



JOE SCARPETTA
RISTORANTE ITALIANO

gli Antipasti

Selezione di salumi di Mora Romagnola (presidio Slow food) dell'azienda agricola Zavoli serviti con il nostro gnocco fritto: prosciutto crudo, pancetta arrotolata, coppa e salame stagionato in cera d'api (consigliato per 2 pers.). ¹⁻⁷	19€
La nostra selezione di formaggi e mostarde in collaborazione con Caseificio Evançon (Aosta), Coop. Sociale Santa Rita Bio (Modena), Giolito formaggi (Bra) e Alpenzu (Aosta). ⁷	15€
Tagliere di Patacotto: Jamòn iberico cotto e affumicato a Parma accompagnato da pane al tartufo fatto in casa e stracciatella pugliese del Caseificio Artigiana (consigliato per 2 pers.). ¹⁻⁷	18€
Tartare di Chianina al coltello, marmellata di cipolle rosse nostrana e croccante al Parmigiano della Coop. Sociale Santa Rita Bio (Modena). ¹⁻⁷	16€
Involtini di peperoni ripieni di acciughe di Sciacca, uvetta e caciotta di Amatrice con salsa yogurt alla mela e sedano. ⁴⁻⁷⁻⁹	16€
Frittelline salate con crudité di tonno rosso del Mediterraneo, burrata pugliese, salsa di avocado e scorzette di lime. ¹⁻⁴⁻⁷	16€
Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura, la sua maionese, brodo orientale, indivia stufata e polvere di liquirizia. ³⁻⁴	15€
Mini burgers di granchio blu, buns di pane fatto in casa al nero di seppia, cavolo cappuccio, panna acida e salsa di crostacei. ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹	15€

i Primi

Linguina Joe Scarpetta aromatizzata al peperoncino con pomodoro BIO di Lucera, burrata e cialdina di Grana. ¹⁻⁷⁻⁹	14€
Tortelli di pasta fresca fatti in casa ripieni di anatra con genovese di cipolle, maggiorana e salsa di Parmigiano vacche rosse. ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	15€
Penne di grano duro del pastificio agricolo Mancini, ricotta di pecora, guancialetto di maialino nero romagnolo e tartufo nero uncinato. ¹⁻⁷⁻⁹	18€
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, zafferano iraniano, salsiccia di Bra cotta & cruda, fonduta di fontina della Val D'Aosta e gelée al Campari (<u>minimo 2 persone</u>). ⁷⁻⁹	16€
Ravioli fatti in casa ripieni di dentice, ristretto di pomodorini gialli e rossi, scampo di Mazara flambé ed emulsione di bufala. ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹	17€
Linguina di grano duro del pastificio agricolo Mancini con gambero rosso di Mazara crudo, zucchine, fiori di zucca ed emulsione ai ricci di mare. ¹⁻²⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	18€
Farfalle di pasta fresca fatte in casa con tonno rosso del Mediterraneo cotto&crudo ed essicato, pesto di pistacchi ed essenza al bergamotto. ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹	16€

i Secondi

Controfiletto di Chianina toscana alla brace, mousse di senape al miele e chips di patate fritte. ^{1 - 7 - 10}	25€
Faraona cotta a bassa temperatura, lardo di cinta senese, foie gras, mirto e cime di rapa saltate. ^{1 - 7 - 9}	23€
Pluma di maialino di mora romagnola dell'Azienda Agricola Zavoli (Presidio Slow Food) alla brace con salsa di peperoni, balsamico dell'acetaia di Modena Giusti invecchiato 12 anni e rosti di patate. ¹	24€
Tataki di Tonno Rosso del Mediterraneo, salsa d'ostrica, bottarga di caviale, insalata di puntarelle e terra di olive taggiasche. ^{4 - 14}	27€
Triglia scottata, crema di castagne, porro fritto, panna acida e riduzione al Porto. ^{1 - 4 - 7 - 12}	23€
Piovra croccante, topinambur, carciofi dorati, scorzette di limone e pepe del Sichuan. ^{7 - 9 - 14}	24€

le Bevande

Acqua naturale o gasata ultra - microfiltrata da 0,75 L / 0,5 L	2€ / 1,5€
Calice di vino rosso o bianco da nostra selezione	a partire da 5,5€
Bibite da 0,33 L - Coca Cola, Coca Zero, Aranciata San Pellegrino, Sprite	3,5€
Birra alla spina chiara piccola 0,20 L / media 0,4 L	3€/6€
Caffè espresso	2€
Caffè d'orzo/ decaffeinato	2,5€

Coperto - pane, focaccia, grissini del nostro forno e coccole di Joe 4€

Gentile cliente, la informiamo che la cucina di Joe utilizza alcuni prodotti che possono essere abbattuti all'origine o congelati in loco (sempre mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

Legenda allergeni: 1. Cereali e derivati - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi