



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 alla carbonara	8
Patate alla brace, salsiccia mantecata, n'duja affumicata, maionese alla senape e misticanza	10
Pizzottella alla brace, zucca affumicata, lardo e rosmarino	9
Trippa alla romana	10
Coratella di agnello I.G.P. laziale con carciofi alla giudia	11
Tartare di manzo danese su crostino di polenta alla brace, erba cipollina, ciccioli di manzo e maionese al tabasco	13
Aggiunta di midollo	3
Carpaccio di picanha affumicata con fondo di manzo e chips di patata	12
Aggiunta di midollo	3
Carciofo alla brace con fonduta di pecorino, olio alla mentuccia e guanciale amatriciano	11
Baccalà mantecato al tartufo nero e guanciale amatriciano	12
Raviolone alla brace ripieno di scamorza affumicata e patate, cipolle stufate e aceto balsamico	10



ANTIPASTI

Antipasto misto Scottadito <i>(consigliato per 2 persone)</i> Degustazione di cinque antipasti a scelta dello chef	28
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 Viola di pecora al vino Gorgonzola dolce D.O.P. piemontese Crostino con ciauscolo I.G.P. suino marchigiano, rucola e stracchino	28
Tagliere di salumi	17



PRIMI

Rigatone “Pastificio Mancini” con sfilaccio di coda alla vaccinara	13
Pasta e patate ai frutti di mare con Pan croccante alla n’duja	14
Ravioli del plin, salsa d’arrosto, funghi cardoncelli e nocciole	14
Fettuccine all’uovo con ragù di agnello I.G.P. laziale, pecorino e mentuccia	13
Linguina “Pastificio Mancini”, burro affumicato, alici, tartufo, erba cipollina e Pan croccante ajo e ojo	14
Primi della tradizione romana con tonnarello fresco	10



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
Tagliata di manzo nazionale	18
Abbacchio I.G.P. laziale allo Scottadito	20
Trancio di baccalà in crosta di patate con lattuga alla brace ed emulsione di baccalà	18
Stinco di maiale nero brasato con purè di patate, la sua salsa e chips di topinambur	16
Scottadito di palamita, salsa affumicata, rucola e cipolle rosse in agrodolce	18
Lombo di vitella nazionale alla milanese con maionese alla senape e patate al sale	20



CONTORNI

Patate alla brace	5
Cicoriotta di campo	6
Broccoletti ripassati	6
Purè di patate	5
Patate al sale	5
Puntarelle alla romana	7



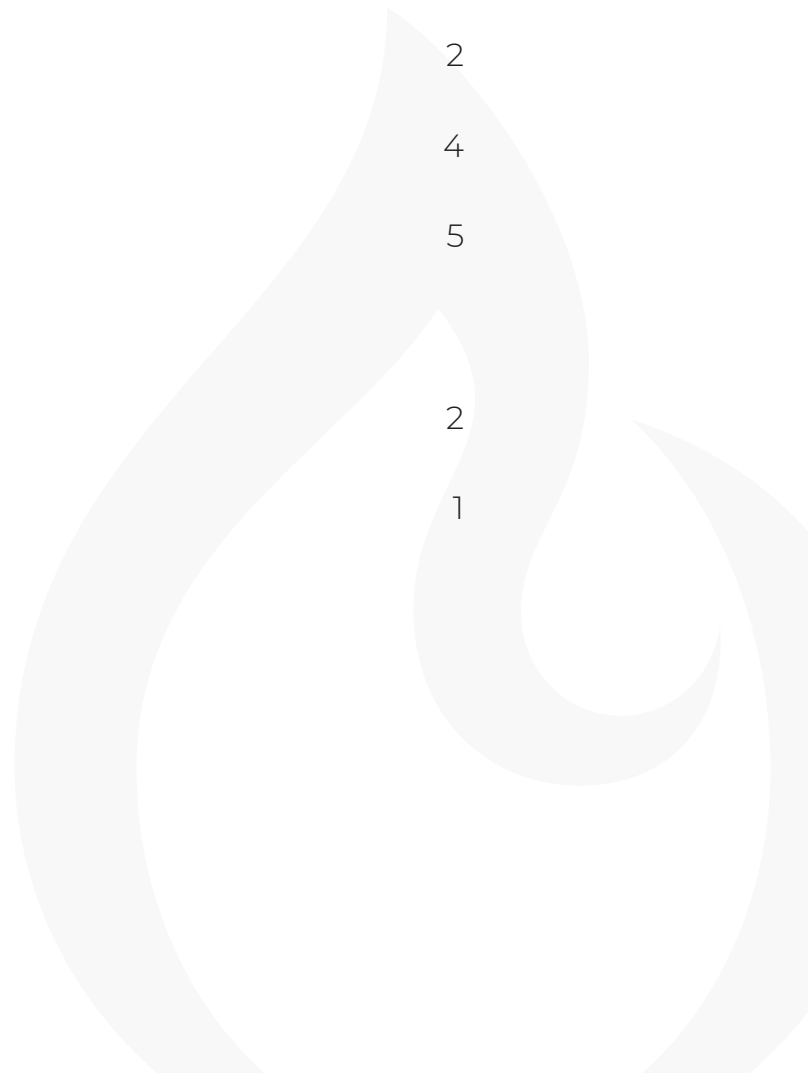
DOLCI

Il nostro Mont Blanc	6
Birra, noccioline e miele	6
Maritozzo panna e visciole	6
Crumble di mela alla cenere con crema inglese	6
Tiramisù	6
Biscotto gelato, cremoso al mou e nocciole sabbiato	6



BEVANDE

Acqua Naturale/frizzante	1.50
Caffè	2
Limoncello artigianale	4
Calice alla mescita	5
Pane e servizio (a persona)	2
Servizio torta (a persona)	1



AMARI ARTIGIANALI

Fernet Casoni 39%	4
Limoncello Sarandrea 30%	4
Amaro Tónico Sarandrea 30%	4
Genziana Sarandrea 30%	4
Amaro S. Marco Sarandrea 30%	4
Mirto Sarandrea 30%	4
Sambuca Sarandrea 42%	4
Cardus Azienda Patea 28%	4
Rupes 32%	4
Kaciuto La Spina Santa 28%	4
Amaro Ideale 30%	7
Grappa Bianca La Rosa	5
Grappa Barricata La Rosa	5
Rum Six Saints 41.7%	5
Rum French Overseas xo	10
Whiskies Bushmills 43%	5
Whiskies Glenroy 43%	10
Grappa Sarandrea 40%	8
Grappa Berta	8



LONG DRINK

Campari Spritz	7
Aperol Spritz	7
Gin Tonic (Tanqueray)	7
Vodka Lemon (Absolut)	7



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