

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)



Lagostin do Chef

 *Serve até duas pessoas* ★★★★★

Cinco lagostins, grelhados na manteiga de ervas, servidos com pirão de moqueca, arroz de amêndoas, farofa de ervas e um mix de folhas frescas. Uma explosão de sabor do mar! **285**



Scalini alla Mare

 *Serve até duas pessoas*

Quatro lagostins e filé de camarões (150g) salteados em azeite com ervas frescas, cebola roxa, champignons e tomate cereja. Acompanhados de pirão de moqueca, arroz de amêndoas, farofa de ervas e um fresco mix de folhas. **276**

Sugestão Vinho

Freixenet Pinot Grigio DOC



As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. A critério de mercado, disponibilidade entre outros, nosso cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido. Temos opções de spaghetti de sêmola ou sem glúten.



de Camarão Sellaris

 *Serve até duas pessoas*

Filés de camarão (350g) ao molho de catupiry com pimentões, pimenta de cheiro e coentro, servidos dentro de um abacaxi refrescante. Acompanha arroz de castanhas e farofa crocante de ervas. **232**



Gamberi al Pesto

 *Serve uma pessoa*

Filé de camarão (150g) grelhado no azeite de manjeriçã, com linguini ao molho pesto alla Genovese. **118**





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. **258**

As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. A critério de mercado, disponibilidade entre outros, nosso cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido. Temos opções de spaghetti de sêmola ou sem glúten.



Camarão Siciliano

👤 *Serve uma pessoa*

Filé de camarão grelhado (150g) na manteiga de ervas servido com risoto de limão siciliano e finalizado com raspas de limão siciliano **116**



Risoto Crocante

👤 *Serve uma pessoa*

Camarões crocantes (150g) empanados na farinha panko servido com Risoto de alho porô, parmesão e amêndoas lamindas. **119**



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. **119**



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. **126**



Spaghetti al nero di Seppia

👤 Serve uma pessoa ★★★★★

Spaghetti al Nero di Seppia com filé de camarão (150g), e tentáculos de polvo, refogados na manteiga de ervas, pimentão vermelho, caldo de polvo e finalizado com molho Tare. **132**



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. **123**



Arroz de Polvo

👤 Serve até duas pessoas

Cubos de polvo (300g) puxado na manteiga de ervas com tomates e pimentões coloridos, pimenta de cheiro, cebola, coentro e molho pomodoro caseiro. **181**

Scalini
RESTAURANTE

As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. A critério de mercado, disponibilidade entre outros, nosso cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido. Temos opções de spaghetti de sêmola ou sem glúten.



Moqueca

 *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. **249**



Moqueca de Camarão

 *Serve até duas pessoas*

File de camarão (350g) ao leite de coco fresco, cebola, tomate, salsa, pimentões coloridos e salsinha. Acompanha arroz de castanha e pirão farofa crocante de ervas.

235



Moqueca de Peixe

 *Serve até duas pessoas*

Filé de Peixe (400g) ao molho de leite de coco fresco, pimentões coloridos, pimenta de cheiro, coentro e tomates, Servida com arroz de castanhas, pirão e farofa crocante de ervas.

225

 **Scalini**
RESTAURANTE

As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. A critério de mercado, disponibilidade entre outros, nosso cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido. Temos opções de spaghetti de sêmola ou sem glúten.



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. **222**



Salmão Alla Brie

 *Serve uma pessoa*

Salmão (200g) grelhado puxado no azeite com alcaparras servido com risoto de queijo tipo brie e damascos. **125**



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. **105**

Scalini
RESTAURANTE

A vida feliz consiste na tranquilidade da mente.

Cícero

As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. A critério de mercado, disponibilidade entre outros, nosso cardápio poderá ser alterado sem aviso prévio. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido. Temos opções de spaghetti de sêmola ou sem glúten.



Salmão Citrico

 *Serve uma pessoa*

Salmão (200g) Grelhado no azeite e alcaparra, arroz de castanha e purê de banana citrico. **118**



Belle Meunière

 *Serve até duas pessoas*

Filé de peixe (300g) grelhado na farinha de trigo com molho de camarão (150g), salsinha, alcaparras e champignon, finalizado com limão e manteiga. Servido com purê de banana. **232**



Peixe Refrescante

 *Serve uma pessoa*

Peixe (200g) grelhado. Coberto com azeite de hortelã citrico, acompanhado de mix de folhas, cenoura crua, tomate cereja, cebola roxa e arroz de castanha. **98**



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. **129**

Carnes



Picanha Suprema 🧑 Serve até duas pessoas
Picanha importada grelhada (400g) servida na chapa acompanhado de arroz branco, feijão tropeiro, salada verde e batata frita. **239**



Sol na Chapa 🧑 Serve até duas pessoas
Carne de sol (400g) grelhada na manteiga de garrafa, acompanhada de queijo coalho, arroz de alho frito, macaxeira frita, feijão tropeiro, salada verde. **226**



Linguini Tentação 🧑 Serve uma pessoa
Cubos de filé mignon (150g) grelhadas, envolvidas em um cremoso molho gorgonzola. **108**



Saude de Casa 🧑 Serve uma pessoa
Filé mignon (150g) servido com feijão caseiro, arroz branco, ovo frito, fritas e salada de tomate e folhas verdes. **78**



Pão Recheado 🧑 Serve até duas pessoas
Cubos filé mignon (150g) grelhadas em um cremoso molho de queijo gorgonzola, acompanhadas de champignon, tudo dentro de um macio pão italiano. **85**



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. **156**

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. **88**



Fradinho Fresh  Serve uma pessoa
Experimente nossa salada de feijão fradinho: tomate suculento, cebola e azeitonas, regados com azeite de ervas. **69**



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. **89**



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. **95**



Risoto Gorgonzola  Serve uma pessoa
Risoto cremoso de Gorgonzola, feito com arroz arbóreo, manteiga e parmesão, finalizado com lâminas de amêndoas crocantes. **85**



Spaghetti di Nonna  Serve uma pessoa
Spaghetti à moda italiana, regado no molho caseiro de tomates frescos e manjeriço aromático. **75**



de 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 sorvete e farofa doce e cobertura. **52**



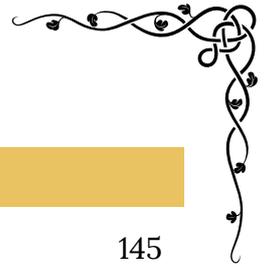
Petit Gâteau

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



Taça dos 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

Whiskies

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
Cointreau	30
Amarula	30
Limoncello	40

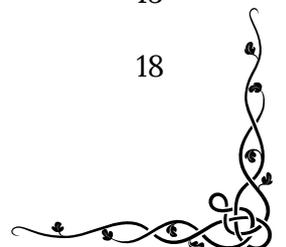
Doses

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 gasesificada e gelo

PRAERO 32

Suco de Abacaxi e limão com água de coco e gelo

MAR DE JAPARATINGA 35

Água gasesificada, 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



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

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 - Espanha	130
Marquis de Gerlys - França	140
Casillero Concha y Toro 750ml - Chile	110
Trivento Malbec 750ml - Argentina	130

Vinhos Verde

Casal Garcia Branco - Portugal	130
Moura Bastos Rosé - Portugal	140
Moura Bastos Branco	140

Vinho Frisante

Cella Lambrusco Frisante Branco Doce 750ml - Itália	110
Cella Lambrusco Frisante Tinto Meio Seco 750ml - Itália	110

Vinho Suave

Aurora Colheita Tardia Malvasia/Moscato 500ml - Brasil	130
Sweet Red Reservado Concha y Toro 750ml - Chile	130

Sangria - Clericot

Vinho tinto, Cointreau, soda, frutas variadas e gelo	140
Vinho branco, Cointreau, soda, 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 Laranja	15
Suco Natural Jara Laranja	26
Suco Polpa Copo	12
Suco Polpa Jarra Caja, Caju, Goiaba, Graviola, Abacaxi, Maracuja, Manga, Acerola	24

Coco Verde



Coco Verde	8
Jarra	28

Café

Nespresso	8
Três Corações	7
Chá	8