



TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

1935 € 10,00 Soppressa Veronese , formaggio Monte Veronese 2 stagionature con polenta abbrustolita	POSITANO € 15,00 Mozzarella di bufala, provola affumicata, ricotta di fuscella con tocchetti di San Marzano
GIULIETTA E ROMEO € 18,00 Selezione di Salumi e formaggi del territorio con mostarde e miele	INTERNATIONAL € 22,00 Selezione Scapin di salumi esteri pregiati
PONTE DELLA VITTORIA € 16,00 selezione di salumi del territorio con giardiniera nostrana	VIVE LA FRANCE € 20,00 Selezione di formaggi francesi con mostarde e marmellate
PORTA PORTONI BORSARI € 16,00 Selezione di formaggi freschi e stagionati della Lessinia, con frutta e miele	CHIEDI IN SALA ABBINAMENTI DI VINO E BIRRA

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO RAZZA GARRONESE € 16,00 radicchio tardivo marinato, senape francese e veli di Ubriaco	SALMONE AFFUMICATO € 15,00 servito con flan di spinaci e chips di pane
UOVO BIOLOGICO SOFFICE € 12,50 spuma di patate profumate al tartufo invernale e pepe aromatico	TORTINO TIEPIDO DI ZUCCA € 12,50 con crema al parmigiano e mostarda
BACCALA' MANTECATO ALLA VENETA € 15,00 polenta bruschetta aceto, balsamico ristretto e pomodoro confit	

CREME/ZUPPE

CREMA DI FUNGHI E PATATE € 12,50 profumata alla maggiorana e sfoglie di pane integrale	PASSATA DI FAGIOLO DI LAMON € 12,50 radicchio crudo, crostini all'olio evo e rosmarino
---	--

INSALATE

INSALATA CAESAR € 9,00 Iceberg, pollo, crostini di pane, scaglie di Grana e salsa caesar	INSALATA SCAPIN € 11,00 Novella, salmerino marinato, zenzero, crostini di polenta, gamberetti
INSALATA NIZZARDA € 9,00 Misticanza, fagiolini, tonno, olive, patate, uova sode, acciughe	INSALATA MEDITERRANEA € 11,00 Lattuga, mozzarella, pomodorini, tonno marinato al limone



PRIMI

GNOCCHI DI PATATE MANTECATI € 12,00 con crostacei, carciofi e maggiorana	RISOTTO CARNAROLI € 12,00 con broccolo invernale, gambero rosso e polvere di liquirizia (minimo due persone)
TORTELLI FATTI IN CASA € 12,00 con zucca mostardata amaretti e taleggio	SPAGHETTO DI SEMOLA GRANO DURO € 12,00 con vongole veraci cavolo romanesco e pomodoro appassito
BIGOLI DELLA TRADIZIONE € 12,00 al ragu d'anatra profumato all'Amarone	

SECONDI

COSCIA D'ANATRA ARROSTITA € 15,00 salsa profumata al pepe nero e melograno e sedano rapa	ZUPPETTA DI PESCE E CROSTACEI € 17,00 servita con cozze, vongole e pane bruschettato
TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE 200gr € 17,00 servita al rosa ,salsa al pepe e arancio	DORSO DI OMBRINA € 17,00 alle erbe aromatiche con puré di zucca al rosmarino
GUANCETTA DI MANZO € 17,00 lentamente brasata al Valpolicella Superiore spuma di patate e cipolla caramellata	CONTORNI DI STAGIONE € 3,50 Patate al forno, verdure grigliate, saltate, al vapore
BIG SCAPIN HAMBURGER € 15,00 con patate alla paprica (hamburger di manzo da 200g, insalatina misticanza, Asiago, cipolla rossa stufata, bacon croccante e salsa Bernese)	

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO E LAMPONE € 6,50	TIRAMISU CLASSICO € 6,50 con mascarpone biologico e scaglie di cioccolato
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO € 6,50 con salsa al caffè	SBRISOLONA ALLE MANDORLE € 6,50 con crema profumata alla grappa
SFOGLIATINA € 6,50 con crema chantilly e frutti rossi	

BEVANDE

ACQUA 500 ml € 1,50 microfiltrata naturale o frizzante	ESPRESSO € 1,50 Illy
ACQUA 1000 ml € 2,50 microfiltrata naturale o frizzante	

RICHIEDETE LA NOSTRA CARTA VINI

COPERTO € 2,00

• Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

• Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza.
• IVA - servizio inclusi.



MENÙ DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE CARNE
a mano libera dello chef

DEGUSTAZIONE PESCE
a mano libera dello chef

€ 48,00
4 portate

€ 35,00
3 portate

BEVANDE ESCLUSE
NON CUMULABILI CON ALTRI SCONTI



CAFFÈ CUCINA & BOTTEGA

Via Armando Diaz, 20/22 - 37121 Verona
Tel. (+39) 045 800 3552 • Email bottega@scapin1935.it

www.scapin1935.it



Scapindal1935



Scapin1935.it



CARTA MENÙ