

**Scalini**  
RESTAURANTE

*Cardápio Jantar*

*O regime de meia pensão da Sollaris Ecopousada inclui o café da manhã e o jantar.*

*Café da manhã servido entre 8h e 10h.*

*O jantar é servido entre 18h e 21:30h.*

*Não estão inclusos entradas ou petiscos, bebidas e sobremesas, as quais serão cobradas separadamente.*

*Esta incluso uma opção de prato principal individual por hóspede ou uma opção de prato para 2 pessoas por Casal.*

*A opção kids está inclusa para crianças até 8 anos.*

*O Scalini Restaurante efetua a cobrança da Taxa de 10% sobre serviços de acordo com a Lei nº 13.419/17 (Lei das Gorjetas)*

*A critério de Taxa de serviço de quarto será acrescentado R\$ 15,00 por evento.*

*Taxa rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas).*

*Taxa rolha R\$ 350,00 (whiskies e destilados)*

*Não é possível a substituição ou troca por outra refeição.*

*Nossa cozinha fecha as 21:30 peça com antecedência.*

*Ao realizar o fechamento da conta do jantar notará que estará incluso os pratos escolhidos, não se preocupe a Sollaris Ecopousada realizará a exclusão no check out.*

*Servimos almoço, petiscos, lanches e bebidas com valores a parte.*

*Não haverá devoluções de valores referentes a refeições não consumidas.*

*O SCALINI Restaurante está aberto diariamente das 10h as 22h.*

# Entradas e Petiscos



## Ceviche

Cubos de Tilápia marinada em cítrico e azeite, com cebola roxa, salsinha, manga e chips de batata doce finalizado com gengibre. **69**



## Dadinho de Tapioca

Crocantes dadinhos de tapioca e queijo coalho, servidos com geleia de pimenta artesanal. **46**



## Panelinha do Mar

Uma deliciosa mistura de frutos do mar refogados no leite de coco natural. **28**



## Salada Sollaris

Seis filés camarões acompanhados de um mix de folhas, tomate cereja, cebola roxa, gergelim torrado e parmesão, regado no molho tarê. (serve 2 Pessoas). **86**



## Salada Refrescante

Uma refrescante mistura de folhas, manjeriço, frutas da estação, tomate cereja, queijo coalho, castanhas crocantes e gergelim torrado. **52**



## Bruscheta

Torradas Crocantes coberta com molho pomodoro caseiro, tomate cereja, queijo parmesão, regada com azeite de oliva e manjeriço fresco. **38**



## Pastel 6 unidades

### Camarão

Delicie-se com um pastel crocante recheado com suculentos camarões e cremoso cream cheese. **55**

### Costela

Um pastel crocante recheado com costela desfiada e cebola caramelizada. **48**

# Entradas e Petiscos



## Camarão Aleo e Óleo

Filé de Camarões (250g) salteados no alho e óleo com macaxeira frita crocante. **109**



## Camarão Crocante

Filé de Camarões (250g) empanados na crocante farinha panko, molho da casa. **112**



## Vinagrete de Polvo

Cubos de polvo (200g) com pimentões variados, cebola, tomates, pimenta de cheiro, coentro e torradas. **97**



## Isca de Peixe

Filé de tilápia (300g) empanado na farinha panko, servido com um molho especial da casa. **89**



## Fritas

Escolha entre batatas fritas crocantes ou macaxeira dourada. **34**



## Mignon e Fritas

Tiras de filé mignon (300g) macias e aceboladas, servidas com batatas fritas crocantes. **98**



## Carpaccio

Finas fatias de carne bovina regado no azeite de oliva, suco de limão, alcaparras, pesto, folha verde e queijo parmesão ralado. **75**

**Scalini**  
RESTAURANTE

"A la carte" é uma expressão francesa que significa "como está no cardápio".

Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas cada unidade)  
Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados cada unidade)



## Camarão Sellaris

 *Serve até duas pessoas*

Suculentos filés de camarão (350g) ao molho de catupiry com pimentões, coentro e pimenta de cheiro, servidos dentro de um abacaxi refrescante. Acompanha arroz de castanhas e farofa crocante de ervas.



## Encontro do Mar

 *Serve até duas pessoas*

Filé de peixe empanado na farinha panko (200g) com camarões grelhados na manteiga de ervas (150g) e mariscos no leite de coco. Acompanha pirão de moqueca, arroz branco.



## Linguini do Mar

 *Serve uma pessoa*

Camarões (150g) puxado na manteiga de ervas com pimentões coloridos, cebola, pimenta de cheiro e molho pomodoro caseiro e finalizado com salsinha.



## Moquequinha

 *Serve uma pessoa*

Filé de camarão (150g) no leite de coco, pimentões coloridos, pimenta de cheiro, tomates, cebola e coentro. acompanhado de arroz de castanha, pirão e farofa de ervas.

# de Carnes de de



## Sol na Chapa

 *Serve até duas pessoas*

Deliciosa carne de sol (400g) grelhada na manteiga de garrafa, acompanhada de queijo coalho, arroz de alho frito, macaxeira, feijão tropeiro e salada verde



## Linguini Tentação

 *Serve uma pessoa*

Cubos de filé mignon (150g) grelhadas, envolvidas em um cremoso molho gorgonzola.



## Saudade de Casa

 *Serve uma pessoa*

Suculento filé mignon (150g) servido com feijão caseiro, arroz branco, ovo frito, fritas douradas e uma fresca salada de tomate e folhas verdes.



## Peito de Parmegiana

 *Serve até duas pessoas*

Peito de frango (300g) empanado na farinha panko, coberto com molho pomodoro caseiro e parmesão. Servido com spaghetti al pomodoro e fritas.



# Polvo Sellaris

 *Serve uma pessoa*

Polvo inteiro (150g) laqueado no shoyu e azeite de ervas finas, acompanhado de um risoto negro cremoso com tomates confitados e finalizado com tare.



# Arroz de Polvo

 *Serve até duas pessoas*

Cubos de polvo (300g) combinados com arroz de ervas frescas, tomate, pimentões, cebola, coentro, pimenta de cheiro e um toque de pomodoro caseiro.

  
RESTAURANTE

# Trivento White Malbec

*Com aroma floral, com notas de frutas vermelhas revela-se leve, com acidez super refrescante sendo ideal para consumir no calor, à beira da praia ou da piscina, para harmonizar com entradas leves*



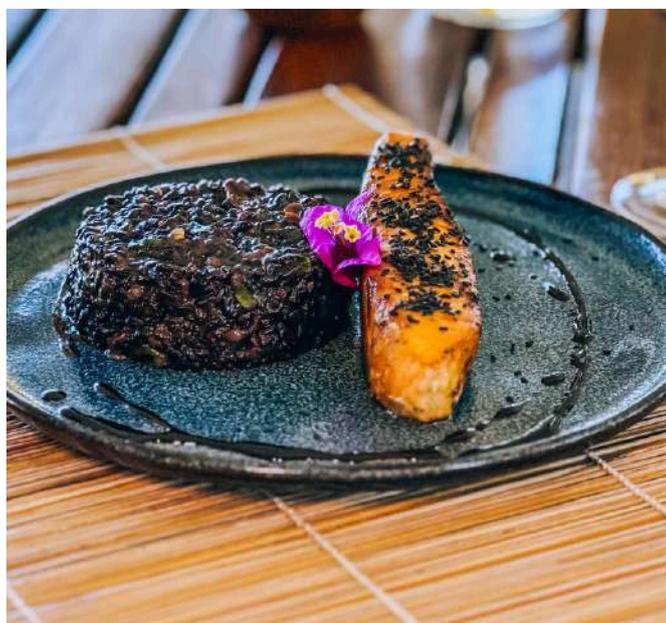
As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia por favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido



# Mediterrâneo

 *Serve até duas pessoas* ★★★★★

Filé de peixe (400g) grelhado com alcaparras, azeitonas, champignon, tomate cereja e cebola roxa no azeite de oliva, purê de banana e arroz negro.



## Salmão no Ébano

 *Serve uma pessoa*

File de salmão (200g) grelhado com crosta de gergelim torrado servido com risoto negro e finalizado com molho tare.



## Linguado Tropical

 *Serve uma pessoa*

Filé de linguado (200g) ao molho de canela, uva passas e vinho branco. Servido na cama de banana com arroz de amêndoas.

  
RESTAURANTE

As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia por favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido



# Moqueca Duo

 Serve até duas pessoas 

Filé de peixe (200g) e Filé de camarões (150g) ao molho de leite de coco fresco, pimentões coloridos, pimenta de cheiro, coentro e tomates, arroz de castanhas, pirão farofa crocante de ervas.



# Peixe Refrescante

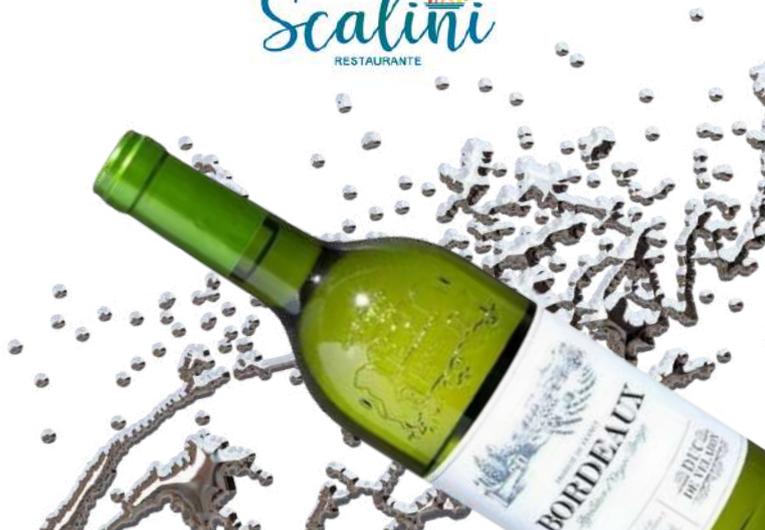
 Serve uma pessoa

Peixe (200g) grelhado. Coberto com azeite de hortelã e limão, acompanhado de mix de folhas, cenoura crua, tomate cereja, cebola roxa e arroz de castanha.

## *Duc de Velabon Bordeaux França*

*De cor amarelo palha, bastante cítrico, leve frisante, de persistência moderada. Refrescante, de boa acidez, Ótimo para a beira mar*



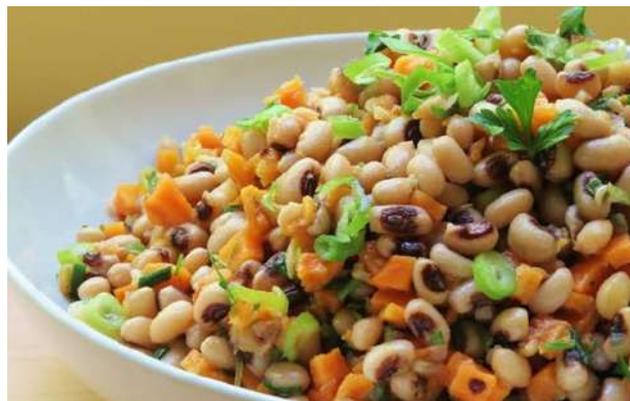


As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia por favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido

# Veganos e Vegetarianos



*Raízes da Terra*  *Serve uma pessoa*  
Banana da terra no leite de coco fresco, cebola, coentro e pimenta de cheiro. Acompanha arroz, farofa e chips de batata doce.



*Fradinho Fresh*  *Serve uma pessoa*  
Experimente nossa salada de feijão fradinho: tomate suculento, cebola e azeitonas, regados com azeite de ervas.



*Spaghetti a Putanesca*  *Serve uma pessoa*  
Spaghetti de sêmola, ao molho de tomates frescos, cebola, champignon e azeitonas pretas. Temperado com alho, manjeriço e um toque de pimenta do reino.



*Pasta ao Pesto*  *Serve uma pessoa*  
Spaghetti ao tradicional pesto alla Genovese, onde o manjeriço fresco se une a um azeite aromático, castanha e parmesão.



*Risoto Gorgonzola*  *Serve uma pessoa*  
Risoto cremoso de Gorgonzola, feito com arroz arbóreo, manteiga e parmesão, finalizado com lâminas de amêndoas crocantes.



*Spaghetti di Nonna*  *Serve uma pessoa*  
Spaghetti à moda italiana, regado no molho caseiro de tomates frescos e manjeriço aromático.



# Cartola



Experimente a irresistível combinação de banana frita na manteiga, coberta com queijo manteiga derretido, açúcar e canela. Finalizado com uma bola de sorvete. **48**



## Cocada de Forno

Cocada caseira de forno, douradinha e crocante, servida com uma bola de sorvete cremoso. **43**



## Brownie

Brownie de chocolate, servido com uma bola de sorvete e farofa doce e cobertura. **52**



## Petit Gâteau

Petit gâteau, um bolo de chocolate quente que derrete na boca, servido com uma bola de sorvete e crocante farofa doce. **47**



## Taca das Sonhos

Sorvete de Creme, Tapioca, Doce de leite, Chocolate Belga ou Paçoca. Coberto com farofa doce. Consultar disponibilidade de Sabores **41**



### Chopp e Cervejas

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Chopp Brahma Caneco 500 | 16 |
| Heineken 600 ml         | 25 |
| Stella Artois 600 ml    | 22 |
| Original 600 ml         | 20 |
| Heineken Long Neck      | 16 |
| Corona Long Neck        | 16 |
| Stella Artois Long Neck | 16 |

### Wiskies

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Royal Salute 21 | 145 |
| JW Blue 18 anos | 140 |
| Chivas 12 anos  | 42  |
| JW Black        | 38  |
| JW Red          | 32  |
| White Horse     | 28  |
| Old Par         | 30  |



### Caipiroska

|            |    |
|------------|----|
| Ciroc      | 40 |
| Grey Goose | 42 |
| Absolut    | 35 |
| Smirnoff   | 32 |

### Caipirinha

|          |    |
|----------|----|
| Salinas  | 28 |
| Sagatiba | 26 |
| Pitu     | 22 |
| Sake     | 28 |

### Licores

|            |    |
|------------|----|
| 43         | 45 |
| Cointrau   | 30 |
| Amarula    | 30 |
| Limoncello | 40 |

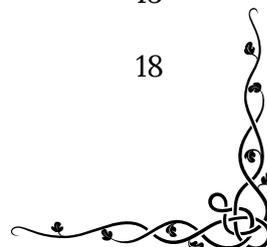
### Doses

|               |    |
|---------------|----|
| Ciroc         | 30 |
| Campari       | 20 |
| Tequila       | 22 |
| Salinas       | 15 |
| Sagatiba      | 22 |
| Absolut       | 25 |
| Smirnoff      | 20 |
| Gim Tanqueray | 16 |
| Rum           | 15 |
| Martini       | 18 |



## Aprecie com moderação

Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas cada unidade)  
Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados cada unidade)



# Drinks

LIMONCELLO SPRITZ 56  
Limoncello, espumante,  
clube soda, gelo e espuma  
de limão siciliano

PIÑA COLADA 36  
Rum, xarope de coco, leite  
condensado, suco de abacaxi,  
creme de leite e gelo

DAIQUIRI 32  
Rum, suco de limão e  
gelo

MARGUERITA 38  
Tequila, cointreau, suco  
de limão, sal e gelo

MOJITO 34  
Rum, club soda, suco de  
limão, hortelã, açúcar e  
gelo

VODKA FRESH 32  
Absolut, suco de limão,  
xarope de gengibre, água  
gasesificada

MIMOSA 32  
Suco de laranja e  
espumante

LAGOA AZUL 39  
Absolut, curaçu blue,  
suco de limão



LONG ISLAND ICE TEA 78  
Absolut, Espumante, Rum,  
Tequila, Gin, suco de limão e  
Coca cola.

GIN TÔNICA 42  
Água Tônica, Gin, limão  
siciliano.

LONDON SPRITZ 52  
Gin, Água tônica, Aperol,  
Prosecco e gelo

NEGRONI 54  
Gin, Campari, Vermouth,  
rodela de laranja



APEROL SPRITZ 42  
Prosecco, Aperol, água  
com gás, gelo

DRY MARTINI 39  
Gin, vermouth, limão  
siciliano, azeitona e gelo

MOSCOW MULE 52  
Vodka, suco de limão,  
xarope de gengibre



GIN TÔNICA FRUTAS 42  
Gin, água tônica, Frutas  
disponíveis: Morango, Maracujá,  
Limão, Limão Siciliano, Laranja

## Coquetéis não alcoólicos

BITINGUI BEACH 29  
Suco limão e laranja, xarope  
de tangerina, açúcar e gelo

SODA ITALIANA 28  
Xarope de fruta água  
gaseificada e gelo



PRAERO 32  
Suco de Abacaxi e limão  
com água de coco e gelo

MAR DE JAPARATINGA 35  
Água gaseificada, limão  
siciliano, curaçu blue e  
gelo

## Aprecie com moderação

Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas cada unidade)  
Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados cada unidade)

# Champagnes

## Veve Clicquot

Champagne Veuve Clicquot  
Ponsardin Brut 750ml 830



## Moët e Chandon

Champagne Francês Moët &  
Chandon Brut Imperial

750ml 960  
1500ml 1.350

# Espumantes



|   |     |
|---|-----|
| Batasiolo Asti Docg Itália                          | 290 |
| Bella Itália Prosecco Brut 750ml Itália             | 230 |
| Fontana Fredda Asti Docg 750ml Itália               | 240 |
| Freixenet Asti Docg 750ml Espanha                   | 270 |
| Chandon Reserve Brut 750ml Brasil                   | 180 |
| Chandon Passion 750ml Brasil                        | 190 |
| Rio Sol Grand Prestige Branco Brut 750ml Brasil     | 110 |
| Rio Sol Grand Prestige Rosé Brut 750ml Brasil       | 110 |
| Freixenet Mia Branca Doce 750ml Fruit Sweet Espanha | 162 |



Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas)  
Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados)

# Vinhos Brancos



|   |            |
|---|------------|
| <b>Chablis 2023 P. Ferraud - França</b>                               | <b>890</b> |
| <b>Chablis Louis Jadot 2023 - França</b>                              | <b>890</b> |
| <b>Duc de Velabon Bordeaux - França</b>                               | <b>210</b> |
| <b>Vinho Dv Catena Chardonnay - Argentina</b>                         | <b>289</b> |
| <b>Angelica Zapata Chardonnay Alta - Argentina</b>                    | <b>455</b> |
| <b>Casillero Del Diablo Belight Sauvignon Blanc 750ml - Argentina</b> | <b>130</b> |
| <b>Trivento White Malbec - Argentina</b>                              | <b>170</b> |
| <b>Black Tower Rivaner 750ml - Alemanha</b>                           | <b>140</b> |
| <b>Vivolo di Sasso Pinot Grigio - Itália</b>                          | <b>170</b> |
| <b>Freixenet Pinot Grigio Branco Seco 750ml</b>                       | <b>193</b> |
| <b>Casilero del Diablo - Chardonnay - Chile</b>                       | <b>140</b> |
| <b>Casillero del Diablo Pedro Jimenez - Chile</b>                     | <b>150</b> |
| <b>Foye Reserva Sauvignon Blanc - Chile</b>                           | <b>130</b> |
| <b>Gato Negro Chardonnay - Chile</b>                                  | <b>132</b> |
| <b>Esteban Martin Chardonnay Macabeo 750ml - Espanha</b>              | <b>172</b> |

## *Chablis 2023 P. Ferraud França*

Branco e Seco de uvas 100% Chardonnay da Região de Chablis AOC - Borgonha - Possui aroma com notas minerais e florais, com toques de frutas cítricas.



“Um bom vinho é poesia engarrafada.”

Robert Louis Stevenson



Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas)  
Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados)

# Vinhos Tintos



|  |      |
|--|------|
| Brunello Di Montalcino Antinori Docg 750ml - <i>Itália</i> | 1550 |
| Luccarelli Primitivo Puglia - <i>Itália</i>                | 245  |
| Luccarelli Rosso Puglia                                    | 162  |
| Vagamondo Primitivo Puglia 750ml - <i>Itália</i>           | 150  |
| Angelica Zapata Malbec Alta - <i>Argentina</i>             | 452  |
| Dv Catena Malbec Malbec - <i>Argentina</i>                 | 344  |
| Dv Catena Cabernet Malbec - <i>Argentina</i>               | 275  |
| Dv Catena Pinot Noir - <i>Argentina</i>                    | 527  |
| Gran Enemigo Blend - <i>Argentina</i>                      | 535  |
| Alma Negra Mystery Blend - <i>Argentina</i>                | 365  |
| Luigi Bosca Pinot Noir - <i>Argentina</i>                  | 338  |
| La Linda Malbec - <i>Argentina</i>                         | 172  |
| Bergerac Duc de Velabon - Bordeaux - <i>França</i>         | 190  |
| Casillero del Diablo - Cabernet Sauvignon - <i>Chile</i>   | 140  |



*Brunello Di Montalcino  
Antinori Docg 750ml Itália*

De coloração rubi intensa, bouquet aromático complexo, revela aromas de frutas vermelhas maduras, cereja, com notas florais e de especiarias, e um toque de cacau. Um Vinho Tinto elegante, com taninos suculentos.



*Angelica Zapata Malbec  
750ml Argentina*

Grande clássico da América do Sul com aromas de alcaçuz e frutas negras que resulta em um vinho de grande concentração mais ainda fresco no paladar, seus taninos são macios e elegantes.

## Vinho Rosé

|  |     |
|--|-----|
| Toro Loco Utiel-Requena - <i>Espanha</i>     | 130 |
| Marquis de Gerlys - <i>França</i>            | 140 |
| Casillero Concha y Toro 750ml - <i>Chile</i> | 110 |
| Trivento Malbec 750ml - <i>Argentina</i>     | 130 |

## Vinhos Verde

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Casal Garcia Branco - <i>Portugal</i> | 130 |
| Moura Bastos Rosé - <i>Portugal</i>   | 140 |
| Moura Bastos Branco                   | 140 |

## Vinho Frisante

|   |     |
|---|-----|
| Cella Lambrusco Frisante Branco<br>Doce 750ml - <i>Itália</i>     | 110 |
| Cella Lambrusco Frisante Tinto<br>Meio Seco 750ml - <i>Itália</i> | 110 |

## Vinho Suave

|  |     |
|--|-----|
| Aurora Colheita Tardia<br>Malvasia/Moscato 500ml - <i>Brasil</i> | 130 |
| Sweet Red Reservado Concha y<br>Toro 750ml - <i>Chile</i>        | 130 |

## Sangria - Clericot

|  |     |
|--|-----|
| Vinho tinto, Cointreau, soda,<br>frutas variadas e gelo  | 140 |
| Vinho branco, Cointreau, soda,<br>frutas variadas e gelo | 140 |

## Vinho Taça

|               |    |
|---------------|----|
| Taça de vinho | 30 |
|---------------|----|

*Consulte o vinho disponível*

### Água - Refrigerante - Energético

|                     |    |
|---------------------|----|
| Água com ou sem gas | 6  |
| Refrigerante        | 8  |
| Schweppes Citrus    | 8  |
| Red Bull / Monster  | 22 |

### Sucos

|  |    |
|--|----|
| Suco Natural Copo <i>Laranja</i>   | 15 |
| Suco Natural Jara <i>Laranja</i>   | 26 |
| Suco Polpa Copo  | 12 |
| Suco Polpa Jarra<br><i>Caju, Caju, Goiaba, Graviola, Abacaxi,<br/>Maracujá, Manga, Acerola</i> | 24 |

### Coco Verde



|            |    |
|------------|----|
| Coco Verde | 8  |
| Jarra      | 28 |

### Café

|               |   |
|---------------|---|
| Nespresso     | 8 |
| Três Corações | 7 |
| Chá           | 8 |