








JOE SCARPETTA
RISTORANTE ITALIANO


gli Antipasti

Tagliere emiliano - prosciutto crudo DOP di Parma, salame felino, coppa piacentina, pancetta steccata, squacquerone e il nostro gnocco fritto.	(consigliato x 2 pers.)	€ 14
Tartare di filetto di manzo con burro di arachidi, purea di carota dolce, insalata di spinacino, mela e soia.		€ 14
Merenda toscana - selezione di salami e pecorini artigianali di San Gimignano accompagnati da crostone caldo con lardo di cinta senese e miele tartufato.	(consigliato x 2 pers.)	€ 16
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta di bufala aromatizzata con salsa di zucchine e noci.		€ 11
Crostone di pane di segale, burro di montagna, bietole fresche saltate e acciughe di Sciacca.		€ 13
Crudità di tonno rosso del Mediterraneo, gazpacho giallo, polvere di capperi e gel di aceto balsamico. 		€ 15
Gamberi rossi di Mazara marinati al finocchietto, zuppetta fredda di pomodorini datterini, emulsione di burrata e crumble di grissini fatti in casa. 		€ 17

i Primi

Linguine Joe Scarpetta aromatizzate al peperoncino con pomodoro BIO di Lucera, burrata e cialdina di Grana.		€ 12
Tortello di pasta fresca fatto in casa ripieno di anatra con genovese di cipolle, maggiorana, salsa di Parmigiano vacche rosse.		€ 14
Rigatoni di Gragnano con salsiccia di Norcia, fave e scaglie di pecorino toscano al pistacchio.		€ 14
Orecchiette di pasta fresca con pesto di erbe di stagione, pan fritto e scampo di Mazara scottato. 		€ 16
Tagliolini di nostra produzione con dadolata di tonno rosso del Mediterraneo cotto e crudo, crema di melanzane e granella di pistacchi. 		€ 14
Maccheroncini al ferretto con vongole veraci, pomodorini gialli in doppia consistenza e alga nori.		€ 14

i Secondi

Chianina alla brace con rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano riserva.		€ 21
Filetto di manzo con scaloppa di Foie Gras e cipolla rossa di Tropea caramellata.		€ 25
Capocollo di maialino cotto a bassa temperatura con asparagi di mare e riduzione al miele.		€ 19
Frittura mediterranea di pesce con verdure croccanti e salsa agrodolce.		€ 18
Piovra arrostita con crema di finocchi, cipollotto di Tropea marinato, olive taggiasche e paprika dolce.		€ 19
Tataki di tonno rosso del Mediterraneo in panure di semi di papavero e guacamole fatta in casa. 		€ 22

le Bevande

Acqua naturale o gasata ultra - microfiltrata da 0,75 L / 0,5 L	€ 2	€ 1
Calice di vino rosso o bianco da nostra selezione	a partire da € 5	
Bibite da 0,33 L - Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	€ 3,5	
Birra alla spina Marechiaro Antoniana piccola 0,20 L / media 0,4 L	€ 3	€ 5
Birra in bottiglia da nostra selezione	a partire da € 4	
Birra Weiss in bottiglia da 0,5 L	€ 5	

La cucina di Joe utilizza prodotti freschi, conservati e abbattuti all'origine. In mancanza di prodotti freschi potremmo utilizzare prodotti abbattuti e congelati all'origine di ottima qualità. L'elenco degli ingredienti e degli allergeni è disponibile in cassa.

Coperto - Pane, focaccia, grissini del nostro forno e coccole di Joe	€ 3
--	-----