OSTERIA Scotti

Antipasti

Tarte tatin di melanzana e provola affumicata,
vinaigrette all'aceto e miele € 20

Tartare di ricciola, kiwi al sale e olio, topinambur € 22

Calamaro aglio nero, olio e peperoncino,
crema di broccoli e stracciatella di bufala € 22

Patè di fegatini montato al burro, tartelletta di erbette
e mela verde, fave di cacao e aceto balsamico € 20

Battuta di manzo al coltello,
zucca speziata e i suoi semi € 22

Primi

Risotto allo zafferano e zenzero,
seppie al nero e frutti rossi € 24
(minimo 2 persone)

Raviolo del plin ripieno di agnello, il suo fondo all'erba
cedrina e the nero lapsang souchong € 24

Spaghettone del pastificio Mancini, succo di
barbabietola, capesante ed erba cipollina € 25

Tagliatelle di pasta fresca, ragù di cinghiale,
castagne e caffè € 24

Gnocchi di zucca ripieni di strachitunt, brodo
profumato al rosmarino e gel al mandarino € 24

OSTERIA
Scotti

Secondi

Trancio di rombo,
salsa di agrumi arrostiti e gratin di patate € 28

La zuppa di pesce:
ombrina, triglia, polpo, gambero rosso,
cicala, vongola e calamaro € 30

Crudo di mare:
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,
ostrica “La Dèesse Blanche”, gambero rosa,
tartare e sashimi, seppia novella € 38

Petto di faraona ai funghi porcini,
ciliegie fermentate e patata prezzemolata € 26

La costoletta di vitello alla milanese,
pomodorini e maionese alle verdure € 45

Vino al bicchiere € 7- Vino al bicchiere di selezione- € 10
Champagne al bicchiere- € 15

Acqua San Pellegrino e Panna 0,75 lt- € 4,5
Coperto e pane € 4

Dessert

Eclair alla nocciola, ricotta montata alle nocciole,
il suo gelato e arancia candita € 10

Parfait, glassa, biscotto e salsa: tutto al cacao € 10

Morbido yogurt e fragole € 10

Zabajone e gelato alla cannella € 10

OSTERIA Scotti

Menù degustazione

Tarte tatin di melanzana e provola affumicata,

vinaigrette all'aceto e miele

Battuta di manzo al coltello,

zucca speziata e i suoi semi

Raviolo del plin ripieno di agnello,

il suo fondo all'erba cedrina e the nero lapsang souchong

Petto di faraona ai funghi porcini,

ciliegie fermentate e patata prezzemolata

Parfait, glassa, biscotto e salsa tutto al cacao

finito con fiocchi di sale di Maldon

€ 70 a persona – bevande escluse

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo