



# Bar - Ristorante - Pizzeria Locanda

# SCANABECCO

Telefono 051 674 0534

## Starters

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

## Primi piatti

### First courses

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tortelloni ripieni di stracchino con crema al tartufo</b><br><i>Tortelloni filled with stracchino cheese and truffle cream</i>  | 15,00 |
| <b>Tortellacci Scanabecco</b> Ripieno di patate, pecorino e cipolla saltati con datterino e basilico<br><i>Tortellacci Scanabecco filled with potatoes, pecorino cheese and onion sautéed with datterino and basil</i> | 14,00 |
| <b>Tortellini in brodo o panna</b><br><i>Tortellini in broth or cream</i>  | 13,00 |
| <b>Tortelloni ai funghi porcini</b><br><i>Tortelloni with porcini mushrooms</i>  | 12,00 |
| <b>Gnocchi alla Sorrentina</b><br><i>Gnocchi Sorrento style</i><br>Pomodoro, mozzarella, grana e basilico<br><i>Tomato, mozzarella cheese, grana cheese cooked in the oven</i>   | 11,00 |
| <b>Tagliatelle sottobosco (misto funghi)</b><br><i>Undergrowth Tagliatelle (mixed mushrooms)</i>   | 10,00 |
| <b>Tagliatelle al ragù o porcini</b><br><i>Tagliatelle with Bolognese meat sauce or with porcini mushrooms</i>   | 10,00 |
| <b>Gnocchi gorgonzola e noci o al ragù</b><br><i>Gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts or Bolognese meat sauce</i>  | 10,00 |

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

## Secondi piatti

### Second courses

|   |       |
|---|-------|
| <b>Filetto ai porcini</b><br><i>Beef Fillet with porcini mushrooms</i>  | 18,50 |
| <b>Filetto alla griglia</b><br><i>Grilled beef Fillet</i>   | 17,00 |
| <b>Grigliata mista</b> Pancetta, salsiccia, capocollo, costoline<br><i>Mixed grill: bacon, sausage, capicola, pork ribs</i>   | 16,50 |
| <b>Stinco di maiale con patate al forno</b><br><i>Pork shank with baked potatoes</i>  | 15,00 |
| <b>Crescentine fritte</b> con affettati, formaggi, sott'olio<br><b>(min. 2 pers.)</b><br><i>Special fried bread with selection of cold meat, cheeses &amp; pickles</i> <b>(cadauno)</b> | 15,50 |
| <b>Salsiccia e fagioli</b><br><i>Sausage and beans</i>  | 9,50  |
| <b>Cotoletta di pollo con patate fritte</b><br><i>Chicken cutlet with fried potatoes</i>  | 9,50  |

## Antipasti di pesce

### Seafood starters

|   |       |
|---|-------|
| <b>Misto mare freddo</b><br>Polipo, seppia, gamberetti, alici marinate<br><i>Cold seafood dish: octopus, squid, shrimp, marinated anchovies</i> | 18,00 |
| <b>Calamaretto con valeriana e balsamico</b><br><i>Squid with valerian and balsamic</i>   | 12,00 |
| <b>Cozze con pomodoro alla Tarantina</b><br><i>Mussels with tomatoes Taranto style</i>  | 11,00 |
| <b>Pepata di cozze</b><br><i>Peppered Mussels</i>   | 10,00 |
| <b>Alici marinate</b><br><i>Marinated anchovies</i>   | 9,00  |

## Primi piatti di pesce

### Seafood first courses

|  |       |
|--|-------|
| <b>Scialatielli della Sonia</b> Ragù di polpo, seppia e cozze (rosso)<br><i>Octopus, cuttlefish and mussels ragout (red)</i>   | 16,00 |
| <b>Spaghetti allo scoglio</b> Gamberi, cozze, vongole con pomodoro<br><i>Spaghetti with prawns, mussels, clams with tomato</i> | 16,00 |
| <b>Spaghetti alle vongole (bianchi)</b><br><i>Spaghetti with clams (no tomato)</i>   | 16,00 |
| <b>Strozzapreti salmone e radichio (bianchi)</b><br><i>Strozzapreti salmon and radish (no tomato)</i>                          | 15,00 |

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

## Secondi piatti di pesce

### Seafood/fish second courses

|  |       |
|--|-------|
| <b>Grigliata mista di pesce</b><br>Orata, gamberoni, tentacoli di polpo<br><i>Mixed grilled: bream, king prawns, octopus</i> | 18,50 |
| <b>Frittura mista</b><br>Gamberi, anelli e ciuffetti di calamaro<br><i>Fried Adriatic prawns, calamari and rings</i>         | 18,50 |
| <b>Filetto di persico datterini e olive</b><br><i>Fillet of perch datterini and olives</i>                                   | 16,00 |
| <b>Bistecca di tonno pinoli e balsamico</b><br><i>Tuna steak with pine nuts and balsamic vinegar</i>                         | 16,00 |

## Insalatone

### Salads

|   |       |
|---|-------|
| <b>Marittima</b><br>Insalata, gamberetti, mais, pomodorini, polpo<br><i>Salad leaves, shrimps, sweet corn, cherry tomatoes, octopus</i>                                   | 10,00 |
| <b>Scanabecco</b><br>Radicchio, rucola, funghi freschi, scaglie di grana e guanciale grigliato<br><i>Radicchio, rocket, fresh mushrooms, grana cheese, grilled pillow</i> | 10,00 |
| <b>Sonny</b><br>Insalata, radicchio, tonno, mozzarella di bufala, mais<br><i>Salad leaves, radicchio, tuna, buffalo mozzarella cheese, sweet corn</i>                     | 10,00 |

## Contorni

### Side dishes

|  |      |
|--|------|
| <b>Insalata mista</b><br>Insalata verde, radicchio, pomodorini<br><i>Mixed salad</i>   | 5,00 |
| <b>Verdure grigliate</b><br>Melanzane, zucchine, peperoni<br><i>Grilled vegetables</i> | 5,00 |
| <b>Patate fritte o al forno</b><br><i>Fried or baked potatoes</i>                      | 5,00 |
| <b>Fagioli speck e pomodoro</b><br><i>Speck beans and tomato</i>                       | 5,00 |

## Bevande Beverages

|  |              |            |
|--|--------------|------------|
| <b>Acqua Minerale</b><br><i>Mineral water sparkling or still</i>         | 0,5 lt. 1,30 | 1 lt. 2,50 |
| <b>Bibita</b> Coca, Fanta, Sprite, Thé pesca,<br><i>Drink</i> Thé limone |              | 3,00       |

## 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 |       | Rossi - Red wine      |       | Bianchi frizzanti - Sparkling white wine |       |
|----------------------|-------|-----------------------|-------|--|-------|
| Ribolla gialla       | 20,00 | Morellino di Scansano | 18,00 | Spumante Brut                            | 15,00 |
| Gewurztraminer       | 18,00 | Sangiovese            | 16,00 | Prosecco Extra dry docg                  | 18,00 |
| Falanghina           | 18,00 | Cabernet              | 18,00 | Prosecco superiore docg                  | 19,00 |
| Vermentino           | 18,00 | Refosco               | 18,00 |  |       |
| Pinot grigio         | 18,50 | Primitivo di Manduria | 20,00 |  |       |