



**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.). <sup>1-7</sup>	18€
Carciofo in pastella, crema di porri e patate, fonduta di pecorino romano. <sup>1-7</sup>	12€
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.). <sup>1-7</sup>	18€
Carpaccio di lingua di vitello con salsa verde, mousse di caprino erborinato, pane carasau e caco mela. <sup>1-7-9</sup>	14€
Frittelline salate con crudità di tonno rosso del Mediterraneo, burrata pugliese, salsa di avocado e scorzette di lime. <sup>1-4-7</sup>	15€
Code di gamberoni scottati con crema di ceci aromatizzata al timo e riduzione di arancia. <sup>1-2-7-9</sup>	14€
Mini bun di pane fatto in casa alla barbabietola ripieno di capesante scottate, tartufo nero, verza e maionese ai crostacei. <sup>1-3-7-14</sup>	17€

## i Primi

Linguine Joe Scarpetta aromatizzate al peperoncino con pomodoro BIO di Lucera, burrata e cialdina di Grana. <sup>1-7-9</sup>	13€
Tortelli di pasta fresca fatti in casa ripieni di anatra con genovese di cipolle, maggiorana, salsa di Parmigiano vacche rosse. <sup>1-3-7-9</sup>	14€
Tagliatelle di pasta fresca aromatizzate al Chianti con ragù di capriolo al coltello e scaglie di pecorino ai mirtilli. <sup>1-3-7-9-12</sup>	15€
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con porri, castagne e fonduta di Castelmagno ( <u>minimo 2 persone</u> ). <sup>1-2-7-8-9</sup>	14€
Farfalle di pasta fresca fatte in casa con tonno rosso del Mediterraneo cotto&crudo, crema di carciofi, melograno, bergamotto e burro acido. <sup>1-3-4-7-9</sup>	16€
Tagliolini di pasta fresca con vongole veraci, crema di cannellini al nero di seppia e tarallo. <sup>1-3-7-9-14</sup>	16€
Tonnarelli aglio e olio con crudità di gambero rosso di Mazara, la sua bisque e crumble di aglio nero. <sup>1-2-3-7-9</sup>	16€
Spaghettoni di Gragnano con salsa d'ostrica e perlage di tartufo nero. <sup>1-7-9-14</sup>	18€

## i Secondi

Controfiletto di Chianina toscana alla brace, composta di fichi senapata fatta in casa e noci servito con chips di patate. <sup>1-8-10</sup>	24€
Faraona avvolta nel lardo di cinta senese, fondata di gorgonzola ed erbe fresche di stagione saltate. <sup>7-9</sup>	21€
Capocollo di maialino di mora romagnola dell'azienda Agricola Zavoli (presidio Slow Food) cotto a bassa temperatura, fondo al miele, purea di mele e cavolo cappuccio saltato. <sup>1-7-9</sup>	22€
Trancio di dentice scottato, fondo di canocchie e soia con spinacio fresco ripieno di crudità di pera e dentice. <sup>2-4-7-9</sup>	24€
Piovra croccante con salsa di rucola, aglio nero, polenta taragna e paprika dolce. <sup>1-7-9-14</sup>	22€
Frittura mediterranea di pesce con verdure croccanti e salsa agrodolce. <sup>1-2-4-6</sup>	21€

## 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 5,5€
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€
<b>Coperto - pane, focaccia, grissini del nostro forno e coccole di Joe</b>	<b>3€</b>

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