

# - LA SCARPETTA TAKE AWAY -

## Entrées:

Il Nostro Antipasto (Assiettes d'entrées mixtes) 20

Charcuteries Fines et Piadina 18

Piadina farcie, Herbes Sautées à l'Ail, Chair à Saucisse et Pecorino 15

Gratin d'Aubergines alla Parmigiana 15

Carpacci de Poissons (Thon rouge fumé, Saumon, Poulpe et Anchois marinés) 18

Poulpe grillé, Crème de Pois Chiche et Saladine. 18

Bruschetta con Burrata, Coppa, Radicchio Grillée et Pistaches torréfiées 18

Carpaccio de Bœuf Black Angus Fumé, Pecorino, Artichauts frits et Truffe Noire 18

## Plats de Pâtes Fraîches Fatte in Casa :

Chittarine Noires aux Fruits de Mer et Poutargues 21

Passatelli au Speck, Herbes et Scamorza 19

Maltagliati au Pesto Vert, Stracciatella et Pistaches Torréfiées 16

Tacconi à la Farine de Fèves, Joue de Porc, Tomates, Artichauts et Pecorino 17

Lasagne aux Champignons de bois, Chair à Saucisse, Speck, Béchamel  
et Truffe Noire 19

Ravioli Farcis Ricotta et Cèpes, Crème au Parmesan et Truffe Noire 21

Gramigna alla Norcina (Chair à Saucisse, crème au Parmesan et Tartufata )18

Pasta E Fagioli (Soupe mijotée de Pâtes et Haricots Borlotti) 15

## Secondi :

Filet de Bar à la Méditerranéenne 21

Brodetto Fanese (« Soupe » épaisse tomatée de Poissons et Fruits de mer) 21

Ossobuco, Pommes de terre au four à l'ail et romarin 20

Saucisses Grillées & Cotechino, Lentilles et Polenta grillée 20

Tagliata de Contre-filet Angus, Artichauts frits, Pecorino et Pistaches 21

## Desserts:

Tiramisù OU Panna Cotta aux Fruits Rouges 6