

MENÙ 7/24





INDICE

LA COLAZIONE DA SCAPIN	Pag. 2
PASTICCERIA	Pag. 4
CAFFETTERIA	Pag. 5
INFUSI E TISANE - TÈ - FIORI DI TÈ	Pag. 6
SUCCHI DI FRUTTA - BIBITE - ACQUA	Pag. 8
APERITIVI	Pag. 10
LIQUORI E AMARI	Pag. 11
SALATI	Pag. 12
GASTRONOMIA SCAPIN	Pag. 14
LONG DRINKS	Pag. 16
INTERNATIONAL COCKTAILS	Pag. 17
VINI E SPUMANTI	Pag. 18

INDEX

BREAKFAST AT SCAPIN
CAKES
COFFEE
HERBAL TEAS - TEA - BLOOMING TEAS
JUICES - SOFT DRINKS - WATER
APERITIFS
LIQUEURS AND BITTERS
SNACKS
SCAPIN GASTRONOMY
LONG DRINKS
INTERNATIONAL COCKTAILS
WINE AND SPARKLING

Servizio e IVA compresi • VAT and service included • TVA et service compris Bedienung und MwSt. inklusive

Le ricordiamo di conservare fino all'uscita lo scontrino fiscale. • We kindly advice you to keep your receipt till after the exit.
Veuillez conserver Votre ticket de caisse même après la sortie. • Bitte Kassenbon aufbewahren.

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Informiamo i gentili clienti che utilizziamo cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. I prodotti contrassegnati da asterisco (*) contengono ingredienti che sono stati trattati con abbattitore di temperatura per garantire una maggiore sicurezza alimentare. Le immagini di questo menù hanno il solo scopo di presentare il prodotto in maniera creativa. Decorazioni e oggetti non sono inclusi.

Please inform your waiter if you have a food allergy or dietary requirements. We inform our guests that we use grains, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and mollusks. Please be advised that food allergy references are available upon request. Products marked with an asterisk (*) contain ingredients that were treated with blast chiller method to preserve food quality and safety. Images in this menu are only intended as creative product presentation. Decorations and objects are not included.

LA COLAZIONE DA SCAPIN

SELEZIONE DI PASTICCERIA DA COLAZIONE

BREAKFAST AT SCAPIN, SELECTION OF BREAKFAST PASTRIES

**MINI KRAPPEN FARCITI A PIACERE € 1,00
E MINI MUFFIN, BISCOTTO**

**CROISSANT VUOTI o € 1,50
FARCITI A PIACERE CON:**

Crema al pistacchio, al cioccolato, chantilly e confettura di albicocche, fagottino alle mele, treccia alle noci di Pecan, la favola con crema cotta e confettura di lamponi, fagotto alle mandorle, girella all'uvetta.

KRAPFEN FARCITI CON: € 2,00
Crema al pistacchio, al cioccolato, chantilly e confettura di albicocche muffin cioccolato e pere.

BISCOTTI SCAPIN € 3,50
Piatto di 6 Biscotti tipici.

**MINI DONUTS FLEED AS YOU PREFER, € 1,00
MINI MUFFINS, BISCUITS**

CROISSANTS, PLAIN OR FLEED WITH: € 1,50
Pistachio, chocolate, Chantilly cream or apricot preserves, apple turnovers, braided pecan pastry, pastry with cooked cream and raspberry jam, almond turnover, raisin pastry.

DONUTS FLEED WITH: € 2,00
Pistachio, chocolate, Chantilly cream or apricot preserves; chocolate and pear muffin.

VENETO SCAPIN BISCUITS € 3,50
Plate of 6 traditional biscuits.





LA COLAZIONE CONTINENTALE €7,50

Caffè o cappuccino o caffelatte o tè, succo di frutta, croissant o biscotto (*), pane tostato, burro, marmellata o miele, yogurt, selezione di salumi e formaggi tipici veneti.

LA COLAZIONE INTERCONTINENTALE € 10,00

Caffè o cappuccino o caffelatte o tè, spremuta fresca di arancia o centrifuga di frutta, macedonia di frutta fresca, croissant (*) o biscotto, pane tostato, burro, marmellata o miele, yogurt, uova al bacon, piatto di salumi e formaggi tipici veneti.

THE CONTINENTAL BREAKFAST €7,50

Coffee, cappuccino, coffee with milk or tea, fruit juice, croissant or biscuits (*), toasted bread, butter, jam or honey, yogurt, typical Veneto cold-cuts and cheeses.

AMERICAN BREAKFAST € 10,00

Coffee, cappuccino, coffee with milk or tea, fresh orange juice or fruit juice, fresh fruit salad, croissant (*) or biscuits, toasted bread, butter, jam or honey, yogurt, egg with bacon, plate of typical Veneto cold-cuts and cheeses.

(*) Il prodotto potrebbe essere congelato
The product could be frozen

La Colazione viene servita dalle 7.00 alle ore 10.30

Served from 7.00 to 10.30



PASTICCERIA

PASTRIES

TORTA CAPRESE € 4,00

NEOPOLITAN CHOCOLATE CAKE € 4,00
WITH ALMONDS

LA SBRISOLONA € 3,50

CRUMBLY NUT CAKE € 3,50

CHEESE CAKE € 4,00

CHEESE CAKE € 4,00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA piccola € 4,00
grande € 6,00

FRESH FRUIT SALAD small € 4,00
big € 6,00



CAFFETTERIA SCAPIN

COFFEE



ESPRESSO	€ 1,50	ESPRESSO	€ 1,50
ESPRESSO DECA	€ 1,50	ESPRESSO LOW IN CAFFEINE	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,50	BARLEY COFFEE	€ 1,50
CAFFÈ SHAKERATO	€ 2,50	CAFFÈ SHAKERATO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,00	CAPPUCCINO	€ 2,00
ESPRESSO DOPPIO IN TAZZA GRANDE ...	€ 2,50	DOUBLE ESPRESSO IN LARGE CUP	€ 2,50
LATTE MACCHIATO	€ 2,00	HOT MILK WITH COFFEE	€ 2,00
CAFFÈ LATTE	€ 2,00	COFFEE WITH MILK	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 2,00	AMERICAN COFFEE	€ 2,00
CIOCCOLATA IN TAZZA	€ 4,00	HOT CHOCOLATE	€ 4,00
CIOCCOLATA AROMATIZZATA	€ 4,00	HOT CHOCOLATE WITH FAVOURINGS	€ 4,00
AGGIUNTA DI PANNA MONTATA	€ 1,00	ADDITION OF WHIPPED CREAM	€ 1,00
CORREZIONE LIQUORE NAZIONALE	€ 1,00	NATIONAL LIQUOR CORRECTION.....	€ 1,00
CORREZIONE LIQUORE ESTERO	€ 1,00	EXTERNAL LIQUOR CORRECTION.....	€ 1,00



INFUSI & TISANE

HERBAL TEAS

CAMOMILLA € 3,50

Camomille Gemme primaverili di tè (calendula, gelsomino, giglio, garofano) legate a mano in forma di perle, sfere e funghetti che immersi in acqua calda si trasformano in piccoli bouquet.

Spring tea buds (marigold, jasmine, liliium, carnation) tied by hand in the shape of pearls, balls and towers, once infused open in a perfect bouquet.

INFUSO FRUTTI DI BOSCO € 3,50

Ibisco, mela, mora, lampone e fragola, rosa canina, sambuco

Hybiscus, apple, blackberry, raspberry and strawberry, rosehips, elderberry

INFUSO ROOIBOS RELAX € 3,50

Scorza d'arancia e limone, girasole, petali di rosa e fiordaliso

Orange and lemon peel, sunflower, rose petals and cornflower

TISANA AL FINOCCHIO € 3,50

Fennel

TISANA ALLA VERBENA € 3,50

Verbena



I TÈ SCAPIN

MISCELE RARE E PREGIATE SELEZIONATE PER SCAPIN
CUCINA E BOTTEGA



TEAS

RARE AND FINE BLENDS SELECTED FOR SCAPIN CUCINA E BOTTEGA

ASSAM € 4,00

Tè nero Indiano vigoroso, saltato, gusto deciso

Black Indian tea, decisive flavour

DARJEELING € 4,00

Tè nero dell'Himalaya

Black Himalayan Tea

EARL GREY € 4,00

Tè nero di miscele pregiate cinesi aromatizzato
al Bergamotto

*Mixture of precious black Chinese teas scented
with bergamot*

ENGLISH BREAKFAST € 4,00

Tè nero classico e profumato

Classic, aromatic Black tea

JASMINE € 4,00

Tè nero scented cinese aromatizzato con fiori di
Gelsomino

Black Chinese tea scented with jasmine

MELANGE ROYAL € 4,00

Tè nero aromatizzato con essenze naturali
di agrumi, cannella e chiodi di garofano

*Black tea scented with natural essences of citrus,
cinnamon and cloves*

CHINA WHITE € 4,00

Tè bianco del fusion cinese

White tea



SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI CENTRIFUGHE ALLA FRUTTA E VERDURA

BIO JUICES

SUCCO ACE € 3,50
JUICE CARROTS, ORANGE AND LEMON

SUCCO DI FRUTTA DI: € 3,50

Albicocca, Ananas, Arancia, Pera, Pesca,
Pompelmo, Mela, Mirtillo

JUICE OF:

*Pineapple, Apricot, Orange, Pear, Peach,
Grapefruit, Apple, Blueberry*

SPREMUTA di AGRUMI € 4,00
FRESH ORANGE OR LEMON JUICE

CENTRIFUGHE

GIUNONE € 5,00

Mela, carota, sedano e zenzero
Apple, carrot, celery and ginger

ATENA € 5,00

Mela, finocchio, foglie di menta
Apple, fennel, mint leaves

FLORA € 5,00

Mela, arancia e carota
Apple, orange and carrot

VENERE € 5,00

Mela, kiwi e zenzero
Apple, kiwi and ginger

AFRODITE € 5,00

Ananas, mela e fragole
Pineapple, apple and strawberry

MINERVA € 5,00

Pomodoro, peperone rosso, zucchero di canna
Tomato, red pepper, raw sugar

ERA € 5,00

Finocchio, ananas, kiwi
Fennel, pineapple and kiwi

DAFNE € 5,00

Lime, carota, foglie di menta, zucchero di canna
Lime, carrot, mint leaves and raw sugar



BIBITE, ACQUE MINERALI

SOFT DRINKS, STILL WATERS



ARANCIATA, ARANCIATA AMARA € 3,50
BITTER, S. PELLEGRINO

Orange, Bitter Orange, S. Pellegrino

CHINOTTO, ACQUA TONICA, € 3,50
TONICA LEMON, LEMONSODA

Tonic Water, Lemon Tonic, Lemonsoda

CEDRATA TASSONI, COCA COLA 25cl, € 3,50
COCA COLA ZERO 25cl

Tassoni Citron

TÈ FREDDO AL LIMONE, PESCA, TÈ VERDE € 3,50

Ice lemon, peach Tea, green Tea

TÈ BIOLOGICO AL MELOGRANO, € 3,50
MENTA E LEMONGRASS

Organic pomegranate, mint and lemongrass tea

ACQUE MINERALI / STILL WATERS

ACQUA MICROFILTRATA 500 ml € 1,00

(Naturale o Gassata)

Still, Sparkling Water

ACQUA MICROFILTRATA 1000 ml € 2,00

(Naturale o Gassata)

Still, Sparkling Water



APERITIVI

APERITIFS

APEROL € 4,00
Classic Italian Aperitif

APEROL & SODA € 4,00

BITTER CAMPARI Liscio o Shakerato € 4,00
Neat or shaken

CAMPARI SODA € 4,00

SPRITZ BIANCO € 4,50
Prosecco & Selz

SPRITZ APEROL € 4,50
Aperol, Prosecco & Selz

SPRITZ L'APERITIVO VENETO € 4,50
A scelta: Aperol, Campari, Punt&Mes
With choice of: Aperol, Campari, Punt&Mes

SPRITZ SCAPIN Aperitivo Rosso € 4,50
Select, prosecco & selz

HUGO € 3,50
Sciroppo di Sambuco, menta fresca, Prosecco e selz
Elderberry syrup, fresh mint, Prosecco and selzer

AMERICANO € 5,50
Bitter Campari, Martini Rosso, Soda

NEGRONI € 5,50
Bitter Campari, Martini Rosso, Gin

LONG DRINKS SCAPIN

GARIBALDI € 5,50
Campari, Orange

CUBA LIBRE € 5,50
Rum, Coca Cola

GIN TONIC € 5,50
Acqua Tonica, Gin / Tonic water, gin

GIN FIZZ € 5,50
Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Soda
Gin, Lemon Juice, sugar syrup, soda

SCREWDRIVER € 5,50
Vodka, Succo d'arancia / Vodka, orange juice

VODKA TONIC € 5,50

VODKA LEMON € 5,50



LIQUORI E AMARI

LIQUEURS AND BITTERS



LIQUORI NAZIONALI € 4.00

LIQUORI ESTERI € 4.50

DISTILLATI € 5.00

DISTILLATI INVECCHIATI € 7.00

DISTILLATI SPECIAL € 9.00

**RICHIEDI LA NS CARTA VINI PER SELEZIONE A BICCHIERE O IN BOTTIGLIA
ASK FOR OUR WINE LIST AND CHOOSE A GLASS OR A BOTTLE**



SALATI & SNACKS

TOAST CLASSICO piccolo € 3,00
(con prosciutto e formaggio) grande € 4,50

CLASSIC TOASTED SANDWICH small € 3,00
(ham and cheese) big € 4,50

TOAST GRANDE CON PANE INTEGRALE € 4,50

LARGE TOASTED SANDWICH € 4,50
ON WHOLE-GRAIN BREAD

CROISSANT SALATO € 3,50
Con pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico (*).

CROISSANT € 3,50
with tomato, bufalo mozzarella and basil (*).

BOCCONCINI ASSORTITI € 2,50

ASSORTED SMALL SNACKS € 2,50

PANINO AI CEREALI € 5,00
con verdure grigliate, scamorza affumicata

WHOLE-GRAIN BREAD € 5,00
with grilled vegetables and smoked scamorza cheese

PANE DI SEGALE € 5,00
con speck, philadelphia, misticanza e funghi

SMALL RYE ROLL € 5,00
with speck, cream cheese, mixed salads and mushrooms

FOCACCIA PROSCIUTTO E FORMAGGIO € 4,00

HAM AND CHEESE FOCACCIA € 4,00



I TRAMEZZINI SCAPIN

SCAPIN SANDWICHES



TRAMEZZINO AL SALMONE NORVEGESE € 4,00

SANDWICH WITH NORWEGIAN SALMON € 4,00

TRAMEZZINO GAMBERETTI, € 3,50
INSALATA RUSSA

SANDWICH WITH SMALL SHRIMPS € 3,50

TRAMEZZINO TONNO, OLIVE € 3,50
E CETRIOLO

SANDWICH WITH TUNA, OLIVES € 3,50
AND COCUMBER

TRAMEZZINO PROSCIUTTO, € 3,50
FUNGHI E PHILADELPHIA

SANDWICH WITH HAM, € 3,50
MUSHROOMS AND CREAM CHEESE

TRAMEZZINO POLLO, MAIONESE, € 3,50
RADICCHIO VERONA E MELA

SANDWICH WITH CHICKEN, € 3,50
MAYONNAISE, VERONESE RADICCHIO AND APPLE

(*) Il prodotto potrebbe essere congelato
The product could be frozen



DALLA GASTRONOMIA SCAPIN

FROM SCAPIN GASTRONOMY

PASTICCIO DI CARNE ALLA BOLOGNESE € 7,00	BOLOGNESE BAKED LASAGNA € 7,00
PASTICCIO DI VERDURE € 7,00	VEGETABLE LASAGNA € 7,00
ARANCINO DI RISO € 3,50 CON RAGÙ DI CARNE (1pz)	FRIED RICE BALLS WITH MEAT SAUCE € 3,50
PARMIGIANA DI MELANZANE € 7,00	EGGPLANT PARMESAN € 7,00
MOZZARELLA DI VACCINA € 7,00 ALLA MODA DI CAPRI	COW'S MILK MOZZARELLA, € 7,00 CAPRI STYLE
MOZZARELLA DI BUFALA € 10,00 ALLA MODA DI CAPRI	BUFALO MOZZARELLA, CAPRI STYLE ... € 10,00
GRAN PIATTO DI VERDURE € 7,00 GRIGLIATE E AL VAPORE	LARGE PLATE OF GRILLED € 7,00 AND STEAMED VEGETABLES





ROAST BEEF ALL'INGLESE € 7,00
con olio e limone

ENGLISH ROAST BEEF € 7,00
with oil and lemon

CARNE SALADA € 7,00
con rucola e grana

SALTED MEAT € 7,00
with rocket and grana cheese

PIATTO DI SALUMI ASSORTITI VENETI € 8,00

PLATE OF ASSORTED VENETO COLD-CUTS € 8,00

PIATTO DI SALUMI € 10,00
E FORMAGGI VENETI

PLATE OF ASSORTED VENETO € 10,00
COLD-CUTS AND CHEESES

PIATTO DI FORMAGGI VENETI € 8,00

PLATE OF VENETO CHEESES € 8,00

PANE, ACQUA 1/2 LITRO € 3,00
NATURALE o GASATA prezzo per persona

BREAD, 1/2 LITRE STILL € 3,00
OR SPARKLING WATER price per person

Ai Piatti scelti dalla Gastronomia in aggiunta maggiorazione per pane ed acqua.

Choose products made with seasonal and organic ingredients directly from our gastronomic counter.



APERITIVI E LONG DRINKS

APERITIF AND LONG DRINKS ALCOHOL FREE

SANBITTER, CRODINO, GINGERINO € 4,00

Sanbitter, Crodino, Gingerino

SKYWASSER € 4,00

Scioppo di Lampone, Succo di Limone, Soda

Raspberry Syrup, lemon juice, Soda

SCAPIN € 4,00

Succo d'arancia, pompelmo a ananas, granatina

Orange juice, grapefruit or pineapple, grenadine

CINDERELLA € 4,00

Succo d'arancia, succo di limone, succo ananas

Orange juice, lemon juice, pineapple juice

FLORIDA € 4,00

*Granatina, succo di limone, succo d'arancia,
succo di pompelmo*

*Grenadine, lemon juice, orange juice,
grapefruit juice*

SHIRLEY TEMPLE € 4,00

Granatina Ginger Ale



INTERNATIONAL COCKTAILS



BLOODY MARY € 6,00

Vodka, pomodoro, spezie, e condimenti

Vodka, tomato juice, spices

MARTINI COCKTAIL € 6,00

Gin Tanqueray, Martini Dry

MARGARITA € 6,00

Tequila Souza, Cointreau e succo di limone

Souza Tequila, Cointreau, lemon juice

VODKATINI € 6,00

Vodka, Martini Dry

WHISKEY SOUR'S € 6,00

Bourbon Maker's Mark, succo di limone e sciroppo di zucchero

Bourbon Maker's Mark, lemon juice and sugar syrup

WHITE RUSSIAN € 6,00

Vodka Absolut, liquore al caffè, crema di latte

Absolut Vodka, coffee liquor, milk cream

I PESTATI DI SCAPIN

MOJITO € 6,00

Rum Bianco, lime, zucchero, hierba buena o menta

White rum, lime, sugar, mint

CAIPIRINHA € 6,00

Cachaca, lime, zucchero di canna

Cachaca, lime, cane sugar

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA € 6,00

Vodka, Fragole, succo di lime, zucchero

Vodka, strawberries, lime juice, sugar

COCKTAILS DI STAGIONE WHEN IN SEASON

MIMOSA € 5,00

Arancia / Orange, Prosecco

BELLINI € 5,00

Pesca / Peach, Prosecco

PUCCINI € 5,00

Mandarino / Tangerine, Prosecco

ROSSINI € 5,00

Fragola / Strawberry, Prosecco

TINTORETTO € 5,00

Melograno / Pomegranate, Prosecco



VINI E SPUMANTI

WINE AND SPARKLING

La vita è troppo breve per bere vini scadenti.

Puoi bere bene scegliendo un calice... una bottiglia... oppure comodamente dove vuoi portandoti via quello che preferisci, usufruendo di uno **sconto del 20%** dalla carta dei vini.

Life is too short to drink mediocre wines.

*You can drink well by choosing a glass, or a bottle, or at your leisure, by taking away the one you prefer, and taking advantage of a **20% discount** from the wine list prices.*

FLUTE DI PROSECCO € 4,00

FLUTE DI FRANCIACORTA € 6,00

CALICE DI VINO € 3,00

GLASS OF PROSECCO € 4,00

GLASS OF FRANCIACORTA € 6,00

GLASS OF WINE € 3,00

RICHIEDI LA NOSTRA CARTA VINI - ASK FOR OUR WINE LIST





Caffè Cucina e Bottega Scapin

Si presenta traboccante di prodotti come una bottega e accogliente come un'osteria. Questi due aspetti tipici della cultura gastronomica italiana si snodano su un nuovo spazio che adesso inizia a "fare angolo".

Per tutti i nuovi clienti e per gli affezionati da anni è una grande sorpresa accompagnata però da una certezza: i prodotti in tavola sono sempre contraddistinti dal marchio Scapin, sinonimo di genuinità, buon gusto e attenzione agli ingredienti.

Non avete bisogno di ricordare orari precisi perché Caffè Cucina e Bottega Scapin è aperta senza pause e con orario continuato (dalle ore 7- 24).

La nuova Bottega si presenta con 80 posti a sedere e una moderna cucina a vista dove la preparazione dei piatti è sempre espressa. Da Scapin vi è la possibilità all'ora di pranzo di approfittare del menù lunch, con piatti equilibrati ma gustosi per coloro che devono rientrare in ufficio o per chi prosegue per una passeggiata nel centro storico scaligero. È poi d'obbligo sedersi a tavola per gustare una cena, servita al tavolo, in un clima di relax e storia, scegliendo da un menù legato alla tradizione e scegliendo da una carta vini che guarda alla genuinità della produzione dei vignaioli indipendenti.

Da Scapin è inoltre possibile organizzare semplici eventi privati o aziendali come meeting, feste di laurea, compleanni, anniversari. Disponibili anche menù per gruppi.

Overflowing with products like a shop and welcoming like a tavern: these two characteristics, typical of the Italian gastronomic culture, now share a new space. For all of our new, as well as our long-time, customers, it is a great surprise as well as a certainty: the products served always carry the Scapin brand, synonymous with authenticity, good taste, and attention to ingredients. There is no need to remember precise hours, since the Caffè Cucina e Bottega Scapin is open without a pause from 7 am to midnight.

The new Bottega has more than 80 seats and a modern, open kitchen where dishes are always prepared to order.

At Scapin, at midday you can choose options from the lunch menu, with balanced, tasty dishes for those who must return to the office, or others who will continue the day with a stroll through the historic city centre. At dinner time, there is table service in a relaxed atmosphere, with a menu inspired by local traditions and a wine list that favours the authenticity of independent cellars.

Here at Scapin, you can also organize simple private or company events including meetings, university degree celebrations, birthdays, and anniversaries. Menus for groups are also available.



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



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