

— CHOPPERIA & RESTAURANTE —

SCENARIO

ENTRE NO CLIMA...



SABORES DE VERÃO

A ESTAÇÃO MAIS GOSTOSA DO ANO.

Nossa equipe preparou cuidadosamente uma seleção especial de pratos e bebidas para você aproveitar ao máximo a estação mais gostosa do ano. Dos refrescantes drinks até nossos pratos, recheados e entradinhas, cada item foi projetado para proporcionar uma experiência gastronômica única e revigorante. Então, venha saborear o verão no Scenario Choperia e deixe-se envolver pelas nossas criações de dar água na boca!

NHOQUE RECHEADO



DESCUBRA O SABOR ICONFUDÍVEL E A CREMOSIDADE DE NOSSOS CHOPPS

*Uma Experiência Cervejeira!
Do clássico ao artesanal.*

BRAHMA



CHOPPS & CERVEJAS



CHOPP BRAHMA

330ml R\$11

O Chopp Cremoso! Uma experiência inigualável de cremosidade e sabor!



STELLA ARTOIS R\$9

Descubra o requinte inconfundível de uma cerveja feita para paladares refinados.



STELLA PURE GOLD R\$10

Sem Glúten com 17% menos calorias que a versão regular, mas com todo sabor que todos já conhecem.



CHOPP BRAHMA BLACK

330ml R\$16

A intensidade e o aroma marcante. Uma experiência única para os amantes de cervejas escuras.



BUDWEISER R\$9

Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.



CHOPP STELLA ARTOIS

300ml R\$14

A elegância em cada gole! Descubra a perfeição com sua coloração dourada e sabor refinado.



BUDWEISER ZERO R\$10

Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.



CHOPP BRAHMA CANECÃO

600ml R\$20

A combinação perfeita de tradição e diversão! Ícone dos bares e da cultura cervejeira.



CORONA R\$12

Cerveja do tipo Pilsen foi produzida pela primeira vez em 1925 pela Cerveceria Modelo no México. Possui sabor leve e baixa teor alc.

PROVOLETA DA CASA



PROVOLETA DA CASA R\$46

Saboreie uma deliciosa porção de pão de alho e o delicioso queijo provolone derretendo na boca.

BRUSCHETA 4 SABORES R\$62

Pães de azeite cobertos Brie com damasco, Tomate confit com manjerição, Mix de cogumelos e Shimeji com gorgonzola.



PASTEL DE ANGU R\$48

10 unidades de um clássico mineiro. Escolha seu sabor: queijo, frango com requeijão, ou carne seca com requeijão.



BOLINHO DE BACALHAU R\$54

12 unidades de irresistíveis bolinhos de bacalhau crocantes por fora e macios por dentro.



ISCA DE TILÁPIA EMPANADA R\$68

Preparada com uma combinação especial de temperos que realçam o sabor natural do peixe. Acompanha molho a base de mostarda e limão.



CEVICHE DE CAMARÃO

CEVICHE SCENARIO R\$24

Delicie-se com a frescura e a combinação de sabores do nosso Ceviche de tilápia acompanhado de chips de batata doce.

CEVICHE DE CAMARÃO R\$43

Delicie-se com a frescura e a combinação de sabores do nosso Ceviche de Camarão, acompanhado de chips de batata doce.



CEVICHE SCENARIO

FRESCOR EM CADA MORDIDA!

CAMARÕES EMPANADOS R\$77

Delicie-se com nossos camarões 200g empanados, crocantes e dourados, perfeitos para uma experiência saborosa e sofisticada. Cada porção é cuidadosamente preparada com camarões frescos, empanados e fritos até a perfeição, garantindo uma textura irresistivelmente crocante. Acompanha molho da casa.

CAMARÕES SALTEADOS R\$98

Saboreie nossos camarões 300g de uma verdadeira delícia que combina suculência e sabor. Os camarões frescos são preparados com cuidado, salteados na manteiga e no alho para realçar sua textura e sabor natural. Acompanha molho da casa.



***SERVEM 2 PESSOAS**



FILÉ MIGNON DERREEETE



PICANHA DEREETE

FILÉ MIGNON DERREEETE R\$178

500g de cubos de filé mignon, cebolas, molho de queijo derretido e 500g de batatas noisette com casquinhas crocantes e recheios cremosos.

PICANHA DEREETE R\$198

600g de picanha com batata frita crocante, finalizado com nosso molho de queijo derretido. Uma explosão de sabores!



COSTELA SCENARIO

COSTELA GRATINADA R\$130

1kg de costela desmanchando servida com molho barbecue, gratinada com queijo.

COSTELA SCENARIO R\$139

1kg de costela desmanchando servida com molho barbecue artesanal e 750g de batata palito frita bem sequinha.

PICANHA SCENARIO + ACOMPANHAMENTOS SUPREMOS

*Uma combinação
irresistível que vai
derreter seu paladar!*

*600g de picanha, batatas rústicas,
pão de alho no ponto, finalizado
com nosso molho de queijo derretido.*

R\$228

Derreeeeeete! ↗

↙ **Batatas
Rústicas**

Pão de Alho ↘



TORRESMO SCENARIO

Experimente a incrível combinação de torresmo, angu e couve. Um clássico da culinária Mineira.

800g de torresmo tipo rolo à pururuca, 250g de couve picada à moda da roça e angu mineiro. Acompanhado de geléia de caipirinha.

R\$72





FILÉ SCENARIO



PICANHA SUÍNA

FILÉ SCENARIO R\$169

500g de cubos de filé mignon c/ cebolas, finalizado com requeijão e muçarela e 500g de batatas noisette com casquinhas crocantes e recheios cremosos.

PICANHA SUÍNA R\$124

600g de nossa succulenta Picanha Suína, acompanhada de geléia de caipirinha e 500g de batatas fritas crocantes.

CHORIZO SCENARIO R\$139

Descubra a delícia autêntica do Chorizo Argentino com batata frita e molho a base de mostarda e limão. São 600g de succulenta carne e 500g de fritas crocantes.

FRANGO SCENARIO R\$104

500g de cubos de frango c/ cebolas, requeijão, muçarela e 500g de batatas noisette.

FRITAS SCENARIO R\$64

Saboreie essa deliciosa e generosa porção de fritas, acompanhadas de mussarela, catupiry e bacon.



FILÉ A PARMEGIANA

FILÉ A PARMEGIANA R\$69

100g de filé mignon empanado e frito coberto por 150ml de molho de tomate artesanal, finalizado com 50g de queijo muçarela fatiado. Acompanha 200g de arroz branco e 150g de batatas palito.



TORNEDOR COM ALIGOT R\$64

Tornado de filé mignon selado, acompanhado com nosso delicioso e cremoso Aligot.
(Purê de Batata com Queijo)

MEDALHÃO A PIAMONTESE R\$72

200g de arroz à piamontese (arroz branco, vinho branco seco, cebola, champignons, creme culinário e parmesão), 200g de medalhões de filé mignon e 100g de batatas fritas.

ARROZ CREMOSO DE CAMARÃO R\$68

Arroz branco (150g) recheado com 50g de presunto, 50g de ervilhas, 150g de camarão, 100g de requeijão, 100g de muçarela e 30ml de creme culinário exclusivo Scenario. Tudo isso finalizado ao forno a 180°C, que cria uma deliciosa casquinha de queijo!





PICANHA GRELHADA

200g R\$78

Acompanha arroz soltinho, batata rústica, farofa de alho e molho vinagrete.



FILÉ DE TILÁPIA GRELHADA

200g R\$52

Acompanha arroz soltinho, legumes salteados e molho de alcaparras e champignon.

SALMÃO GRELHADO

150g R\$62

Acompanha arroz soltinho, legumes salteados e molho de alcaparras e champignon.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

200g R\$44

Acompanha arroz soltinho, legumes salteados e molho de alcaparras e champignon.

Pratos a La Carte individual



NHOQUE GRATINADO R\$46

Delicie-se com nosso Nhoque Gratinado à base de molho branco coberto com queijo e farofinha de castanha. Uma verdadeira iguaria!

NHOQUE RECHEADO R\$52

Delicie-se com nosso Nhoque Recheado de queijo e cobertos com um rico e saboroso molho de carne de panela. Uma explosão de sabor em cada mordida!

NHOQUE DE ABOBRINHA R\$44

Delicie-se com nosso Nhoque de abobrinha à base de molho branco e queijo. Sabores delicado e marcantes.



NHOQUE GRATINADO

FETTUCCINE AO SUGO COM MEDALHÃO R\$56

Medalhões de filé acompanhados de 200g de fettuccine artesanal salteado no azeite e cebola e 150ml de molho sugo artesanal. Finalizado com queijo parmesão e manjerição fresco.

FETTUCCINE AO SUGO R\$40

Fettuccine artesanal salteado no azeite e cebola e 150ml de molho sugo artesanal. Finalizado com queijo parmesão e manjerição fresco.

FETTUCCINE COM CAMARÃO R\$68

Fettuccine artesanal acompanhado de nossos deliciosos camarões salteados na manteiga e no alho.



FETTUCCINE AO SUGO

RISOTO DE CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO R\$68

200g de arroz arbóreo, camarões, vinho branco seco e fundo de legumes. Finalizamos com manteiga artesanal, parmesão e limão siciliano.

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO R\$52

200g de arroz arbóreo, vinho branco seco e fundo de legumes. Finalizamos com manteiga artesanal, parmesão e limão siciliano.

TORNEDOR COM RISOTO DE ALHO PORÓ R\$78

Um risoto delicioso acompanhado pela suculência de nosso tornedor de filé mignon. Uma experiência gastronômica única.

RISOTO DE DAMASCO E BRIE R\$72

200g de arroz arbóreo refogado em azeite e cebola, vinho branco seco, fundo de legumes, 50g de damasco e 50g de queijo brie. Finalizamos com manteiga artesanal e parmesão ralado.



CREPES

CREPE DE FILÉ COM GORGONZOLA R\$46

CREPE DE CAMARÃO R\$48

CREPE DE COGUMELO R\$42

CREPE DE RICOTA R\$38

CREPE DE FILÉ COM GORGONZOLA





BATATA RECHEADA SCENARIO

BATATA RECHEADA SCENARIO

A batata recheada é um prato delicioso e versátil que combina a suavidade e a textura cremosa da batata acompanhada do frescor e a leveza da salada.

Escolha sua Batata Favorita:

FRANGO COM REQUEIJÃO R\$32

CAMARÃO R\$39

ALHO PORÓ R\$28

**Acompanha salada do dia.*

SALADA CEASAR R\$32

Nossa salada é feita a base folhas verdes frescas, frango, parmesão e croutons. É uma opção saudável e refrescante, com sabores delicados e textura crocante.

**Todas as opções acima servem 1 pessoa*



PIZZAS DA CASA

Pizzas tamanho individual

CALABRESA R\$38

15cm de massa artesanal, 150g de queijo muçarela, 100g de calabresa e orégano salpicado.

FRANGO COM REQUEIJÃO R\$42

15cm de massa artesanal, 150g de queijo muçarela, 100g filé de frango desfiado, 100g de requeijão, 10g de milho verde e orégano salpicado.

MARGUERITA R\$36

15cm de massa artesanal, 150g muçarela, 150g tomate italiano e manjerição fresquinho.

VEGETARIANA R\$38

15 cm de massa artesanal, 150g muçarela, 20g milho verde, 100g palmito, 50g champignons laminados e orégano salpicado.



PIZZA DE CALABRESA

ADEGA SCENARIO



APALTAGUA GRAN VERANO CABERNET R\$106

*Vinícola: Apaltagua
Uvas: Cabernet Sauvignon
Região: Chile / Vale Central
Estilo do vinho: Cabernet Sauvignon
Teor alcoólico: 13.5%*



BAIRRADA ALIANÇA RESERVA R\$157

*Vinícola: Aliança
Uvas: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
Região: Portugal / Central Portugal
Estilo do vinho: Central Portugal Red
Teor alcoólico: 13,5%*



APALTAGUA GRAN VERANO CARMENERE R\$106

*Vinícola: Apaltagua
Uvas: Carmenere
Região: Chile / Vale Central
Estilo do vinho: Carmenère
Teor alcoólico: 13.5%*



CASAL MENDES VINHO VERDE R\$122

*Vinícola: Aliança
Uvas: Loureiro, Trajadura, Pederna, Azal
Região: Portugal / Northern Portugal
Estilo do vinho: Vinho verde branco
Teor alcoólico: 10%*



SAUVIGNON BLANC TRÊS MEDALHAS R\$106

*Vinícola: Santa Rita
Uvas: Sauvignon Blanc
Região: Chile / Vale Central
Estilo do vinho: Sauvignon Blanc
Teor alcoólico: 13.5%*



CUVEE LACRUSTRE PINOT NOIR R\$194

*Vinícola: Aliança
Uvas: Loureiro, Trajadura, Pederna, Azal
Região: Portugal / Northern Portugal
Estilo do vinho: Vinho verde branco
Teor alcoólico: 10%*



AMAYAN MALBEC R\$102

*Vinícola: Belhara
Uvas: Malbec
Região: Argentina / Mendoza
Estilo do vinho: Tupungato Malbec Red
Teor alcoólico: 14,5%*



TAÇA SAUVIGNON BLANC TRÊS MEDALHAS R\$26



X-WÄLS

600ml R\$20

Estilo: Pilsen

Teor alcóolico: 5%

Amargor: 17



WÄLS SESSION CITRA

355ml R\$14

Estilo: Session Ipa

Teor alcóolico: 3,9%

Amargor: 30



WÄLS COPO LAGOINHA

600ml R\$22

Estilo: Pilsen

Teor alcóolico: 4,2%

Amargor: 20



COLORADO APPIA

600ml R\$25

Estilo: Honey Wheat Ale

Teor alcóolico: 5,5%

Amargor: 10



WÄLS VERANO

600ml R\$25

Estilo: Pale Ale

Teor alcóolico: 5%

Amargor: 25



COLORADO INDICA

600ml R\$25

Estilo: English Ipa

Teor alcóolico: 7%

Amargor: 45



WÄLS SESSION CITRA

600ml R\$25

Estilo: Session Ipa

Teor alcóolico: 3,9%

Amargor: 30

Pode ocorrer de não termos um certo tipo de cerveja disponível, especialmente se ela for artesanal. A natureza artesanal dessas cervejas implica em alguns fatores que podem influenciar a sua disponibilidade.

BROWNIE SCENARIO R\$28

Clássico e irresistível, nosso brownie com sorvete de creme, calda de chocolate e chantilly é uma verdadeira explosão de sabores e texturas.

PETIT GATEAU R\$36

A combinação perfeita entre o calor do bolo e o centro líquido de chocolate cria uma experiência única para os amantes de sobremesas.

CREPE DE DOCE DE LEITE R\$32

CREPE DE MORANGO E CHOCOLATE R\$34



BROWNIE SCENARIO

BEBIDAS SEM ÁLCOOL



SUCO TROPICAL

SUCO TROPICAL R\$18

Servido em nossa tradicional caneca, esse suco refrescante e saboroso, combina a doçura dos morangos com o toque tropical do maracujá. Desfrute dessa explosão de sabores em cada gole, perfeito para te refrescar nos dias quentes.

SUCO DE FRUTA NATURAL R\$14

Consultar fruta do dia.

SODAS ITALIANAS R\$16

Bebida gaseificada a base de xarope natural. Consultar sabores do dia.

REFRIGERANTE LATA R\$9

Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica zero, Pepsi, Pepsi zero Sukita laranja e Soda. (Somente refrigerantes AMBEV)

ENERGÉTICO R\$16

ÁGUA R\$5

ÁGUA COM GÁS R\$6

ÁGUA TÔNICA R\$8

Nossos sucos são feitos com fruta natural

SPRITZ & DRINKS



GIN TANQUERAY R\$16

RUM BRANCO R\$14

VODKA SMIRNOFF R\$18

CACHAÇA SEC XVIII R\$9

CACHAÇA SALINAS R\$6

**JACK DANIEL'S
BOURBON** R\$24

**JONHNNIE WALKER
RED LABEL** R\$20

**JONHNNIE WALKER
BLACK LABEL** R\$26




Tanqueray
LONDON DRY GIN
IMPORTED

PÉ NA AREIA



DRINKS AUTORAIS

CASSIS'BLANC R\$42

Vinho branco seco, xarope e limão siciliano e Licor de Cassis.

JACK'MEL R\$36

Whisky americano Jack Daniels, Cachaça artesanal de mel e limão, xarope de gengibre, suco de limão e Vermute artesanal.

GEN'GINS R\$32

Gin artesanal, geleia de morango, xarope de gengibre, suco de limão.

CANA CAIANA R\$32

Cachaça, suco de limão e xarope de rapadura com capim limão.

HIDROMÊ R\$32

Cachaça de mel e limão, xarope de gengibre, suco de limão e cynar.

PÉ NA AREIA R\$26

Cachaça de mel, rum, suco limão, xarope de açúcar borda temperada com mix de limão.

PRAIANO R\$33

Maracujá, licor de pêssigo, xarope de tangerina, rum, xarope de frutas vermelhas.

DRINKS CLÁSSICOS

APERONI R\$43

Aperol, licor de laranja, Vinho branco seco, Água Tônica e laranja.

JORGE AMADO R\$33

Cachaça c/ cravo e canela, suco de limão, poupa de maracujá e xarope de açúcar.

NEGRONI R\$36

Gin tanqueray, campari, vermute rosso e casca de laranja.

MARGARITA R\$32

Tequila, limão e licor artesanal de laranja.

GIN & TÔNICA R\$32

Gin, água tônica, limão, especiarias.

MOSCOW MULE R\$32

Vodka, ginger beer, limão, espuma de gengibre.

CAIPIRINHA R\$24

Consultar sabores do dia.
Limão, morango, abacaxi, maracujá.

CAPIVODKA R\$26

Consultar sabores do dia.
Limão, morango, abacaxi, maracujá.

MOJITO R\$24

COQUETEL S/ ÁLCOOL R\$22

Consultar sabores do dia.

PRAIANO



— CHOPPERIA & RESTAURANTE —

SCENARIO

*O pagamento de 10% a título de serviços é opcional.
Não cobramos couvert artístico.*



senha: scenario

Forma de pagamento: cartão ou dinheiro



VISA



elo



**Diners Club
INTERNATIONAL**