



TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI

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

GIULETTA E ROMEO € 18,00
Selezione di Salumi e formaggi del territorio con
mostarde e miele

PONTE DELLA VITTORIA € 16,00
selezione di salumi del territorio con giardiniera
nostrana

PORTA PORTONI BORSARI € 16,00
Selezione di formaggi freschi e stagionati della
Lessinia, con frutta e miele

VIA MAZZINI € 20,00
Selezione di crudi con Parma 18 mesi,
S. Daniele 24 mesi, Veneto 24 mesi e
Norcia 24 Mesi serviti con focaccia al
rosmarino e sale Maldon

CHIEDI IN SALA ABBINAMENTI DIVINO E BIRRA

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO GARRONESE € 13,00
battuta a coltello al sale Maldon, pepe di mulinello
e cipolla caramellata al balsamico

VELI DI VITELLO € 14,00
lentamente arrostito con salsa tonnata e
capperi di Pantelleria su misticanza

AMALFI € 15,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP con alici di
Cetara e San Marzano ai profumi di Amalfi

ROSE DI CRUDO E MELONE € 13,00
con crudo Veneto 24 mesi

INSALATE

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

INSALATA SCAPIN € 11,00
Novella, salmerino marinato, zenzero, crostini di
polenta, gamberetti

INSALATA MEDITERRANEA € 9,00
Lattuga, bocconcini di mozzarella,
pomodorini, tonno



PRIMI

RISO VENERE € 9,00
Con verdure croccanti e julienne di seppie

RISO ROSSO INTEGRALE € 9,00
con tonno e pomodorini

BIGOLI DELLA TRADIZIONE € 10,00
al ragu d'anatra profumato all'Amarone DOCG

GNOCCHI DI PATATE € 12,00
mantecati con gamberi, carciofi
e maggiorana

RAVIOLI ALLA ZUCCA € 12,00
saltati con burro, salvia e Tastasal, serviti con
mostarda di mele Campanine

SPAGHETTONI € 12,00
Alle Vongole e Bottarga

RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI € 12,00
minimo 2 persone, 20 minuti di cottura

RISOTTO MANTECATO € 12,00
al Monte Veronese e riduzione di Amarone DOCG

SECONDI

MEZZO POLLO ALLO SPIEDO € 10,00
servito con patate al forno

TAGLIATA DI MANZO € 15,00
all'olio Evo con rucola e scaglie di Vezzena

GUANCETTA DI MANZO € 16,00
lentamente brasata al Valpolicella Superiore
spuma di patate e cipolla caramellata

BIG SCAP BURGER € 13,00
Hamburger di manzo 200g con misticanza,
Asiago, pomodoro fresco, cipolla stufata,
salsa Bernese e bacon croccante accompagnato
da patate al forno

COSCIA D'ANATRA ARROSTITA € 15,00
Salsa profumata al pepe nero e melograno
servita con purè di sedano rapa

FILETTO DI OMBRINA € 17,00
alle erbe aromatiche con purè di
zucca al rosmarino

CONTORNIDI STAGIONE € 3,50
Patate arrosto con buccia
Caponata di verdure
Verdure alla griglia

DESSERT

MOUSSE AL CIOCOLATO E LAMPONE € 5,50

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO € 5,50
con salsa al caffè

SFOGLIATINE di VILAFRANCA € 5,00
con crema chantilly e fragole fresche

TIRAMISU CLASSICO € 5,50
con mascarpone biologico e scaglie di cioccolato

SBRISOLINA SCAPIN € 5,50
con crema profumata alla grappa

BEVANDE

ACQUA 500 ml € 1,00
microfiltrata naturale o frizzante

ACQUA 1000 ml € 2,00
microfiltrata naturale o frizzante

RICHEDETE LA NOSTRA CARTA VINI

COPERTO € 2,00

ESPRESSO € 1,50
illy

• 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 garantire la naturale freschezza.
• IVA - servizio inclusi.