

-La Scarpetta-

TAKE AWAY

02/720.72.15

lascarpetta@outlook.com

ENTRÉES

<i>Il Nostro Antipasto (Assiette d'entrées mixtes)</i>	21
<i>Charcuteries Fines di Casa Roberti et Piadina</i>	18
<i>Piadina farcie, Speck, Stracchino et Rucola</i>	15
<i>Carpacci e Marinati de Poissons</i>	18
<i>(Thon rouge fumé, Saumon, Poulpe, Espadon et Anchois marinés)</i>	
<i>Poulpe grillé, Crema di Patate, Topinambur et Paccasassi</i>	18
<i>Bruschetta aux Champignons des bois et Speck des Trentino IGP</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 aux Crustacés, Ricotta Salée, Bottarga et Fenouil Sauvage</i>	21
<i>Passatelli aux Fruits de Mer</i>	20
<i>Maltagliati au Pesto de Basilic et Menthe, Avocado, Stracciatella et Pistaches Torréfiées</i>	17
<i>Tagliatelle al Farro, aux Champignons des bois, Guanciale et Pecorino</i>	19
<i>Ravioli Farcis Ricotta et Cèpes, Crème al Parmigiano e Truffe Noire</i>	21
<i>Gramigna alla Norcina</i>	18
<i>(Chair à Saucisse, crème al Parmigiano et Tartufata)</i>	

SECONDI

<i>Filet de Dorade et Coquillages en Papillotte</i>	23
<i>Brodetto Fanese (« Soupe » épaisse tomatée de Poissons et Fruits de mer)</i>	23
<i>Tagliata de Ribeye Black Angus, Champignons des Bois et Pecorino</i>	23

DESSERTS

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