



Bar - Ristorante - Pizzeria
Locanda

SCANABECCO

Telefono 051 674 0534

Antipasti

Starters

| | |
|---|------|
| Carpaccio di filetto con rucola e scaglie di grana <i>Thinly-sliced raw beef tenderloin with rocket and grana cheese</i> | 9,50 |
| Affettati e formaggi misti locali <i>A selection of freshly - suced local cold meats & cheeses</i> | 9,00 |
| Bruschette miste (3 fette) 1 porcini, 1 pancetta, uovo e balsamico, 1 pomodorini <i>1 bruschetta with porcini mushrooms, 1 bacon and egg, 1 cherry tomatoes (3 sliced)</i> | 8,00 |

Primi piatti

First courses

| | |
|--|-------|
| Tortelloni ripieni di stracchino con crema al tartufo <i>Tortelloni filled with stracchino cheese and truffle cream</i> | 13,00 |
| Tortellini in brodo o panna <i>Tortellini in broth or cream</i> | 11,00 |
| Tortelloni ai funghi porcini <i>Tortelloni with porcini mushrooms</i> | 10,00 |
| Orecchiette salsiccia e cime di rape <i>Orecchiette with sausage and turnip greens</i> | 10,00 |
| Gnocchi alla Sorrentina <i>Gnocchi Sorrento style</i> Pomodoro, mozzarella, grana e basilico <i>Tomato, mozzarella cheese, grana cheese cooked in the oven</i> | 10,00 |
| Tagliatelle al ragù o porcini <i>Tagliatelle with Bolognese meat sauce or with porcini mushrooms</i> | 9,00 |
| Tagliatelle alla boscaiola Salsiccia, porcini, pomodoro e panna <i>Tagliatelle with sausage, porcini mushrooms, tomato and cream</i> | 9,00 |
| Tortelloni burro e salvia <i>Tortelloni with butter and sage</i> | 9,00 |
| Gnocchi gorgonzola e noci o al ragù <i>Gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts or Bolognese meat sauce</i> | 9,00 |

(Usiamo solo pasta fresca all'uovo)
(We only use fresh egg pasta)

Secondi piatti

Second courses

| | |
|--|-------|
| Filetto ai porcini <i>Beef Fillet with porcini mushrooms</i> | 18,00 |
| Filetto alla griglia <i>Grilled beef Fillet</i> | 16,50 |
| Grigliata mista Pancetta, salsiccia, capocollo, costoline <i>Mixed grill: bacon, sausage, capicola, pork ribs</i> | 16,00 |
| Crescentine fritte con affettati, formaggi, sott'olio (min. 2 pers.) <i>Special fried bread with selection of cold meat, cheeses & pickles</i> (cadauno) | 15,00 |
| Nodino di vitello alla griglia <i>Grilled veal stick</i> | 15,00 |
| Tagliata di fassona rucola e scaglie parmigiano <i>Beef tenderloin with rocket and Parmesan</i> | 15,00 |
| Roastbeef rucola e parmigiano <i>Rastbeef rocket and Parmesan</i> | 13,00 |
| Salsiccia alla griglia con patate fritte <i>Grilled sausage with french fries</i> | 9,00 |
| Cotoletta di pollo con patate fritte <i>Chicken cutlet with fried potatoes</i> | 9,00 |

Antipasti di pesce

Seafood starters

| | |
|---|-------|
| Misto mare freddo Polipo, seppia, gamberetti, alici marinate <i>Cold seafood dish: octopus, squid, shrimp, marinated anchovies</i> | 16,00 |
| Pepata di vongole <i>Peppered clams</i> | 11,00 |
| Cozze con pomodoro alla Tarantina <i>Mussels with tomatoes Taranto style</i> | 10,00 |
| Pepata di cozze <i>Peppered Mussels</i> | 9,00 |
| Alici marinate <i>Marinated anchovies</i> | 8,00 |

Primi piatti di pesce

Seafood first courses

| | |
|--|-------|
| Spaghetti allo scoglio Gamberi, cozze, vongole con pomodoro <i>Spaghetti with prawns, mussels, clams with tomato</i> | 15,00 |
| Orecchiette vongole e cime di rape <i>Orecchiette with clams and turnip greens</i> | 15,00 |
| Spaghetti alle vongole (bianchi) <i>Spaghetti with clams (no tomato)</i> | 15,00 |
| Gnocchi gamberi e pesto di basilico <i>Gnocchi with prawns and basil pesto</i> | 13,00 |

(Usiamo solo pasta fresca all'uovo)
(We only use fresh egg pasta)

Secondi piatti di pesce

Seafood/fish second courses

| | |
|--|-------|
| Grigliata mista di pesce Orata, gamberoni, tentacoli di polpo <i>Mixed grilled: bream, king prawns, octopus</i> | 18,00 |
| Frittura mista Gamberi, anelli e ciuffetti di calamaro <i>Fried Adriatic prawns, calamari and rings</i> | 18,00 |
| Gamberoni grigliati <i>Prawns cooked in wine or grilled</i> | 16,00 |
| Alici panate e fritte <i>Fried anchovies</i> | 13,00 |

Insalatone

Salads

| | |
|---|------|
| Marittima Insalata, gamberetti, mais, pomodorini, polpo <i>Salad leaves, shrimps, sweet corn, cherry tomatoes, octopus</i> | 9,00 |
| Scanabecco Radicchio, rucola, funghi freschi, scaglie di grana e guanciale grigliato <i>Radicchio, rocket, fresh mushrooms, grana cheese, grilled pillow</i> | 9,00 |
| Sonny Insalata, radicchio, tonno, mozzarella di bufala, mais <i>Salad leaves, radicchio, tuna, buffalo mozzarella cheese, sweet corn</i> | 9,00 |

Contorni

Side dishes

| | |
|--|------|
| Insalata mista Insalata verde, radicchio, pomodorini <i>Mixed salad</i> | 4,00 |
| Verdure grigliate Melanzane, zucchine, peperoni <i>Grilled vegetables</i> | 4,00 |
| Verdure fritte pastellate <i>Fried vegetables in batter</i> | 4,00 |
| Patate fritte <i>French fries</i> | 4,00 |
| Anelli di cipolla fritti <i>Fried onion rings</i> | 4,00 |

Bevande

Beverages

| | | |
|--|--|------------|
| Acqua Minerale <i>Mineral water sparkling or still</i> | 0,5 lt. 1,00 | 1 lt. 2,00 |
| Bibita <i>Drink</i> | Coca, Fanta, Sprite, Thé pesca, Thé limone | 2,50 |

Dessert

Richiedi il dolce del giorno di nostra produzione!
Ask for our home-produced dessert of the day!

Carta dei Vini

Wine list

| | |
|-----------------------------|-------|
| Bianchi - White wine | |
| Ribolla gialla | 18,00 |
| Gewurztraminer | 16,00 |
| Falaghina | 16,00 |
| Vermentino | 16,00 |
| Pinot grigio | 16,50 |
| Traminer | 16,00 |

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Rossi - Red wine | |
| Morellino di Scansano | 16,00 |
| Sangiovese | 16,00 |
| Chianti classico | 16,00 |
| Chianti Riserva | 22,00 |
| Primitivo di Manduria | 18,00 |
| Lambrusco dell'Emilia (frizzante) | 18,00 |

| | |
|---|-------|
| Bianchi frizzanti - Sparkling white wine | |
| Spumante Brut | 14,00 |
| Prosecco Extra dry docg | 16,00 |
| Prosecco superiore docg | 18,00 |