiry, palmito e manjericão)			
17- Rúcula com Tomate Seco	R\$ 45,90	R\$ 51,90	R\$ 57,90
(mussarela, provolone, rúcula e tomate seco)			
18- Frango com Cheddar	R\$ 43,90	R\$ 50,90	R\$ 56,90
(frango desfiado, milho e cheddar)			
19- Caipira	R\$ 46,90	R\$ 54,90	R\$ 60,90
(mussarela, parmesão, bacon, tomate, ovo e milho)			



	Pequena	Média	Grande
20- Especiarias (alho, champignon, tomate, mussarela e manjerição)	R\$ 41,90	R\$ 48,90	R\$ 53,90
21- As Cantoras (champignon, palmito, catupiry, tomate e mussarela)	R\$ 47,90	R\$ 55,90	R\$ 61,90
22- Creme de Milho II (mussarela, creme de milho verde e catupiry)	R\$ 43,90	R\$ 50,90	R\$ 54,90
23- Lombo Canadense (mussarela, lombo canadense e catupiry)	R\$ 49,90	R\$ 58,90	R\$ 64,90
24- Atum com Cebola e Tomate	R\$ 44,90	R\$ 51,90	R\$ 56,90
25- Aliche (mussarela e aliche importado)	R\$ 49,90	R\$ 59,90	R\$ 64,90
26- Alho Poró (mussarela, alho poró refogado e molho especial)	R\$ 43,90	R\$ 50,90	R\$ 54,90
27- Baiana (calabresa moída, ovo, cebola e parmesão)	R\$ 44,90	R\$ 51,90	R\$ 55,90
28- Toscana (mussarela com algumas rodela de calabresa)	R\$ 38,90	R\$ 44,90	R\$ 47,90
29- Peperoni Simples (mussarela com algumas rodela de peperoni)	R\$ 44,90	R\$ 51,90	R\$ 54,90
30- Peperoni Especial (mussarela coberta com peperoni, cebola e catupiry)	R\$ 50,90	R\$ 59,90	R\$ 64,90
31- Escarola com Aliche (escarola refogada com alho, aliche e mussarela)	R\$ 51,90	R\$ 62,90	R\$ 65,90
32- Calabresa II (mussarela coberta com calabresa e cebola)	R\$ 43,90	R\$ 50,90	R\$ 54,90
33- Rio Branco (mussarela, lombo canadense, creme de milho e catupiry)	R\$ 51,90	R\$ 61,90	R\$ 65,90
34- Palmito do Mato (mussarela com palmito puxado na manteiga e ervas)	R\$ 46,90	R\$ 52,90	R\$ 57,90
35- Sertaneja (mussarela, carne seca desfiada, cebola, catupiry, tomate e azeitona preta)	R\$ 51,90	R\$ 59,90	R\$ 65,90
36- Italiana (mussarela, caponata de berinjela e tomate seco coberta com parmesão)	R\$ 43,90	R\$ 49,90	R\$ 54,90
37- Brigadeiro (chocolate ao leite e granulado)	R\$ 33,90	R\$ 39,90	R\$ 41,90
38- Confeiteira (chocolate ao leite, confete, morango e leite condensado)	R\$ 40,90	R\$ 46,90	R\$ 49,90
39- Banana com Canela	R\$ 33,90	R\$ 39,90	R\$ 41,90



Carta de Vinhos

VINHOS TINTOS

ARGENTINA

Alamos (Malbec)	R\$ 159,00
Benjamin Nieto Senetiner (Cabernet Sauvignon)	R\$ 69,00

BRASIL

Almaden Seco (Merlot)	R\$ 46,00
Almaden Suave (Cabernet Sauvignon)	R\$ 46,00
Chalise (Seco Suave)	R\$ 29,00
Marcos James (Cabernet Sauvignon)	R\$ 49,00
Miolo Seleção (Cabernet Sauvignon Merlot)	R\$ 55,00

CHILE

Carmen (Carménère)	R\$ 155,00
Casillero Del Diablo (Cabernet Sauvignon Merlot Malbec)	R\$ 89,00
Concha Y Toro Reservado (Carménère Malbec)	R\$ 55,00
Santa Helena Reservado (Cabernet Sauvignon)	R\$ 59,00

PORTUGAL

Periquita (Original)	R\$ 86,00
----------------------------	-----------

ESPUMANTES E FRISANTES BRANCOS

Almaden / Salton (Espumante)	R\$ 65,00
Chuva de Prata Cereser (Espumante Suave)	R\$ 28,00
Espuma de Prata Peterlongo (Espumante Suave)	R\$ 45,00
Prosecco Donnatella (Frisante Demi-Sec)	R\$ 68,00
Salton Lunae (Frisante Demi-Sec)	R\$ 45,00

Taça de Vinho	R\$ 10,00
---------------------	-----------

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



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 marmita 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)

