



JOE SCARPETTA
RISTORANTE ITALIANO

gli Antipasti

Selezione di salumi di Mora Romagnola (presidio Slow food) dell'azienda agricola Zavoli serviti con il nostro gnocco fritto e lo squacquerone: prosciutto crudo, pancetta arrotolata, coppa e salame stagionato in cera d'api (consigliato per 2 pers.). ¹⁻⁷	€ 17
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta di bufala aromatizzata con salsa di zucchine e noci. ¹⁻⁷⁻⁸	€ 11
Merenda toscana - selezione di salami e pecorini artigianali di San Gimignano (Siena) accompagnati da crostacei caldi con lardo di cinta senese e miele tartufato (consigliato per 2 pers.). ¹⁻⁷	€ 17
CiUmbria! - Pan brioche artigianale tostato, porchetta di Orvieto calda, rucoletta selvatica e crema di patate cacio & pepe. ¹⁻⁷⁻³	€ 13
Frittella salata, crudité di gambero rosso di Mazara, burrata pugliese, scorzetta di lime e salsa avocado. ¹⁻²⁻⁷	€ 15
Cannolo di baccalà mantecato con cipolla rossa di Tropea in diverse consistenze. ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹	€ 13
Tartare di ricciola e ravanella con gazpacho di arance, lamponi e balsamico. ⁴	€ 16

i Primi

Linguine Joe Scarpetta aromatizzate al peperoncino con pomodoro BIO di Lucera, burrata e cialdina di Grana. ¹⁻⁷⁻⁹	€ 12
Tortelli di pasta fresca fatti in casa ripieni di anatra con genovese di cipolle, maggiorana, salsa di Parmigiano vacche rosse. ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	€ 14
Pappardelle di pasta fresca con ragù di cinghiale al coltello e polvere di frutti di bosco. ¹⁻⁷⁻⁹	€ 14
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo al pesto di basilico fatto in casa, mousse di pomodori cuore di bue, bisque di crostacei e crudité di gambero rosso di Mazara (minimo 2 persone). ²⁻⁷⁻⁸⁻⁹	€ 16
Mezzi paccheri con ricciola cotta & cruda, fiori di zucca, crema di zucchine e zafferano. ¹⁻⁴⁻⁹	€ 15
Tagliolini di pasta fresca con baccalà, olive taggiasche, capperi, acciughe e peperone crusco. ¹⁻⁴⁻⁹	€ 14
Tonnarelli di pasta fresca con vongole veraci, pistacchio in diverse consistenze e olio al limone. ¹⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴	€ 16

i Secondi

Controfiletto di Chianina toscana alla brace con crema all'aglio orsino, sale maldon e chips di patate. ⁷⁻⁹	€ 23
Guancia di vitello e il suo fondo, purè di mais tostato, amaretti e mostarda di Cremona. ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹	€ 21
Capocollo di maialino cotto a bassa temperatura con riduzione al mirto e ribes. ⁷⁻⁹	€ 19
Frittura mediterranea di pesce con verdure croccanti e salsa agrodolce. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶	€ 19
Trancio di ricciola leggermente affumicato, crema di piselli, pomodorini confit ed emulsione di bufala. ¹⁻⁴⁻⁷	€ 23
Piovra arrostita con friggittelli dorati, patata schiacciata, salsa di caciocavallo podolico e paprika dolce. ¹⁻⁷⁻¹⁴	€ 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 Zero, Aranciata San Pellegrino, Sprite	€ 3,5	
Birra alla spina Marechiaro - birrificio Antoniano piccola 0,20 L / media 0,4 L	€ 3	€ 5
Coperto - Pane, focaccia, grissini del nostro forno e coccole di Joe	€ 3	

Gentile cliente, la informiamo che la cucina di Joe utilizza alcuni prodotti che possono essere abbattuti all'origine o congelati in loco (sempre mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

Legenda allergeni: 1. Cereali e derivati - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi