



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 | 18€ |
| Selezione di pecorini aromatizzati di San Gimignano dell'azienda agricola Forme d'arte (Siena) serviti con pane all'uvetta fatto in casa tostato e miele di castagno. ¹⁻⁷ | 14€ |
| Carciofo in pastella, crema di porri e patate, salsa di pecorino romano. ¹⁻⁷ | 12€ |
| Merenda toscana - selezione di salami artigianali di San Gimignano (Siena) accompagnati da pecorino di crete senesi e crostone caldo con lardo di cinta toscana e miele tartufato (consigliato per 2 pers.). ¹⁻⁷ | 18€ |
| Carpaccio di lingua di vitello con salsa verde, mousse di caprino erborinato, pane carasau e pompelmo rosa. ¹⁻⁷⁻⁹ | 14€ |
| Frittelline salate con crudità di tonno rosso del Mediterraneo, burrata pugliese, salsa di avocado e scorzette di lime. ¹⁻⁴⁻⁷ | 15€ |
| Code di gamberoni scottate con crema di ceci aromatizzata al timo e riduzione di arancia. ²⁻⁷⁻⁹ | 14€ |
| Capésante alla plancha, mini bun di pane fatto in casa alla barbabietola, tartufo nero, verza e maionese ai crostacei. ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁴ | 17€ |

i Primi

| | |
|---|-----|
| Linguina Joe Scarpetta aromatizzata al peperoncino con pomodoro BIO di Lucera, burrata e cialdina di Grana. ¹⁻⁷⁻⁹ | 13€ |
| Tortelli di pasta fresca fatti in casa ripieni di anatra con genovese di cipolle, maggiorana e salsa di Parmigiano vacche rosse. ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ | 14€ |
| Tonnarello di pasta fresca con ragù di capriolo al coltello e Bagoss delle valli bresciane. ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² | 16€ |
| Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con porri, castagne e fonduta di Castelmagno (<u>minimo 2 persone</u>). ¹⁻²⁻⁷⁻⁸⁻⁹ | 14€ |
| Fregola sarda mantecata con olio ai crostacei, crudità di scampi di Mazara, pomodoro giallo e polvere di cipolla bruciata. ¹⁻²⁻⁷⁻⁹ | 16€ |
| Linguina di grano duro del pastificio agricolo Mancini con asparagi, gambero rosso di Mazara crudo ed emulsione ai ricci di mare. ¹⁻²⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴ | 17€ |
| Farfalle di pasta fresca fatte in casa con tonno rosso del Mediterraneo cotto&crudo, crema di carciofi, melograno, bergamotto e burro acido. ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹ | 16€ |
| Spaghetto di grano duro del pastificio agricolo Mancini con salsa d'ostrica e perlage di tartufo nero. ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴ | 18€ |

i Secondi

| | |
|--|-----|
| Controfiletto di Chianina toscana alla brace, composta di fichi senapata fatta in casa e noci servito con chips di patate. ¹⁻⁸⁻¹⁰ | 24€ |
| Faraona avvolta nel lardo di cinta senese, fondata di gorgonzola ed erbe fresche di stagione saltate. ⁷⁻⁹ | 22€ |
| Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, purè di mais e marmellata di cipolle rosse fatta in casa. ¹⁻⁷⁻⁹ | 23€ |
| Trancio di dentice scottato, fondo di canocchie e soia con spinacio fresco ripieno di crudità di pera e dentice. ²⁻⁴⁻⁷⁻⁹ | 24€ |
| Piovra croccante con salsa di rucola, aglio nero, polenta taragna e paprika dolce. ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴ | 22€ |
| Frittura mediterranea di pesce con verdure croccanti e salsa agrodolce. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶ | 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€ |
| 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