



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 peperoni e menta. ¹⁻⁷	11€
Merenda toscana - selezione di salami e pecorini artigianali di San Gimignano (Siena) accompagnati da crostone caldo con lardo di cinta senese e miele tartufato (consigliato per 2 pers.). ¹⁻⁷	17€
Tartare di Chianina, maionese di nocciola, polvere di capperi e giardiniera di verdure miste fatta in casa. ³⁻⁸	15€
Frittelline salate con crudité di tonno rosso del Mediterraneo, burrata pugliese, salsa di avocado e scorzette di lime. ¹⁻⁴⁻⁷	14€
Piovra arrostita, patata schiacciata, friggirelli dorati, salsa di caciocavallo podolico e paprika dolce. ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹	16€
Tartare di ricciola e ravanello 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€
Rigatoni di Gragnano con ragù di salsiccia di maialino nero del Nebrodi, pomodorini datterini gialli e tartufo nero estivo. ¹⁻⁷⁻⁹	16€
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo al pesto di basilico fatto in casa, spuma di pomodoro, bisque di crostacei e crudité di gambero rosso di Mazara (minimo 2 persone). ²⁻⁷⁻⁸⁻⁹	16€
Paccheri di Gragnano con ricciola cotta & cruda, fiori di zucca, crema di zucchine, zafferano e terra di olive nere. ¹⁻⁴⁻⁹	15€
Tonnarelli di pasta fresca con vongole veraci, pistacchio in diverse consistenze e olio al limone. ¹⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴	15€

i Secondi

Controfiletto di Chianina toscana alla brace, gazpacho di pomodorini, zucchine dorate e chips di patate. ¹⁻⁹	24€
Faraona avvolta nel lardo di cinta senese, salsa di pecorino al tartufo ed erbe fresche di stagione saltate. ⁷⁻⁹	20€
Pluma di maialino nero del Nebrodi scottata, mostarda al miele e caponatina mediterranea di verdure. ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹	23€
Trancio di ricciola, crema di piselli, pomodorini confit, emulsione di bufala e rosti di patate. ¹⁻⁴⁻⁷	23€
Tataki di tonno rosso del Mediterraneo in panure di semi di papavero, yogurt al cetriolo ed erba cipollina con insalatina di finocchi e arancia. ¹⁻⁴⁻⁷	25€
Frittura mediterranea di pesce con verdure croccanti e salsa agrodolce. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶	19€

le Bevande

Acqua naturale o gasata ultra - microfiltrata da 0,75 L / 0,5 L	2€ / 1,5€
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€
Caffè espresso	2€
Caffè d'orzo/ decaffeinato	2,5€
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