

SCOTTI'S

RiceAndFineRestaurant

DAL 2014

La tradizione si fonde con l'innovazione in un ambiente elegante e accogliente: il ristorante dispone di 3 ampie sale interne e un dehor estivo per cene e pranzi all'aperto.

“Cucina moderna in evoluzione” questa è la filosofia del Ristorante Scotti's, rispecchia questa interpretazione e dà all'ambiente e alle proposte culinarie eleganza e modernità, accompagnate da un'accoglienza nei confronti del cliente, tipica della migliore tradizione italiana.

Le proposte si arricchiscono di pane e pasta di nostra produzione, pesce e carne della cucina mediterranea, interpretate con raffinatezza e originalità.
La carta dei vini ricca e accuratamente selezionata.



Eventi

Meeting e cene aziendali o eventi da festeggiare: un compleanno, una laurea o un'anniversario, saremo pronti ad esaudire ogni vostra richiesta.

Potrete scegliere tra le proposte dello Chef o concordare con noi le vostre preferenze.



Cerimonie

Il nostro ristorante propone esclusivi menù e raffinati allestimenti per festeggiare Battesimi, Cresime e Comunioni.

Potrete scegliere tra le proposte dello Chef o concordare con noi le vostre preferenze.

SIAMO APERTI

da lunedì a venerdì:
dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:30 alle 22:00
sabato: dalle 19:30 alle 23:00
domenica: a pranzo [solo su prenotazione](#)

La nostra proposta da 45 € A buffet

Aperitivo alcolico e analcolico

Fantasie di piccole sfoglie salate
Verdure in frittura leggera
Insalata di polpo e patate
Le Nostre pizzette
Tagliere con salame e pane del contadino Focaccia farcita ripiena
Paninetti con gamberetti
Torta salata alle verdure

Risotto leggermente mantecato con chianti e radicchio
Maccheroncini con san marzano e stracciatella

Dolce

Possibilità di personalizzare i menù

Il Menù comprende :

Acqua gassata Sparea
Acqua naturale Sparea
Vino rosso Montepulciano d'abruzzo
Vino bianco Falanghina Beneventana
Dolce o Torta Cerimonia Spumante e Moscato
Caffè Limoncello-Mirto

Il nostro menù a buffet è per un minimo di 20 persone

La nostra proposta da 45 €

Aperitivo alcolico e analcolico e piccoli stuzzichini dello chef

Tartare di tonno con verdure croccanti
Sformatino al parmigiano reggiano 24 mesi
Prosciutto di parma e gnocco fritto

Risotto al berlucchi

Orata al forno in crosta di verdure
Picatina agli aromi e patate al salto

Dolce

Possibilità di personalizzare i menù

Il Menù comprende :

Acqua gassata Sparea
Acqua naturale Sparea
Vino rosso Montepulciano d'abruzzo
Vino bianco Falanghina Beneventana
Dolce o Torta Cerimonia Spumante e Moscato
Caffè Limoncello-Mirto

Il nostro menù è per un minimo di 10 persone

La nostra proposta da 55 €

Aperitivo alcolico e analcolico e piccoli stuzzichini dello chef

Patanegra e gnocco fritto
Timballo di mazzancolle, patate, erbe aromatiche e olio del Salento

Risotto al Cà del Bosco

Maialino cotto a bassa temperatura, indivia brasata, patata e liquirizia

Dolce

Possibilità di personalizzare i menù

Il Menù comprende :

Acqua gassata Sparea
Acqua naturale Sparea
Vino rosso Montepulciano d'abruzzo
Vino bianco Falanghina Beneventana
Dolce o Torta Cerimonia Spumante e Moscato
Caffè Limoncello-Mirto

Il nostro menù è per un minimo di 10 persone