



# ESPAÇO FESTA E BUFFET SCALLET

Serviço de Buffet completo para realização de seu evento, no Espaço Festa Scallet ou no local de sua preferência.

Orçamentos:

☎ (11) 4021-1365 | 4602-3266

📞 (11) 95301-5066

✉ [buffet@scallet.com.br](mailto:buffet@scallet.com.br)

🌐 [www.scallet.com.br](http://www.scallet.com.br)

## DELIVERY SCALLET

Receba o melhor do Scallet no conforto da sua casa.

Pedidos:

☎ (11) 4602-3266

📞 (11) 98978-7585



# PRATOS FAMÍLIA

## Filé Mignon à Parmegiana TRADICIONAL (quatro pessoas)

Mignon à milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha arroz e batata chips.

**R\$ 159**

## Filé Mignon à Parmegiana MINI (duas pessoas)

Mignon à milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha arroz e batata chips.

**R\$ 119**

## Filé Mignon à Parmegiana BROTINHO (uma pessoa)

Mignon à milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha arroz e batata chips.

**R\$ 69**

## Supremo à Parmegiana (quatro pessoas)

Filé de frango à milanesa, coberto com queijo, molho de tomate e parmesão. Acompanha arroz e batata chips.

**R\$ 119**

## Picanha Gaúcha (três pessoas)

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

**R\$ 159**

## Salmão à Belle Meunière (três pessoas)

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

**R\$ 159**

## Filé Mignon Scallet (três pessoas)

Grelhado, servido com um refogado de palmito, bacon, ervilha, tomate sem pele, azeitona e gomo de cebola puxados na manteiga. Acompanha arroz.

**R\$ 159**

## Filé Mignon à Brasileira (três pessoas)

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

**R\$ 149**

## Filé Mignon à Moda do Chefe (três à quatro pessoas)

À milanesa, recheado com presunto e queijo ao molho bechamel. Acompanha batata chips e arroz.

**R\$ 159**

*Nossa Tradicional Parmegiana*





## LANCHES

### Bauruzinho

(presunto, queijo, tomate e orégano no pão francês)

**R\$ 12**

### Linguíça

(espalmada artesanal com ovo, tomate e queijo no pão francês)

**R\$ 22**

### Churrasquinho Mignon

(filé mignon com queijo, tomate e vinagrete no pão francês)

**R\$ 28**

### Burger Bacon

(hambúrguer artesanal com bacon, queijo, tomate, alface no pão brioche)

**R\$ 26**

## LANCHE NO PRATO

(MONTADO NO PRATO, COM PRESUNTO, QUEIJO, BACON, OVO FRITO, BATATA FRITA, MAIONESE DA CASA, ALFACE, TOMATE E PÃO FATIADO)

### Linguíça espalmada

**R\$ 34**

### Filé mignon

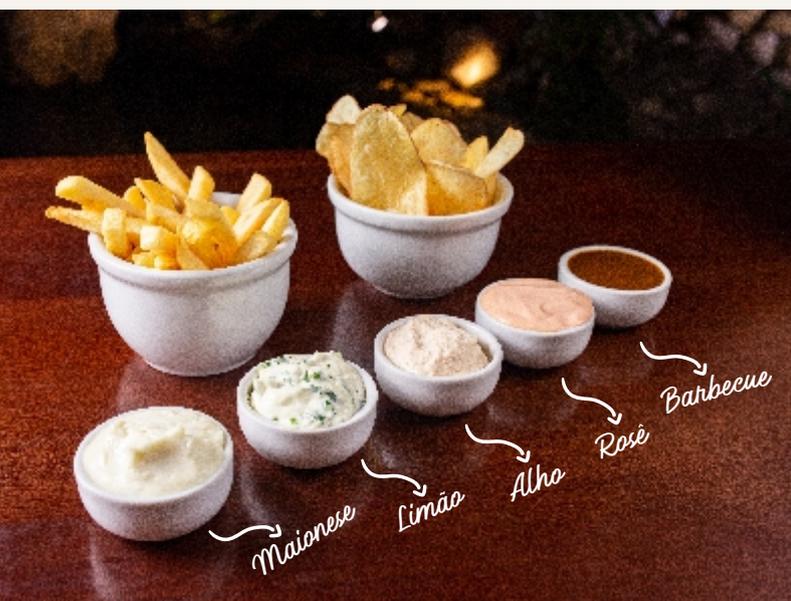
**R\$ 39**

### Hambúrguer artesanal

**R\$ 36**



NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



## ADICIONAIS

### Molhos

(Limão, Alho, Rosê, Barbecue ou Maionese caseira)

**R\$ 3**

### Batatas

(Palito, Chips)

**R\$ 8**

# PRATOS EXECUTIVOS



**Parmegianinha de carne**

(arroz e batata chips)

**R\$ 32**



**Parmegianinha de frango**

(arroz e batata chips)

**R\$ 27**



**À Cavallo**

(bife grelhado, farofa, ovo frito e arroz)

**R\$ 27**



**Leitão Caipira**

(lombo grelhado, farofa, ovo frito,  
verdura refogada e arroz)

**R\$ 25**



**Franguinho da casa**

(filé de frango grelhado, creme de milho  
e arroz)

**R\$ 19**



**Omelete Cremoso**

(recheado com catupiry e coberto com queijo,  
acompanha legumes na manteiga e arroz)

**R\$ 22**



**Peixe à Caiçara**

(merluza à dorê, batata sauté, arroz à grega e  
molho tártaro)

**R\$ 27**



**Milanesa "Simprão"**

(bife à milanesa, purê de batata, verdura  
refogada e arroz)

**R\$ 28**



**Espaguete Bacon e Brócolis**  
R\$ 27



**Nhoque ao Sugo  
c/ Frango à Milanese**  
R\$ 29



**Gauchinha**  
(picanha grelhada, fritas, farofa e arroz)  
R\$ 39



**Mignon Madeira**  
(filé ao molho madeira, batata sauté e arroz)  
R\$ 35



**Salmão Scallet**  
(grelhado, legumes na manteiga, catupiry e  
arroz com ervilhas)  
R\$ 38



**Mignon Granfino**  
(filé grelhado coberto com bacon, palmito na  
manteiga, batata sauté e arroz com ervilhas)  
R\$ 44



**Tilápia da Casa**  
(à milanese, brócolis alho e óleo, purê  
de batata e arroz)  
R\$ 36

**Adicionais:**

- Salada simples R\$ 4
- Salada maionese R\$ 7
- Vinagrete R\$ 4
- Arroz R\$ 4
- Feijão R\$ 4
- Ovo frito R\$ 2
- Batata frita R\$ 5
- Purê de batata R\$ 5
- Legumes na manteiga R\$ 5
- Creme de milho R\$ 5
- Farofa R\$ 5
- Palmito na manteiga R\$ 12

# PIZZAS

**BROTO (4 PEDAÇOS) / GRANDE (8 PEDAÇOS)**

## ALICHE

(muçarela e aliche importado)

**R\$ 45/64**

## ALICHE COM ESCAROLA

(escarola refogada com alho, aliche e muçarela)

**R\$ 46/67**

## ALHO-PORÓ

(muçarela, alho-poró refogado e molho especial)

**R\$ 39/54**

## AS CANTORAS

(champignon, palmito, catupiry, tomate e muçarela)

**R\$ 43/61**



*The Best  
A Mais Saborosa*

## ATUM COM CEBOLA E TOMATE

**R\$ 40/58**

## BACONPIRY

(bacon, tomate, catupiry e muçarela)

**R\$ 43/61**

## BAIANA

(calabresa moída, ovo, tomate, cebola e parmesão)

**R\$ 39/54**

## BRÓCOLIS

(brócolis alho e óleo e coberto com muçarela)

**R\$ 38/53**

## CALABRESA COM CEBOLA

**R\$ 25/35**

## CALABRESA II

(muçarela coberta com calabresa e cebola)

**R\$ 33/48**

## CAIPIRA

(muçarela, parmesão, bacon, tomate, ovo e milho)

**R\$ 43/61**

## CAMARÃO

(muçarela e molho de camarão)

**R\$ 48/68**



## CREME DE MILHO

(muçarela e creme de milho verde)

**R\$ 36/49**

*A Queridinha* 🥰

## CREME DE MILHO II

(muçarela, creme de milho verde e catupiry)

**R\$ 40/56**

## ESCAROLA

(refogada com alho, coberta com cebola e muçarela)

**R\$ 36/49**

## ESPECIARIAS

(alho, champignon, tomate, muçarela e manjeriço)

**R\$ 36/49**

## FRANGO COM CATUPIRY

**R\$ 36/49**

## FRANGO COM CHEDDAR

(frango desfiado, milho e cheddar)

**R\$ 38/53**

## LIGHT

(Rúcula, tomate picado e muçarela)

**R\$ 36/49**

## LOMBO CANADENSE

(muçarela, lombo canadense e catupiry)

**R\$ 43/61**





### MARGUERITA

(muçarela, tomate e manjericão)

R\$ 32/46

### MARGUERITA II

(muçarela, catupiry, palmito e manjericão)

R\$ 42/58

### MODA DA CASA

(muçarela, presunto, palmito, bacon e ervilha)

R\$ 43/61

### MUÇARELA

R\$ 30/44

### NAPOLITANA

(muçarela, tomate e parmesão)

R\$ 41/57

### PALMITO DO MATO

(muçarela com palmito puxado na manteiga e ervas)

R\$ 40/55

### PARMEGIANA

(tiras de mignon à milanesa, com muçarela e molho sugo, coberta com parmesão)

R\$ 49/69

*Só faltava essa!* 🥰❤️

### PEPPERONI

(muçarela com algumas rodela de pepperoni)

R\$ 39/54

### PEPPERONI ESPECIAL

(muçarela coberta com pepperoni, cebola e catupiry)

R\$ 46/67

### PORTUGUESA

(muçarela, presunto, palmito, ovo, ervilha, cebola e tomate)

R\$ 45/64

**1** *Top One*  
*A mais vendida*

### QUATRO QUEIJO

(muçarela, provolone, gorgonzola e catupiry)

R\$ 45/64

### RIO BRANCO

(muçarela, lombo canadense, creme de milho e catupiry)

R\$ 44/65

### RÚCULA COM TOMATE SECO

(muçarela, provolone, rúcula e tomate seco)

R\$ 42/58

### SERTANEJA

(muçarela, carne seca desfiada, cebola, catupiry, tomate e azeitona preta)

R\$ 44/65

### SICILIANA

(muçarela, champignon e bacon)

R\$ 40/56

### TOSCANA

(muçarela com algumas rodela de calabresa)

R\$ 32/46

### ZUCCHINI

(muçarela, abobrinha marinada no azeite e alho e coberta com parmesão)

R\$ 38/53

## DOCES

BROTO (4 PEDAÇOS) / GRANDE (8 PEDAÇOS)

### BRIGADEIRO

(chocolate ao leite e granulado)

R\$ 20/32

### CANELA DE MOÇA

(banana, canela e leite condensado)

R\$ 26/38

### CONFEITERA

(chocolate ao leite, confete, morango e leite condensado)

R\$ 30/44

### ROMEU E JULIETA

(goiabada cremosa com catupiry)

R\$ 32/46

### OREO

(chocolate branco com bolacha oreo salpicada)

R\$ 38/53



# PORÇÕES

**Batata Chips**  
R\$ 29

**Bolinho de bacalhau**

12 unidades

R\$ 48

*Receita portuguesa. Melhor do Mundo!*

**Bolinho de abóbora com camarão**

12 unidades

R\$ 46

**Bolinho de mandioca com costela**

12 unidades

R\$ 46

**Caipira**

(calabresa acebolada/ mandioca frita)

R\$ 38

**Calabresa acebolada**

R\$35

**Carne seca acebolada**

R\$ 56

**Cebola à dorê**

R\$ 30

**Empadinhas fritas**

(frango/ palmito/ calabresa/ milho)

12 unidades

R\$ 33



NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



**Filé mignon acebolado**  
R\$ 65 *Essa Você Merece* 👍

**Filé mignon ao catupiry**

R\$ 69

**Filé de frango acebolado**

R\$39

**Filé de frango à milanesa**

R\$ 44

**Frango à passarinho**

R\$ 59

**Frango à passarinho alho e óleo**

R\$ 65

**Frango à passarinho crocante**

(empanado com parmesão)

R\$ 65



# PORÇÕES

**Fritas**  
R\$ 35

**Fritas com bacon e cheddar**  
R\$ 46

**Mandioca frita**  
R\$ 32

**Mix boteco**  
(alcatra, calabresa defumada,  
filé de frango, cebola, batata e  
mandioca frita)  
**R\$ 94** *Prta Compartilhar*



**Pastelzinho**  
(carne/ queijo/ quatro  
queijos/ pizza)  
12 unidades  
**R\$ 37**

**Petrópolis**  
(pão torrado c/ creme de orégano)  
**R\$ 12**

**Polenta frita**  
R\$ 30

**Provolone à milanesa**  
**R\$ 48** *The Most Tasty* 🍷

**Picanha acebolada**  
R\$ 69

**Salame italiano**  
R\$ 48

**Tilápia** 🍷  
**R\$ 54** *Deliciosa*

**Torresmo**  
R\$ 39

# SALADAS

Tamanhos: Pequena/Média/Grande

**Simple**  
(Alface, tomate e cebola)  
**R\$ 9 | 14 | 19**

**Palmito tolete**  
**R\$ 20 | 28 | 40**

**Maionese de frios**  
**R\$ 20 | 28 | 40**



**Mista completa**  
(Alface, palmito, ovo cozido,  
presunto, queijo, batata,  
tomate, cebola, cenoura,  
ervilha, chuchu, vagem e  
azeitona. Acompanha molho  
especial italiano)  
**R\$ 25 | 38 | 55**

# SOFTS

**Água com ou sem gás**  
R\$ 4

**H2oh!**  
R\$ 7

**Itubaína retrô**  
(600ml)  
R\$ 8

**Refrigerante KS**  
(290ml)  
R\$5,50

**Refrigerante lata**  
R\$ 6

**Schweppes lata**  
R\$ 7

**Sucos**  
(Abacaxi, acerola, caqui, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, melancia, melão)  
R\$ 8

# COCKTAILS

**Cuba libre**  
(Rum, Coca-Cola e limão)  
R\$ 20

**Dry Martini**  
(Gin, Martini seco e azeitona)  
R\$ 20

**Flor de laranjeira**  
(Gin, licor de pêssego, lima da Pérsia, suco de laranja e mel)  
R\$ 22 *MARAVILHOSA*

**Gin & Tônica**  
R\$ 20 *Tá na moda*

**Margarita**  
(Tequila, cointreau e suco de limão)  
R\$ 28

# CACHAÇARIA

**Boazinha**  
(Bálsamo/ Salinas-MG)  
**São Francisco**  
(Carvalho/ Resende-RJ)  
**Dose: R\$ 7**

# CAIPIRINHAS

**Tradicional**  
(cachaça artesanal)  
R\$ 16

**Caipiroska**  
(vodka)  
R\$ 18

**Caipvinho**  
(vinho tinto)  
R\$ 17

**Caipiríssima**  
(Rum)  
R\$ 17

**Sakerita**  
(sake)  
R\$ 18

**Especial da casa**  
(gin e especiarias)  
R\$ 19 *Phovou, Amou*

**Mojito**  
(Rum, Sprite, limão e hortelã)  
R\$ 20

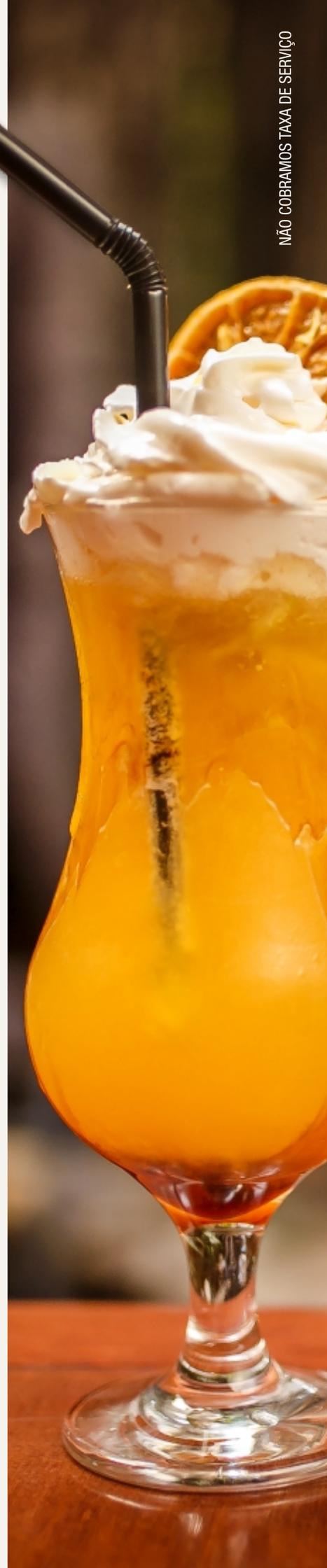
**Negroni**  
(Gin, Campari, Cinzano Rosso e laranja)  
R\$ 22

**Penélope charmosa**  
(Vodka, morango, creme de leite, sorvete de creme e groselha)  
R\$ 23

**Piña colada**  
(Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado)  
R\$ 20

**Seleta**  
(Umburana/ Salinas-MG)

**Vilela Especial**  
(Jequitibá/ Cabreúva-SP)  
*A Cachaça da Casa  
Vale muito a pena*



# APERITIVOS E DIGESTIVOS

**Becosa**  
R\$ 8

**Campari**  
R\$ 14

**Cinzano**  
R\$ 9

**Cynar**  
R\$ 9

**Domecq**  
R\$ 12

**Martini**  
R\$ 12

**Smirnoff**  
R\$ 14

**Underberg**  
R\$ 14

**43**  
(Espanha)  
R\$ 24

**Baileys**  
(Irlanda)  
R\$ 20

**Cointreau**  
(França)  
R\$ 22

**Drambuie**  
(Escócia)  
R\$ 28

**Frangélico**  
(Itália)  
R\$ 28

**Fundador**  
(Espanha)  
R\$ 23

**Amarula**  
(África do Sul)  
R\$ 20

**Jägermeister**  
(Alemanha)  
R\$ 22

**Jose Cuervo**  
(México)  
R\$ 20

**Macieira**  
(Portugal)  
R\$ 20

**Malibu**  
(Barbados)  
R\$ 18

**Osborne**  
(Espanha)  
R\$ 22

**Schlichte**  
(Alemanha)  
R\$ 20

**Bell's**  
(Escócia)  
R\$ 14

**Chivas Regal 12**  
(Escócia)  
R\$ 27

**Jack Daniel's**  
(EUA)  
R\$ 22

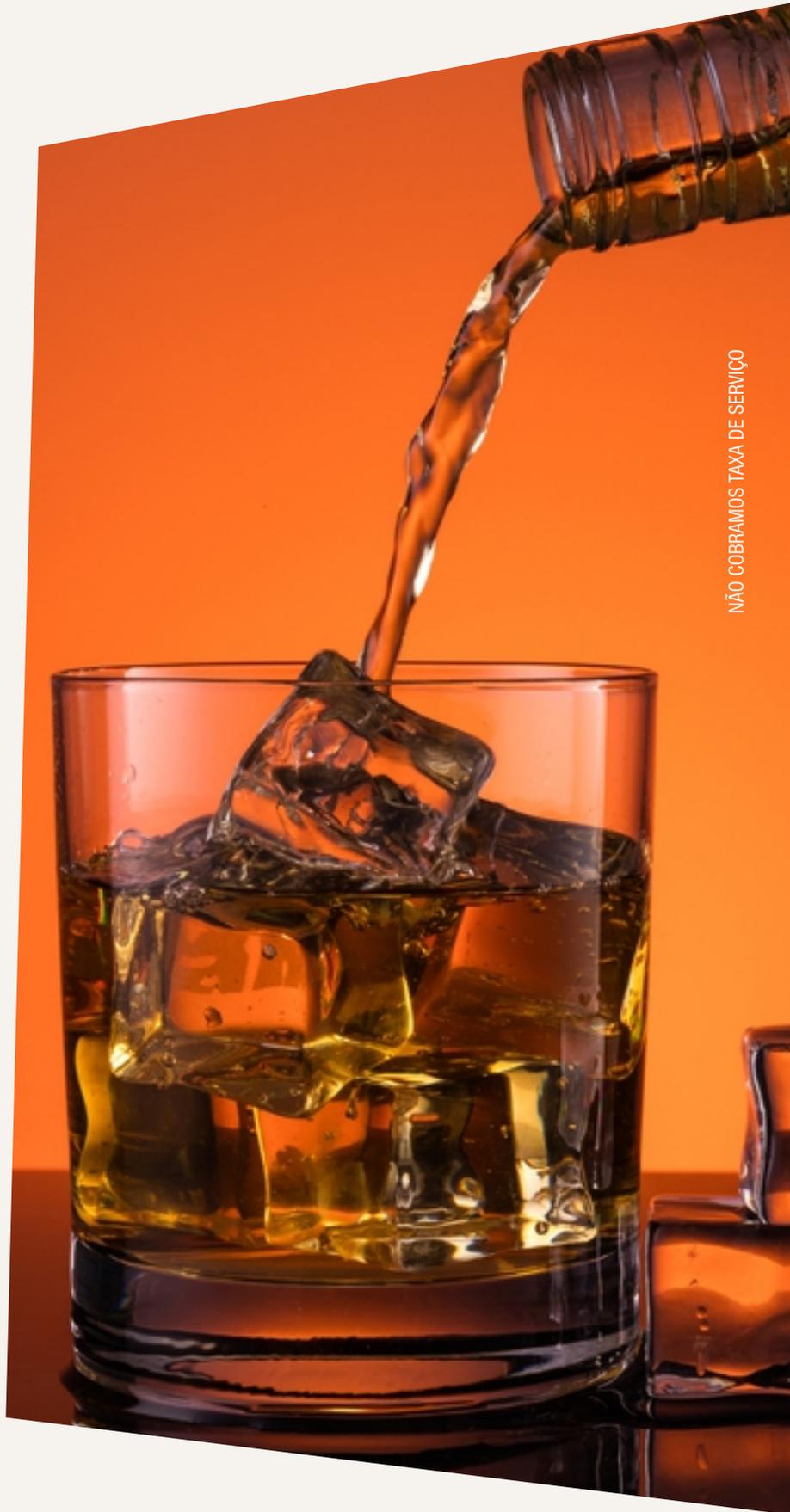
**Jameson**  
(Irlanda)  
R\$ 24

**Johnnie Walker Black Label**  
(Escócia)  
R\$ 27

**Johnnie Walker Red Label**  
(Escócia)  
R\$ 19

**Natu Nobilis**  
(Brasil)  
R\$ 12

**White Horse**  
(Escócia)  
R\$ 17



NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

# WHISKYS

# CERVEJARIA

**Chopp Heineken**  
R\$ 10,50

**Chopp artesanal Aisten**  
R\$ 8

**Chopp artesanal Aisten  
escuro**  
R\$ 8,50

**Chopp artesanal Aisten  
(caneca)**  
R\$ 12,50

**Chopp artesanal Aisten  
escuro  
(caneca)**  
R\$ 13,50

**Chopp com vinho**  
R\$ 11,50

**Chopp com menta**  
R\$ 11,50

**Chopp com groselha**  
R\$ 11,50

**Heineken (600ml)**  
R\$ 17

**Heineken  
(long neck)**  
R\$ 12

**Heineken Zero Álcool  
(long neck)**  
R\$ 12

**Eisenbahn(600ml)**  
R\$ 15

**Eisenbahn  
American IPA  
long neck**  
R\$ 12

**Eisenbahn  
Pale Ale  
long neck**  
R\$ 12

**Eisenbahn  
Weizenbier  
long neck**  
R\$ 12

**Malzebier  
long neck**  
R\$ 12

**Antarctica (600ml)**  
R\$ 14

**Brahma (600ml)**  
R\$ 14

**Original (600ml)**  
R\$ 15

**Skol (600ml)**  
R\$ 14

**Milonga**  
R\$ 18



# SOBREMESAS

**Bombom de sorvete Colorê**  
R\$ 10

**Creme de mamão papaia com  
licor de cassis**  
R\$ 18

**Petit Gâteau Scallet**  
(mini empada frita de morango e chocolate ao  
leite com sorvete de creme)  
R\$ 15

**Grand Gâteau Scallet**  
(grande empada frita de morango e  
chocolate ao leite com sorvete de creme)  
R\$ 24

*Única no Mundo*  
**EXCLUSIVA**  
*Made in Salto*

**Pudim de leite condensado**  
R\$ 7

**Taça de sorvete de baunilha  
com cobertura**  
R\$ 12

**Torta pedaço**  
(variados sabores)  
R\$ 9

**Café expresso**  
R\$ 4

**Café com chantilly**  
R\$ 8



# 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)

