

ACQUA SCOTTI'S	2€
ACQUA PANNA	4€
ACQUA SAN PELLEGRINO	4€
ACQUA PERRIER DA 33CL	3€
ACQUA FERRARELLE	4€
BIBITE	4€

Vini alla Mescita ...

BIANCO ALLA SPINA VERDUZZO FRIZZANTE
 QUARTINO 5€-MEZZO 10€-LITRO 15€

ROSSO ALLA SPINA CABERNET LEGGERMETE FRIZZANTE
 QUARTINO 5€-MEZZO 10€-LITRO 15€

SELEZIONE DI VINI AL CALICE DA SCEGLIERE E DEGUSTARE "PREZZO VARIABILE DALLA SCELTA"
 OGNI GIORNO UN VINO SELEZIONATO DALLA NOSTRA CANTINA PER IL PIACERE DEL PALATO
 CALICE DEL GIORNO 5€

CHOUFFE "BELGIO" 33CL BIONDA 7%	5€
SAN BIAGIO "UMBRIA" 75CL ROSSA 6%	15€
SAN BIAGIO "UMBRIA" 75CL CHIARA 7%	15€
MENABREA BIONDA	5€
MENABREA ROSSA	5€

La Peroni Piccola alla Spina 4€

La Peroni Media alla Spina 8€

Il boccale viene servito a una temperatura di -2°

Carate Brianza, 2020

In cucina:
Executive Chef: Alessio Scotti

In sala:
Maitre di Sala: Alessandro Addesi

SCOTTI'S

RiceAndFineRestaurant
 DAL 2014

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE SIA PER PRANZO CHE PER CENA

IL MENU' SCOTTI'S E' USA E GETTA OPPURE ON-LINE SECONDO LA NUOVA NORMATIVA

I CONDIMENTI SONO IGENIZZATI DOPO OGNI UTILIZZO COSI' DA GARANTIRE UN'ACCURATA IGIENE.
 POSSIBILIA' DI AVERLI IN BUSTA SINGOLA

IL MENU' È DISPONIBILE SEMPRE ANCHE D'ASPORTO

MASSIMO DI PERSONE PER TAVOLO 4

I NOSTRI ANTIPASTI

- **INSALATA DI GAMBERI* ALLA CATALANA** 15€
- **TARTARE DI TONNO CON INSALATA DI CARCIOFI E RASPADURA** 18€
- **ACCIUGHE DEL CANTAMBRICO CON BURRO SALATO E PANE TOSTATO** 18€
- **SFORMATINO DI PARMIGIANO REGGIANO** 12€
- **TAGLIERE DI SOLO PATANEGRA CON GNOCCHO* FRITTO** 25€
- **TAGLIERE DI LARDO E PATANEGRA CON 2 GNOCCHO* FRITTO** 25€
- **LO GNOCCHO FRITTO* È FATTO IN CASA A MODO MIO EXTRA GNOCCHO CAD.1** 1€
- **COLORI E SAPORI DEL MARE* (CAD. 1 MINIMO 2 PORZIONI)** 22€
- **ANTIPASTO DEL GOLOSO (CAD. 1 MINIMO 2 PORZIONI)** 22€

PANE SCOTTI'S

Il pane allo Scotti's è fatto dal nostro chef.

Gustatelo! Resterete sorpresi dal sapore e dalla sua fragranza.

DISPONIBILE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI

SI PREGA DI AVVERTIRE DELLE VARIE INTOLLERANZE LO STAFF PRIMA DELL'ORDINAZIONE

*Indica che alcuni prodotti possono essere stati surgelati e/o congelati

I NOSTRI RISOTTI

- **RISOTTO AL FRANCIACORTA E REGGIANO 24 MESI** 12€
- **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** 14€
- **RISOTTO CON CIPOLLA DI TROPEA E BACON CROCCANTE** 12€
- **RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E TARTARE DI TONNO ROSSO** 20€
- **RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E TARTARE DI GAMBERO ROSSO** 20€

- **DOMANDA ALLO STAFF PER IL RISOTTO DEL DI' ...**

LE PASTE FATTE IN CASA

- **BIGOLI CACIO PEPE E POLPO*** 14€
- **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE E PEPERONCINO** 18€
- **TAGLIOLINI ALL'UOVO CON FARINA DI FUNGHI CON SALS
AL BITTO E PREZZEMOLO** 16€

CI SCUSIAMO ANTICIPATAMENTE CON I NOSTRI CLIENTI PER L'ATTESA
CHE DOVRETE SOPPORTARE MA AIME' LA NOSTRA CUCINA E'
TOTALMENTE ESPRESSA E QUINDI RISPETTA I TEMPI DI COTTURA
DELLE RISPETTIVE MATERIE PRIME.
-GRAZIE ANTICIPATAMENTE-

SECONDI A NESSUNO

"DALLA NOSTRA PESCHERIA"

- **Fritto di Mare e Verdure *** 18€
- **Rombo al Forno con Insalata di Carciofi** 20€
- **Baccalà' con Cipolline Brasate** 20€
- **Branzino al Sale** 25€

"DALLA NOSTRA CELLA DI MATURAZIONE"

- **Brasato di Angus con Funghi Porcini** 25€
- **Punta di Vitello Cotta a Bassa Temperatura
con Asparagi Croccanti** 22€
- **Fiorentina di Scottona alla Griglia** 50€
- **Costata di Scottona alla Griglia** 35€

CONTORNI

- **Insalata Mista** 4€
- **Patate Rostì** 4€
- **Verdure alla Griglia** 4€

DOLCI

Vasto assortimento di torte fatte in casa,
sorbetti artigianali, semifreddi
e i classici dolci della tradizione italiana. *

- Dolci 7€
- Sorbetti 5€