



CAFFETTERIA E BISTROT



LA SCARPETTA

BENVENUTI!

LA NOSTRA CUCINA RICERCA PRODOTTI DI QUALITÀ DEL TERRITORIO, RISPESCHIA LA TRADIZIONE PIEMONTESE SEPPURE CON QUALCHE INNOVAZIONE, TRA CUI ALCUNI PIATTI A BASE DI PESCE E L'UTILIZZO DI TECNICHE DI COTTURA CONTEMPORANEE.

LA NOSTRA CANTINA VANTA NUMEROSE ETICHETTE, DAI PICCOLI VITIGNI AUTOCTONI FINO AI MARCHI PIÙ CONOSCIUTI IN ITALIA E ALL'ESTERO.

LA NOSTRA DEDIZIONE E IL NOSTRO IMPEGNO SONO AL MASSIMO PER GARANTIRVI UN'ESPERIENZA CULINARIA COMPLETA.

VI CONSIGLIAMO DI FARE LA SCARPETTA AL TERMINE DI OGNI PORTATA PER NON RINUNCIARE AD UN'ESPERIENZA GOLOSA.

E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE, CON UN PREAVVISO DI ALMENO 7 GIORNI PER EVENTI E CENE A TEMA, SI RINGRAZIA LA GENTILE CLIENTELA.



MENÙ

ANTIPASTI

- (2-4-14) GAZPACHO CON SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI, GAMBERO VIOLA, CAPASANTA SCOTTATA € 22
(3-4-12) IL VITELLO È TONNATO € 12
(3-4-6-8) MELANZANA SCOTTATA, AVOCADO, ACCIUGHINA, MANDORLE E CAVIALE D'UOVO € 14
(5-6-7) TARTARE DI ANGURIA, CON FETA, ANACARDI E RAVANELLI € 16

PRIMI

- (6-7-12) RISOTTO CARNAROLI BURRO D'ALPEGGIO, SALSICCIA DI BRA E POLVERE DI CIPOLLA € 15
(1-3-6-7) RAVIOLI DI BORRAGINE, ZESTE DI LIMONE E MENTA € 12
(1-3-6-7-12) TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI € 14
(1-3-4-7) GNOCCHETTI PESTO, BURRATA E GAMBERI € 16

SECONDI

- (6-7-12) TAGLIATA DI SCOTTONA CON VERDURE DI STAGIONE € 20
(6-7-8-9-12) PICCOLO ORTO ESTIVO: VERDURA E FRUTTA IN PIÙ CONSISTENZE € 10
(4-6) TROTA ALLE ERBE CON JULIENNE DI ZUCCHINE E MENTA € 16
(6-7-12) ANATRA SCOTTATA CON SALSA AI MIRTILLI E VERDURE ALLA BRACE € 18

PER INTOLLERANZE O ALLERGIE INFORMARE IMMEDIATAMENTE IL PERSONALE DI SALA.

() GLI INGREDIENTI CONTRASSEGNA TI SONO STATI ABBATTUTI.*

COPERTO € 3,00



LA NOSTRA SELEZIONE DI TAGLIERI

PROPONIAMO INOLTRE DEI TAGLIERI COMPOSTI DA SALUMI E FORMAGGI TIPICI DEL TERRITORIO,
ANTIPASTINI, STUZZICHERIE E PICCOLI ASSAGGI CHE VARIANO STAGIONALMENTE

GRANDE TAGLIERE (1 METRO)

CIRCA € 50

MEDIO TAGLIERE (70 CM)

CIRCA € 30

PICCOLO TAGLIERE (20 CM)

CIRCA € 10

IL PREZZO PUÒ VARIARE IN BASE ALLA DIMENSIONE DEL TAGLIERE E ALLA QUANTITÀ DI PERSONE.

FINE PASTO

PER GODERSI IL FINE PASTO VI È LA POSSIBILITÀ DI ASSAPORARE UNA SELEZIONE DI FORMAGGI:
OVINO, CAPRINO E VACCINO, CON MARMELLATE E MIELE HOMEMADE.

14€

LA SCARPETTA

PROPONE ANCHE IL FUORI CARTA SU VARIAZIONE SETTIMANALE



CAFFETTERIA E BISTROT

DESSERT

(3-7) PANNA COTTA MENTA BIANCA E CIOCCOLATO € 6

(1-3-8-12) ZABAIONE AL PASSITO CON PASTICCERIA SECCA € 8

(3-8) BAROZZI E PESCHE SCIROPATE HOME-MADE € 8

(3-7-12) GRANITA AL MELONE CON GELATO ALLA CREMA E PORTO € 7

SECONDO DISPONIBILITÀ:

PASTICCERIA SECCA:

PASTE DI MELIGA

MERINGHE

TORCETTI

BACI DI DAMA

LINGUE DI GATTO

CANESTRELLI

PASTICCERIA FRESCA

TORTE

CROSTATE

MUFFIN

VI RINGRAZIAMO E VI AUGURIAMO UN BUON PASTO!

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)