



SCOTTADITO
RISTORANTE



MENÙ



Scottadito è testa, cuore e fiamme.

Dalla nostra passione nasce Scottadito,
ristorante di cucina italiana che vuole offrire un'esperienza
gustosa e di pancia, con legami alle cotture ancestrali con il fuoco.

Seguendo la stagionalità e nel massimo rispetto dei nostri sapori
e delle nostre radici italiane.

SCOTTADITO
RISTORANTE

ANTIPASTI

Uovo morbido con crema di topinambur, funghi alla brace sott'olio e crumble di parmigiano reggiano	12
<i>Aggiunta di tartufo nero</i>	5
Trippa alla romana	12
Coratella di agnello I.G.P. laziale con carciofi	13
Tartare di manzo danese su crostino di polenta alla brace con erba cipollina, ciccioli di manzo e salsa bernese	13
<i>Aggiunta di tartufo nero</i>	5
<i>Aggiunta di midollo</i>	4
Baccalà mantecato al tartufo nero pregiato su crostone di pane croccante e guanciale amatriciano *	14
Antipasto misto Scottadito (<i>consigliato per 2 persone</i>) Degustazione di sei antipasti a scelta dello chef	28
Carciofo dalla padella alla brace, fonduta di pecorino romano cocchia nera, olio alla mentuccia e crumble di pane ajo e ojo	12
Tagliere Scottadito (<i>consigliato per 2 persone</i>) Norcittella di suino marchigiano Prosciutto crudo stagionato 6 mesi di suino marchigiano Finocchiona della val d'Orcia Capocollo della val d'Orcia Fior di caura a latte vaccino della val d'Orcia Grana di pecora sarda Camembert di capra laziale Gorgonzola dolce D.O.P. piemontese Crostino con ciauscolo I.G.P. suino marchigiano, rucola e stracchino a latte crudo stagionato	27



PRIMI

Plin ripieni di fonduta di pecorino romano con crema di zucca mantovana, funghi galletti, lardo di colonnata e croccante di pane al timo	14
Rigatone Mancini con sugo di coda alla vaccinara	14
Fettuccine all'uovo con ragù di agnello I.G.P. laziale, pecorino romano e mentuccia	14
Linguina Mancini ajo ojo peperoncino soia e parmigiano, con tartare di tonno rosso	14
Primi della tradizione romana con tonnarello all'uovo fresco	12



SECONDI

Fiorentina di manzo <i>(nostra selezione)</i>	6 / etto
Costata di manzo <i>(nostra selezione)</i>	5 / etto
Controfiletto di manzo <i>(nostra selezione)</i>	7 / etto
Abbacchio I.G.P. laziale allo Scottadito	18
Polpo alla brace con puré al burro maggiordomo e cipollotto alla brace in carpione	18
Guanciola di manzo al vino rosso con crema di sedano rapa, sedano rapa alla brace e chips di topinambur	18
Spuntatura e pancia di maiale con verza alla brace	16
Trancio di tonno rosso del Mediterraneo con scarola alla brace	20



CONTORNI

Patate alla brace	6
Cicoriotta di campo	6
Broccoletti ripassati	6
Carciofo alla romana	7
Puntarelle alla romana	7



DOLCI

Mousse al cioccolato bianco bruciato, cachi, nocciole tostate e cacao	7
Il nostro Mont Blanc Gelato al marron glacé, panna montata e meringa	7
Brownies al cioccolato ricotta affumicata, visciole e mentuccia	7
Crumble di mela alla cenere con crema inglese ai semi di coriandolo e gelato alla vaniglia	7
Tiramisù	7
Biscotto gelato al mou mousse al cioccolato e arachidi sabbiate	7



BEVANDE

Acqua Naturale/frizzante	2.50
Caffè	2
Limoncello artigianale	4
Amari artigianali	4
Grappa	4
Calice alla mescita	6
Pane e servizio (a persona)	2
Servizio torta (a persona)	1



Per il menù con gli allergeni chiedi al personale

*Secondo la disponibilità del mercato i prodotti contrassegnati con * potrebbero essere congelati*



 Scottadito Ristorante

 @scottadito_ristorante

www.scottaditoristorante.it