

-La Scarpetta-

TAKE AWAY

02/720.72.15

lascarpetta@outlook.com

ENTRÉES

<i>Il Nostro Antipasto (Assiette d'entrées mixtes)</i>	25
<i>Charcuteries Fines di Casa Roberti et Piadina</i>	18
<i>Piadina farcie, Prosciutto Crudo, Stracchino et Rucola</i>	15
<i>Carpacci e Marinati de Poissons</i>	18
<i>Poulpe grillé, Crema di Patate, Topinambur et Paccasassi</i>	18
<i>Carpaccio de Bœuf « Black Angus » Fumé</i>	19
<i>(Pecorino di Fossa, Artichauts frits et Truffe Noire)</i>	

PASTA

<i>Chittarine Noires, Langoustines, Cime di Rape, Ricotta Salée et Bottarga</i>	21
<i>Passatelli aux Fruits de Mer</i>	20
<i>Maltagliati au Pesto de Basilic et Menthe, Avocado, Stracciatella et Pistaches Torréfiées</i>	18
<i>Tagliatelle al Farro, Speck, Radicchio et Scamorza</i>	19
<i>Ravioli Farcis Ricotta et Cèpes, Crème al Parmigiano e Truffe Noire</i>	21
<i>Lasagne alla Boscaiola, Salsiccia, Funghi, Béchamel et Truffe Noire</i>	19
<i>Calamarata alla Norcina</i>	18
<i>(Chair à Saucisse, crème al Parmigiano et Tartufata)</i>	

SECONDI

<i>Filet de Bar alla Mediterranea</i>	23
<i>Brodetto Fanese (« Soupe » épaisse tomatée de Poissons et Fruits de mer)</i>	23
<i>Tagliata de Ribeye Black Angus, Artichauts frits, Pistaches et Pecorino</i>	23
<i>Ossobuco in Gremolata, Patate al Forno à l'ail et Romarin</i>	22

DESSERTS

<i>Tiramisù al Caffè</i>	6
<i>Panna Cotta aux Fruits Rouges</i>	6