



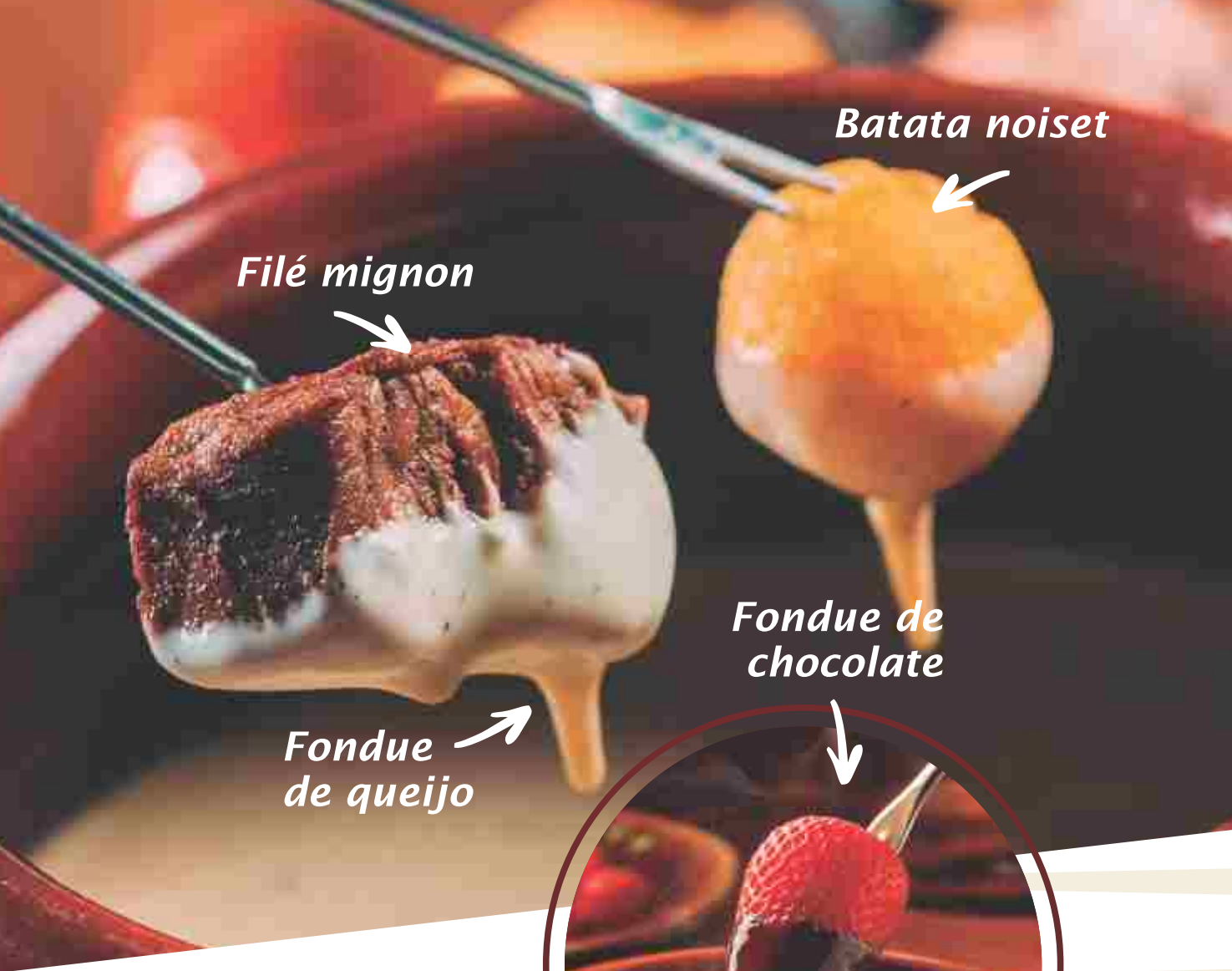
O Sabor DOS ALPES

Uma experiência suíça à mesa



SCENARIO





Batata noiset

Filé mignon

Fondue de
chocolate

Fondue
de queijo



EXPERIÊNCIA FONDUE COMPLETA | SERVE 2 PESSOAS

Escolha sua proteína: Frango empanado ou Filé Mignon, acompanhados de fondue tradicional de queijo e fondue de chocolate.

Acompanha:

- 250g de proteína
- 250g de batata noisette
- Pão artesanal
- Mix de legumes (cenoura baby e brócolis)
- Mix de frutas frescas (morango e uva)
- Marshmallows

FRANGO EMPANADO R\$178

FILÉ MIGNON R\$212

FILÉ SCENARIO DE INVERNO | SERVE 3 PESSOAS R\$242

São 500g de filé mignon suculento, acompanhados de batata noisette crocante e nosso clássico fondue de queijo, cremoso e servido sempre quente.

FONDUE DE CHOCOLATE

R\$69

Fondue de chocolate irresistível, acompanhado de Mix de frutas (morangos, uvas) e marshmallows. Uma experiência doce e envolvente para encerrar a noite da melhor forma.

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!



CHOPP BRAHMA BLACK 330ml R\$16
A intensidade e o aroma marcante. Uma experiência única para os amantes de cervejas escuras.



CHOPP STELLA ARTOIS 300ml R\$14
A elegância em cada gole! Descubra a perfeição com sua coloração dourada e sabor refinado.



CHOPP BRAHMA CANECÃO 600ml R\$20
A combinação perfeita de tradição e diversão! Ícone dos bares e da cultura cervejeira.



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.



BUDWEISER R\$9
Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.



BUDWEISER ZERO R\$10
Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.



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.

APERITIVOS

PROVOLETA DA CASA



PROVOLETA DA CASA

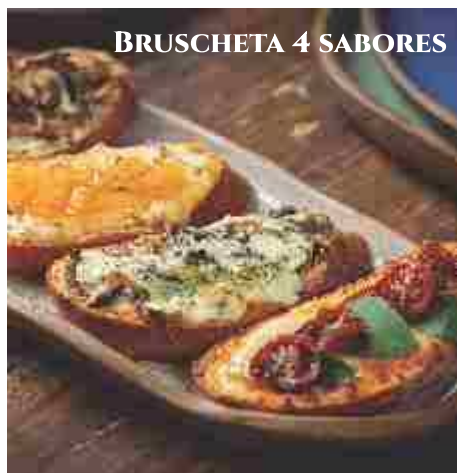
R\$46

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 manjeriço, Mix de cogumelos e Shimeji com gorgonzola.



BRUSCHETA 4 SABORES

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.



BOLINHO DE BACALHAU

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.



ISCA DE TILÁPIA EMPANADA

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\$32

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



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**



*Queijo
Derreeeeeete!*

*Batatas
Rústicas*

*Pão
de Alho*

PICANHA *Scenario*

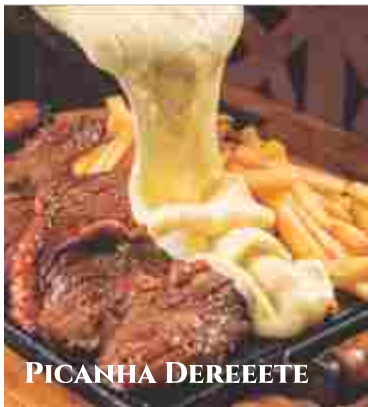
Experiência irresistível!

600g de picanha, batatas rústicas,
pão de alho no ponto, finalizado
com nosso famoso queijo Derrete.

R\$ 276



FILÉ MIGNON DERREEETE



PICANHA DEREETE

FILÉ MIGNON DERREEETE **R\$240**

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\$256

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



COSTELA SCENARIO

COSTELA SCENARIO R\$142

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

FILÉ SCENARIO R\$182

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



FILÉ SCENARIO

CHORIZO SCENARIO R\$156

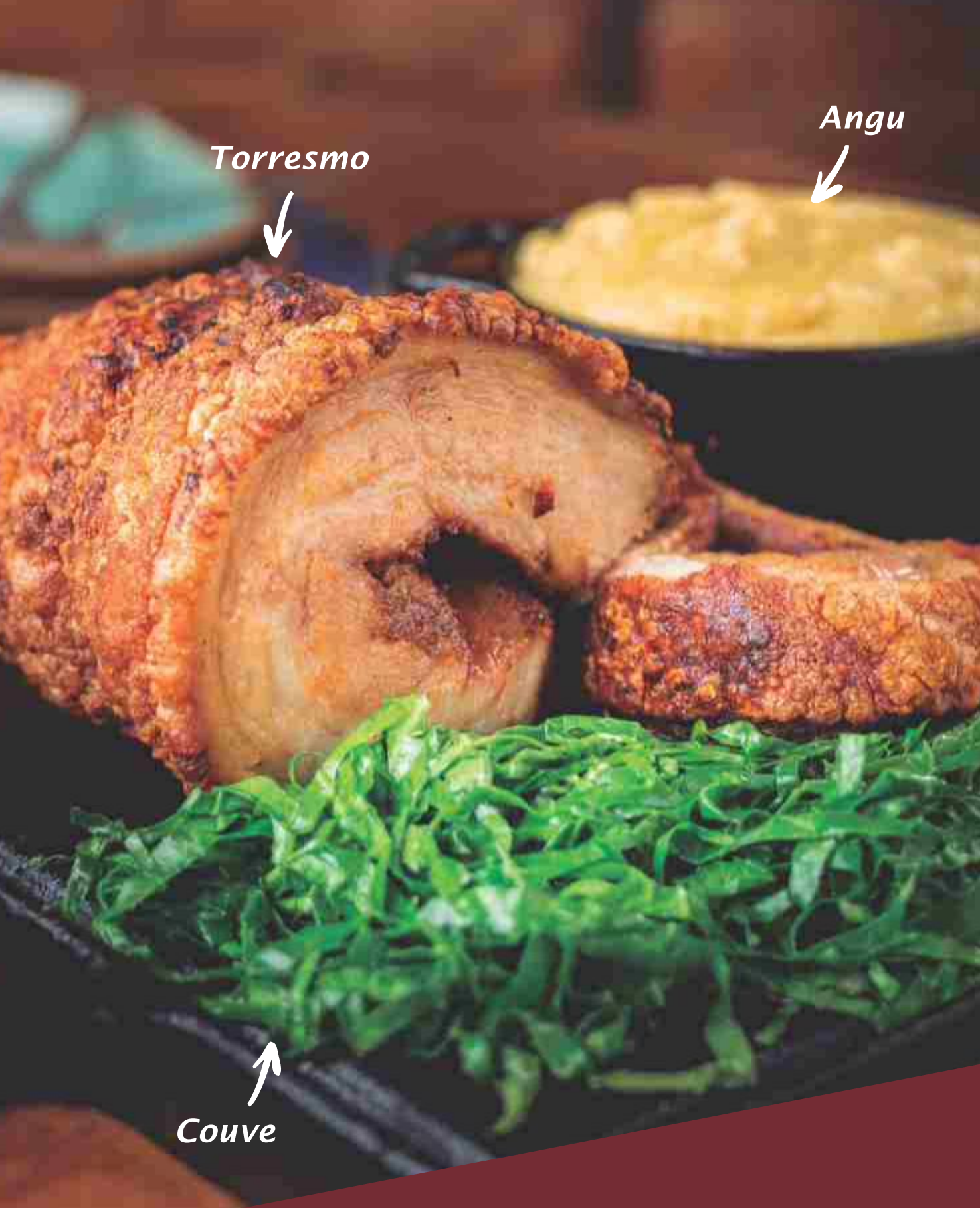
Descubra a delícia autêntica do Chorizo Argentino com batata frita e molho a base de mostarda e limão. São 600g de succulenta carne e 500g de fritas crocantes.

FRANGO SCENARIO R\$120

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.



TORRESMO *Scenario*

Esse não podia faltar

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

R\$ 96



CAMARÃO COCO BAMBU R\$68

Arroz branco recheado com presunto, ervilhas, 150g de camarão, requeijão, muçarela e creme culinário exclusivo. Tudo isso finalizado ao forno criando uma deliciosa casquinha de queijo!

TACOS DE PROVOLONE R\$39 NOVIDADE!

Tacos crocantes de provolone(3un.) e suculentas tiras de filé mignon, acompanhados de couve salteada que traz frescor e textura. Finalizados com nosso cremoso molho tártaro artesanal, criando o equilíbrio perfeito entre intensidade, crocância e leve acidez.

FETTUCCINE VEGANO R\$58 NOVIDADE!

Massa fettuccine envolvida em um molho cremoso à base de leite de coco e caldo de legumes, preparada com um mix de shimeji e shiitake, alho-poró, cebola branca e tomate grape fresco. Para finalizar, uma crocante farofa de castanhas com panko, adicionando textura e um toque especial ao prato.



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.

TILÁPIA CROCANTE R\$48

Tilápia empanada crocante servida sobre salada fresca de folhas e tomate-cereja e compota de manga c/ maracujá

BATATA RECHEADA



BATATA RECHEADA

BATATA RECHEADA SCENARIO R\$39

Nossa batata recheada é assada na medida certa, cremosa por dentro e levemente crocante por fora, recheada com frango suculento e requeijão cremoso, acompanhada de uma salada fresca e leve. Um prato delicioso e reconfortante que agrada todos os paladares.

RISOTOS



RISOTO DE CAMARÃO

RISOTO DE CAMARÃO 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.

RISOTO DE SALMÃO E BRIE R\$79

200g de arroz arbóreo refogado em azeite e cebola, vinho branco seco, queijo brie, salmão desfiado. Finalizamos com manteiga artesanal e parmesão ralado.

FILÉ A PARMEGIANA R\$69

100g de filé mignon empanado coberto com molho de tomate artesanal, finalizado com queijo muçarela fatiado. Acompanha arroz branco e batatas palito.



TORNEDOR COM

ALIGOT R\$72

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



MEDALHÃO A

PIAMONTESE R\$78

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



PICANHA GRELHADA 200g R\$78

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

SALMÃO GRELHADO 150g R\$62

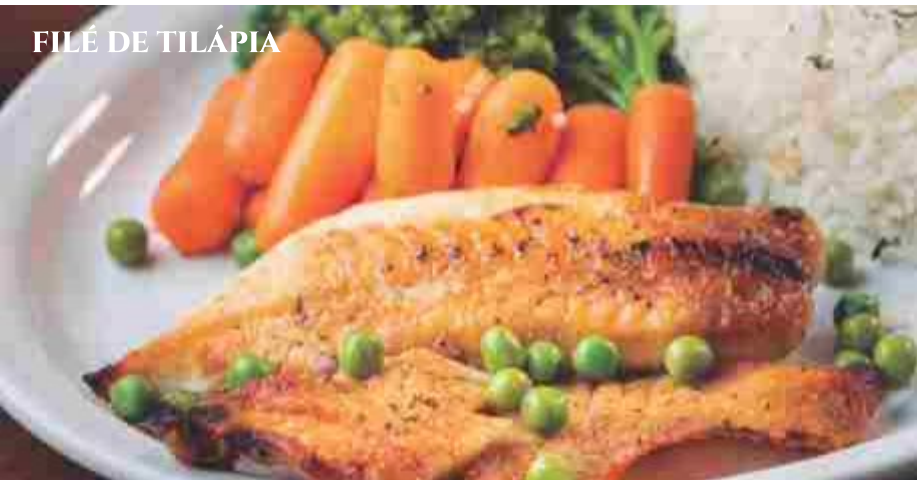
Acompanha salada do dia e molho de alcaparras e champignon.

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADA 200g R\$52

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.



MASSAS

*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 GRATINADO

FETTUCCINE AO SUGO COM MEDALHÃO R\$72

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
COM MEDALHÃO

FETTUCCINE BIANCO R\$40

Fettuccine artesanal salteado no azeite e cebola e molho branco da casa. Finalizado com queijo parmesão.

PIZZA

*INDIVIDUAL



CALABRESA R\$38

Massa artesanal, queijo muçarela, calabresa e orégano salpicado.

FRANGO COM REQUEIJÃO R\$42

Massa artesanal, queijo muçarela, filé de frango desfiado, requeijão, milho verde e orégano salpicado.

MARGUERITA R\$36

Massa artesanal, muçarela, tomate italiano e manjerição fresquinho.

VEGETARIANA R\$38

Massa artesanal, muçarela, milho verde, palmito, champignons laminados e orégano salpicado.

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%*



APALTAGUA GRAN VERANO CARMENERE R\$106

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



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%*



AMAYAN MALBEC R\$102

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



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%*



CASAL MENDES VINHO VERDE R\$132

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



TAÇA VINHO BRANCO R\$26



CERVEJAS ARTESANAIS



X-WÄLS
600ml R\$20
Estilo: Pilsen
Teor alcóolico:5%
Amargor:17



**WÄLS COPO
LAGOINHA**
600ml R\$22
Estilo: Pilsen
Teor alcóolico:4,2%
Amargor:20



WÄLS VERANO
600ml R\$25
Estilo: Pale Ale
Teor alcóolico:5%
Amargor:25



**COLORADO
APPIA**
600ml R\$25
Estilo: Honey Wheat Ale
Teor alcóolico:5,5%
Amargor:10



**PATAGONIA
PILSENER**
355ml R\$25
Estilo: Pilsener
Teor alcóolico:5,3%
Amargor:18



**COLORADO
INDICA**
600ml R\$25
Estilo: English Ipa
Teor alcóolico:7%
Amargor:45

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.

SOBREMESAS

BROWNIE SCENARIO R\$26

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 e a cremosidade do sorvete de creme, cria uma experiência única para os amantes de sobremesas.



BROWNIE SCENARIO

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

SUCO TROPICAL R\$20

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

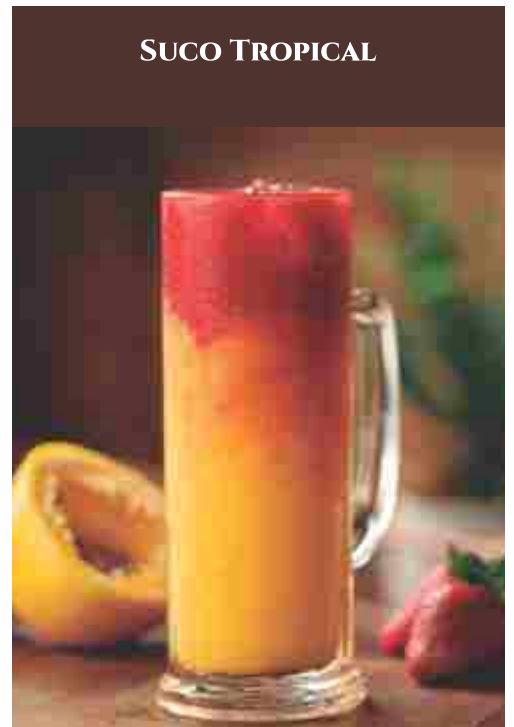
*Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica zero, Pepsi, Pepsi zero Sukita laranja e Soda.
(Somente refrigerantes AMBEV)*

ENERGÉTICO R\$16

ÁGUA R\$5

ÁGUA COM GÁS R\$6

ÁGUA TÔNICA R\$8



Nossos sucos são feitos com fruta natural

SPRITZ



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



DRINKS CLÁSSICOS

APERONI R\$48

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.

CAIPIVODKA R\$26

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

MOJITO R\$24

Rum branco, suco de limão, hortelã, açúcar e água com gás.

COQUETEL S/ ÁLCOOL R\$22

Consultar sabores do dia.



DRINKS AUTORAIS



CASSIS'BLANC R\$44

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\$36

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\$32

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.



— 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