



MENÙ



18+21 €

locanda Scapolatiello



ANTIPASTI

- TAGLIERE 18.21 € 10,00
MISTO DI SALUMI E FORMAGGI DOP.
ASSORTED LOCAL CHEESE AND COLD MEAT
- HAMBURGER DI SEPIE ALLA TARTARA DI TACCOLE E PEPE ROSA € 9,00
CONDITO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E ACETO BALSAMIC
CUTTLEFISH HAMBURGER IN PINK PEPPER CREAM
- CARPACCIO DI MANZO AL SALE CON EMULSIONI DI RICOTTA € 8,00
DI VACCINA, UOVA DI QUAGLIA IMPANATE CON MIREPOIX DI VERDURE
AIR DRIED WITH COTTAGE QUAILS EGG AND VEGETABLE
- BACCALÀ NORVEGESE COTTO AL VAPORE , PANNA ACIDA, € 9,00
DRAGONCELLO SU MAZZETTO DI FAGIOLINI SALTATO CONSALSA AL BACON
BOILED SALT COD ON SAUTED BACON FRENCH BEANS
- PERLA DI MOZZARELLA DI BUFALA FARCITA CON VERDURE DI € 9,00
STAGIONE SU CREMA DI FAVE
FILLED MOZZARELLA WITH SEASON VEGETABLES
- CAPRESE FARCITA ED IMPANATA CON FARINA DI POLENTA, € 9,00
SESAMO E CUS CUS
FRIED CAPRESE SALAD AND CORN MEAL



PRIMI PIATTI

- GNOCCHETTI DI SPINACI CON RAPA ROSSA, MOUSSE DI TONNO € 10,00
PINNA GIALLA CON EMULSIONE DI PISELLINI SELVATICI
SPINACH DUMPLING WITH RED TURNIPS AND TUNA MOUSSE
- RISOTTINO VIALONE NANO DELLA RISERVA VERCELLESE € 11,00
CON TOCCHETTI DI PESCE SAN PIETRO IN SALSA DI MANGO
RISOTTO WITH FISH AND MANGO SAUCE
- RAVIOLI CON SPUMA DI RICOTTA CON PETTO DI GALLINA € 9,00
FARAONA SU EMULSIONE DI CRESCIONA
FILLED RAVIOLI WITH COTTEGE CHEESE AND CHICKEN
- STRASCINATO CON FAGIOLINI, PESTO DI BASILICO € 9,00
E PATATE CROCCANTI
HANDMADE PASTA WITH FRENCH BEANS, POTATO AND BASIL
- PACCHERO IN CROSTA DORATA, FIORI DI ZUCCA E FORMAGGIO € 8,00
DI FOSSA E SALSA ALLO ZAFFERANO
HANDMADE PASTA WITH PUMPKINS FLOWERS CHEESE AND SAFFRON
- PENNONI DI GRAGNANO CON STRACCHINO, € 9,00
STRACCHINO E SALSA DI PEPERONI
PASTA FROM GRAGNANO WITH CREAM CHEESE AND PEPPERS



SECONDI PIATTI

GNOCCHETTI DI SPINACI CON RAPA ROSSA, MOUSSE DI TONNO € 10,00
PINNA GIALLA CON EMULSIONE DI PISELLINI SELVATICI MISTO DI
SALUMI E FORMAGGI DOP.

SPINACH GNOCCHI WITH BEETROOT, TUNA FISH MOUSSE AND GREEN PEA CREAM

GAMBERONI DI SICILIA IN PASTA FILO CON RISO VENERE, € 13,00
TARTUFO NERO D'92ALBA E FUNGHI PORCINI E RISTRETTO DI FALANGHINA

PRAWN WITH RICE, TRUFFLE, MUSHROOM AND WHITE WINE

CAPONATA DI RICCIOLA CALDA APPOGGIATA SU FRISELLA AGEROLESE € 12,00

RICCIOLA FISH WITH TOASTED BREAD PIE

COSTOLETTA DI MAIALINO NERO CASERTANO SCOTTATA SU FOGLIE € 10,00
D'ALLORO CONDITO CON SALSA ALLA LIQUIRIZIA E POMODORI VERDI

PORK CUTLET WITH LIQUORICE SAUCE AND GREEN TOMATO

MILLEFOGLIE DI MANZO CON PROVOLA AFFUMICATA E € 12,00
POMODORI DI SORRENTO

BEEF WITH PROVOLA CHEESE AND TOMATO

MOZZARELLA IN CARROZZA IN PANE CAFONE CON MOSAICO € 10,00
DI VERDURINE E PESTO DI RUCOLA

FRIED MOZZARELLA AND BREAD WITH VEGETABLE AND ROCKET PESTO

PEPERONI RIPIENI DI CARNE DI VITELLO OLIVE E CAPPERI € 11,00

PEPPER FILLED WITH VEAL OLIVE AND CAPER



CONTORNI

CHARLOTTE DI VERDURE <i>VEGETABLE PIE</i>	€ 5,00
PEPERONCINI VERDI DORATI E CAMELLATI <i>FRIED GREEN PEPPER WITH CAMEL</i>	€ 5,00
INVOLTINO DI MELANZANE <i>AUBERGINE ROULADE</i>	€ 5,00
PATATE NOCCIOLA CON GUANCIALE DI MAIALE E CIPOLLOTTI CROCCANTI <i>STEWED POTATO WITH BACON AND ONION</i>	€ 5,00
PUREA DI ZUCCA IN SALSA MALTESE <i>PUMPKIN PURÉE WITH MALTESE SAUCE</i>	5,00
VERDURE GRIGLIATE CONDITE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA <i>GRILLED VEGETABLE WITH OLIVE OIL</i>	5,00



Dalla padella alla brace

DALLA PADELLA ALLA BRACE

PIATTO UNICO 18.21 TERRA € 15.00

CHOICE OF SEASONAL PRODUCT

PIATTO UNICO 18.21 MARE € 15,00

CHICE OF SEAFOOD

Chiedi al cameriere il grado di cottura della carne

Dalla padella alla brace



IL BARBEQUE

GRIGLIATA DEL PESCATO DEL GIORNO

€ 5,00 l'etto

GRILLED FISH

GRIGLIATA DI CARNE

€ 6,00 l'etto

GRILLED MEAT

Chiedi al cameriere il grado di cottura della carne



Tutto frutto della fantasia

DESSERT

CREMA CATALANA CON LUCETTE DI AGRUMI DELLA COSTIERA CARAMELLATI <i>CATALAN CREAM</i>	€ 6,00
TORTINO SOFFICE AL LIME E GELE DI MARTELLI ED ANICE <i>LIME AND BERRIE WITH ANISE</i>	€ 6,00
MILLEFOGLIE DI FRAGOLINE DI BOSCO CON SALSA ALL'ARANCIA ROSSA <i>STRAWBERRY WITH ORANGE</i>	€ 6,00
BAULETTO DI PERA E RICOTTA CON SALSA DI GIANDUIOTTO E CALVADOS <i>PEAR AND RICOTTA PIE WITH CHOCOLATE AND CALVADOS</i>	€ 6,00
CARPACCIO D'ANANAS CON BICCHIERINO DI CIOCCOLATO FONDENTE E SORBETTO AL CANTALUPO <i>PINEAPPLE WITH CHOCOLATE AND MELON ICE CREAM</i>	€ 6,00