



MENÙ DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE

Tartare di garronese al sale affumicato,
marmellata di cipolla rossa e spuma di Parmigiano

Bigoli al ragout di cortile con gremolada al limone

Guancia di vitello con mousse di patate al rafano

Dessert

DEGUSTAZIONE PESCE

Baccalà alla vicentina

Spaghettoni con vongole veraci e bottarga

Orata con gamberone in riduzione di crostacei
e radicchio di campo

Dessert

€ 38,00

3 PORTATE + DESSERT

€ 28,00

2 PORTATE + DESSERT

BEVANDE ESCLUSE

NON CUMULABILE CON ALTRI SCONTI

TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

1935 € 10,00
Soppressa Veronese, formaggio Monte Veronese 2 stagionature con polenta abbrustolita

GIULIETTA E ROMEO € 18,00
Selezione di Salumi e Formaggi del Territorio con mostarde e miele

PONTE DELLA VITTORIA € 14,00
Selezione di Salumi del Territorio con giardiniera nostrana

PORTONI BORSARI € 14,00
Selezione di Formaggi freschi e stagionati della Lessinia, con frutta e miele

NAPULE È € 15,00
Mozzarella di Bufala, Provola affumicata, Ricotta di fuscella con tocchetti di San Marzano

INTERNATIONAL € 22,00
Selezione Scapin di salumi esteri pregiati

VIVE LA FRANCE € 20,00
Selezione di formaggi francesi con gelatine di vino

CHIEDI IN SALA ABBINAMENTI DI VINO E BIRRA

ANTIPASTI

MOSCARDINI IN GUAZZETTO € 10,00
con crostini all'aglio

TARTARE DI SALMONE € 11,00
marinato e panzanella

BACCALÀ ALLA VICENTINA € 12,00

CROSTINO DI PANE € 9,00
con quenelle di broccoli e acciughe salate del Cantabrico

TARTARE DI GARRONESE € 13,00
al sale affumicato, marmellata di cipolla rossa e spuma di Parmigiano

SPECK D'ANATRA, € 14,00
formaggio di capra e spinacino all'aceto di lamponi

CREME/ZUPPE

CREMA DI ZUCCA € 8,00
all'amaretto, cannella e pane all'aglio

ZUPPA DI LENTICCHIE € 9,00
di Colfiorito e crostini al rosmarino

ZUPPA DI CAVOLO NERO € 10,00
con fagioli cannellini

INSALATE

INSALATA CAESAR € 9,00
Iceberg, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar

INSALATA NIZZARDA € 9,00
Misticanza, fagiolini, tonno, olive, patate, uova sode, acciughe

INSALATA SCAPIN € 10,00
Novella, salmerino marinato, zenzero, crostini di polenta, gamberetti

INSALATA MEDITERRANEA € 10,00
Lattuga, mozzarella, pomodorini, tonno marinato al limone



PRIMI

FUSILLI € 9,00
con carbonara vegetariana

BIGOLI € 10,00
al ragout di cortile con gremolada al limone

TORTELLI DI ZUCCA € 11,00
polvere di amaretto e mostarda di mele campanine

MACCHERONCINO € 11,00
di castagne con zucca e luganega

RAVIOLI € 12,00
di brasato con burro bianco

RISOTTO CON FUNGHI E SALSICCIA € 12,00
(minimo x 2, tempo cottura 18 minuti)

RISOTTO ALL'AMARONE € 12,00
(minimo x 2, tempo cottura 18 minuti)

SPAGHETTONE € 13,00
con vongole veraci e bottarga

SECONDI PESCE E CARNE

ORATA CON GAMBERONE € 14,00
in riduzione di crostacei e radicchio di campo

TROTA DI LAGO € 14,00
con patate all'arancia

PESCE SPADA € 15,00
in guazzetto di capperi, pomodorini olive e melanzane

BIG SCAPIN HAMBURGER € 13,00
bernese, cipolla, bacon, Asiago e chips di patate

FILETTO DI MAIALINO € 13,00
con salsa al Porto con uva e patate al rosmarino

TAGLIATA DI MANZO € 15,00
sale Halemon, rucola, scaglie di Vezena e balsamico

GUANCETTA DI VITELLO € 15,00
con mousse di patate al rafano

DESSERT

CANNOLO RIVISITATO € 5,00
con ricotta, perle di cioccolato e cremoso al pistacchio

CANNOLO € 6,00
con crema di zucca e cremoso al pistacchio

TIRAMISÙ € 5,00
in barattolo gourmet

PARFAIT AL MIELE € 6,00
con crumble alle mandorle

STRUDEL DI MELE € 5,00
con crema inglese alla cannella

MOUSSE AL CIOCCOLATO € 6,00
wafer alla nocciola e caramello

BEVANDE

ACQUA 500 ml € 1,00
microfiltrata naturale o frizzante

ACQUA 1000 ml € 2,00
microfiltrata naturale o frizzante

BICCHIERE DI VINO € 2,50
in mescita del giorno

ESPRESSO "L'ORO DI NAPOLI" € 1,50
Kenon

RICHIEDETE LA NOSTRA CARTA VINI

• 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.



www.scapin1935.it

SCAPIN Srl

Via Ca' Sentieri , 14 - Santa Maria di Zevio (VR)
T. 045 9251433 - eventi@scapin1935.it

CAFFÈ CUCINA & BOTTEGA

Via A. Diaz, 20/22 - Verona
T. 045 8003552 - bottega@scapin1935.it

Via Santo Stefano, 12 - Verona
T. 045 8345033



EVENTI AZIENDALI
E PRIVATI SU TUTTO
IL TERRITORIO
NAZIONALE



ORGANIZZAZIONE
MATRIMONI
DALL'IDEAZIONE
AL TAGLIO DELLA
TORTA



LA CUCINA
TRADIZIONALE
ABBRACCIA LA
GASTRONOMIA PIÙ
RICERCATA



LA LOCATION
IDEALE PER I TUOI
EVENTI



L'AMBIENTAZIONE
PERFETTA PER
EVENTI DA SOGNO

