



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	19€
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€
Involtini di peperoni ripieni di acciughe di Sciacca, uvetta e caciotta di Amatrice con salsa yogurt al cetriolo e mela. ¹⁻⁴⁻⁷	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€
Tartare di Chianina al coltello, melone, lampone, fiori di sambuco e croccante al crudo di Parma.	15€
Frittelline salate con crudità di tonno rosso del Mediterraneo, burrata pugliese, salsa di avocado e scorzette di lime. ¹⁻⁴⁻⁷	15€
Carpaccio di spada del Mediterraneo, gazpacho di pomodorini, cialdina di olive taggiasche, olio al finocchietto e polvere di capperi. ⁴	16€
Capasante alla plancha, mini bun di pane fatto in casa al nero di seppia, tartufo nero, scarola e maionese ai crostacei. ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁴	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 crema di melanzane affumicata, pomodorini e salsiccia di Norcia sbriciolata. ¹⁻⁷	14€
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, vongole veraci sgusciate e salsa di prezzemolo, mantecato con olio al limone (<u>minimo 2 persone</u>). ⁷⁻¹⁴	15€
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 gambero rosso di Mazara crudo, zucchine, fiori di zucca 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 ed essicato, pesto di pistacchi ed essenza al bergamotto. ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹	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, mousse di senape al miele e chips di patate fritte. ¹⁻⁷⁻¹⁰	25€
Fagiano cotto a bassa temperatura ripieno di foie-gras e lardo di Arnad della Val d'Aosta con erbette fresche saltate.	23€
Tomahawk di maialino di mora romagnola dell'Azienda Agricola Zavoli (Presidio Slow Food) alla brace con chutney di albicocca e noci servito con insalatina di indivia belga. ⁸	all'etto 4,50€
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 peperone arrostito, maionese al timo, rosti di patate e paprika dolce. ¹⁻³⁻¹⁴	24€
Frittura mediterranea di pesce con verdure croccanti e salsa agrodolce. ¹⁻²⁻⁴⁻⁶	22€

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