OSTERIA Scotti

Antipasti

Carciofo morbido, il suo fondo, mandorla, erbe aromatiche e aceto balsamico € 20

Tartare di dentice profumata al finocchietto, pistacchio, mela verde, salicornia e pompelmo € 20

Caldo e freddo di astice e zucca € 24

Crudo di filetto di manzo, salsa al foie gras, cipolla dolce, nocciole tostate e chips di patate viola € 22

Faraona in olio cottura, la sua pelle croccante, radicchio e uva € 20

Primi

Risotto in crema di topinambur, zenzero, polpo e il suo “caviale” € 24
(minimo 2 persone)

Lasagnetta espressa con ragù di ricciola e porri, spuma di zafferano € 24

Spaghettone del pastificio Mancini, succo di barbabietola, capesante nostrane ed erba cipollina € 24

Ravioli di maialino, fondo al mirto, peperone dolce e pecorino € 23

Zuppa di cipolle in crosta € 22

OSTERIA

Secondi

Tataki di tonno, zucchine,
fico d'india speziato e chips di bottarga € 28

Baccalà gratinato ai ceci e curry,
salsa al beurre blanc e fagioli mangiatutto € 26

Crudo di mare
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,
ostrica "La Dèesse Blanche", gambero rosa,
tartare e sashimi, seppia novella € 36

Quaglia ripiena di prosciutto crudo,
baby ortaggi e polenta ricca € 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- € 18

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

Dessert

Pera, cioccolato e caramello salato € 10

Zabajone e gelato alla cannella € 10

Zuppetta di cachi alla vaniglia,
cremoso e gelato alla castagna, cacao e crumble € 10

Sorbetto all'uva americana,
rosmarino e mascarpone soffiato € 10

OSTERIA Scotti

Menù degustazione

Tartare di dentice profumata al finocchietto,
pistacchio, mela verde, salicornia e pompelmo

Carciofo morbido, il suo fondo, mandorla,
erbe aromatiche e aceto balsamico

Ravioli di maialino, fondo al mirto,
peperone dolce e pecorino

Tataki di tonno, zucchine,
fico d'india speziato e chips bottarga

Pera, cioccolato e caramello salato

€ 70 a persona – bevande escluse

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo