



MENÙ





# BENVENUTI DA SCAPIN

*La storia della nostra famiglia, radicata nel cuore del territorio veronese, inizia nel 1935 con la tenacia e la passione di mio nonno Bepi Scapin, affettuosamente conosciuto come "El Formajar de Villafranca".*

*Dopo anni di impegno come venditore ambulante di formaggi e burro, il figlio di Bepi, Erminio, aprì nel '82 l'adiacente gastronomia, dando vita a un luogo dove, oltre ai formaggi, si potevano trovare prodotti genuini del territorio veronese e gustare piatti pronti che raccontavano la storia e il sapore della nostra regione.*

*Oggi, mantenendo viva l'eredità di mio padre, ci impegniamo a creare un ambiente caldo e accogliente, dove ogni cliente possa sentirsi come a casa.*

*Siamo orgogliosi di offrire piatti caserecci preparati con prodotti selezionati del nostro amato territorio veronese, testimoniando un legame indissolubile con le nostre radici e la nostra terra.*

*Abbiamo voluto riflettere questi valori anche nella nostra carta dei vini, composta principalmente da etichette locali.*

*Per selezionare questi vini, abbiamo dedicato mesi di ricerca, visitando personalmente cantine, spesso piccole realtà che condividono i nostri valori di sostenibilità e utilizzo di materie prime ricercate.*

*Crediamo fortemente che il vino, così come il cibo, sia un narratore di storie e tradizioni, e per questo scegliamo vini che parlano della nostra terra e dei suoi abitanti.*

*Grazie per averci scelto.*

*Noi, la famiglia Scappini, vi auguriamo un'esperienza indimenticabile, ricca di gusto e di tradizione.*





# INDECISO SU COSA ORDINARE?



*Nel nostro menù, noterai un simbolo speciale accanto ad alcuni piatti. Questo segno distintivo è la nostra guida per mostrarti i piatti più amati dai nostri ospiti e quelli che meglio incarnano l'essenza del nostro territorio veronese, grazie all'uso di ingredienti locali.*

*Se desideri un'avventura gastronomica completa, ti invitiamo a esplorare il nostro menù degustazione "Verona a tavola". Dall'antipasto al dolce, questa selezione ti guiderà attraverso un percorso culinario ricco e coinvolgente, alla scoperta dei gusti autentici del nostro territorio.*

*Per qualsiasi necessità o richiesta, il nostro staff è sempre disponibile per offrirti consigli personalizzati.*





# VERONA A TAVOLA

MINIMO PER 2 PERSONE

*Un menù degustazione senza pensieri.  
Lasciatevi coinvolgere in un viaggio gastronomico, dove saremo lieti di farvi scoprire i piatti simbolo del nostro ristorante, realizzati con ingredienti del nostro territorio veneto*

ANTIPASTO

## **BACALENTA**

*Baccalà mantecato accompagnato da fette sottili di pera mature su Polenta arrostita*

PRIMO

## **TORTELLI ALL'AMARONE**

*Il nostro impasto artigianale viene lavorato utilizzando il vino veronese per eccellenza, l'Amarone. Ogni tortello è sapientemente chiuso a mano e nasconde un gustoso ripieno di ricotta di pecora e pepe. I tortelli vengono poi spadellati con burro e salvia e ricoperti da scaglie di Monte Veronese Vecchio, una vera esplosione di gusto*

SECONDO

## **LA GUANCETTA INBRIAGA**

*Il capolavoro dello Chef Umberto Scappini: dopo una lenta cottura a bassa temperatura la nostra guancetta di manzo al Valpolicella diventa morbida come il burro. Accompagnata da polenta bramata gialla*

DOLCE

## **LA SBRISOLONA DEFINITIVA**

*Dopo 60 anni di perfezionamento vi presentiamo la nostra ricetta definitiva. La nostra sbrisolona con crema al sentore di grappa*

39 PER PERSONA

*Per esaltare ogni sfumatura dei nostri piatti, vi invitiamo a scoprire i nostri abbinamenti di vini accuratamente selezionati, pensati per arricchire e completare l'esperienza del nostro menù degustazione*

ABBINAMENTO DI DUE CALICI DI VINO 12  
ABBINAMENTO DI TRE CALICI DI VINO 15





# TAGLIERI

PER 2 PERSONE



## DEGUSTAZIONE DEL NONNO SCAPIN

Salumi e formaggi della tradizione accompagnati da mostarda e giardiniera di nostra produzione

Vino consigliato: *Prosecco DOC*

25

## SAPORI DI UNA VOLTA

Soppressa, stortina veronese Presidio Slow Food e cotechino con peperoni verdi sotto aceto e Pan Biscotto

Vino consigliato: *Lessini Durello DOC*

25

## TAGLIERE DEL BUONGUSTAIO

Degustazione di salumi con giardiniera di nostra produzione

Vino consigliato: *Franciacorta DOCG*

22

## EL FORMAJAR

Formaggi freschi e stagionati accompagnati da mostarde di frutta

Vino consigliato: *Soave Superiore DOCG*

22

# ANTIPASTI



## BACALENTA

Baccalà mantecato accompagnato da fette sottili di pera mature su Polenta arrostita

Vino consigliato: *Pinot Grigio Ramato*

14

20 Abbondante

## OVETTO ALPINO

Con spinacino fresco saltato, spuma di Monte Veronese d'allevo e Tartufo Nero del Monte Baldo

Vino consigliato: *Lugana DOC*

16

## BATTUTA

di Garronese Veneta (120 g) con olio extra vergine di oliva Veneto Valpolicella DOP Fontanara e scaglie di Monte Veronese d'Allevo

Vino consigliato: *Valpolicella Classico Superiore DOC*

16

25 Doppia

## TI PORTO IN BAITA

Polenta morbida e funghi di sottobosco con scaglie di Monte Veronese DOP D'Allevo 18 mesi

Vino consigliato: *Valpolicella Classico DOC*

14

## SFOGLIATA CALDA

di porri e porcini su crema di Monte Veronese DOP Latte intero

Vino consigliato: *Soave Superiore DOCG*

12

## ZUCCA E RADICI AL FORNO

(carota, barbabietola sedano rapa) con olio extra vergine di oliva del Garda DOP e cren

Vino consigliato: *Gewurztraminer*

12





# PRIMI PIATTI

## **BIGOLI ALL'ANATRA**

14

*Bigoli al ragù d'anatra con olio extra vergine di oliva al limone Fontanara  
Vino consigliato: Valpolicella Ripasso DOC*



## **TORTELLI ALL'AMARONE**

16

*con ripieno di ricotta di pecora e pepe di mulinello, su crema di Monte Veronese d'Allevo e riduzione di Amarone della Valpolicella DOCG  
Vino consigliato: Amarone DOCG*

## **PASTA E FASOI ALLA VENETA**

14

*con Fagioli di Lamon IGP, cozze e mazzancolle, maltagliati e olio extra vergine di oliva 'Rebis' Agricola Pernigo  
Vino consigliato: Lugana DOC*

## **LASAGNA 6 STRATI**

9

*secondo stagionalità  
Vino consigliato: Valpolicella Superiore DOC*

## **RISOTTO MELE GOLDEN E SPECK AFFUMICATO**

16

*(min. 2 persone) Mele Golden e Speck affumicato al legno di faggio premiato alla fiera del riso a Isola della Scala  
Vino consigliato: Gewurztraminer*

## **PAPPARDELLE DEL SOTTOBOSCO**

16

*di pasta fresca all'uovo con sughetto ai funghi porcini  
Vino consigliato: Soave Superiore DOCG*

## **GNOCCHI ALLA ZUCCA E TASTASAL**

16

*con zucca Violina e tastasal Salumificio Serafini  
Vino consigliato: Lessini Durello DOC*

## **ZUPPA DI CIPOLLE**

12

*con crostoni di pane casereccio e Gratin all'Asiago DOP  
Vino consigliato: Pinot Grigio Ramato*

## **SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA**

16

*Vino consigliato: Franciacorta DOCG*





## SECONDI PIATTI

### **TASTABURGER**

17

*Burger di Tastasal (200 g) con Asiago DOP, cipolla rossa stufata, pomodoro, insalata e bacon croccante con patate al forno  
Birra consigliata: Birra Dolomiti Pils Fabbrica in Pedavena*

### **TAGLIATA DI MANZO**

22

*(200 g), al rosmarino con Radicchio rosso di Verona IGP al forno  
Vino consigliato: Corvina Veronese IGT*



### **GUANCETTA IMBRIAGA**

25

*guancetta di manzo brasata al vino Amarone della Valpolicella  
DOCG su Polentina morbida e cipolla caramellata  
Vino consigliato: Amarone della Valpolicella DOCG*

### **SPALLA DI MAIALINO**

20

*Spalla di maialino da latte cotta a bassa temperatura  
con purea di patate dolci americane  
Vino consigliato: Cabernet Sauvignon*

### **LUCCIO ALLA GARDESANA**

20

*su Polenta morbida  
Vino consigliato: Lugana DOC*

### **ZUPPETTA DI MOSCARDINI**

20

*con Polenta di riso al sentore di rosmarino  
Vino consigliato: Soave Superiore DOCG*





## INSALATONE

### **CAESAR SALAD**

12

*Insalata, succulento petto di pollo cotto a bassa temperatura, crostoni di pane, scaglie di Grana DOP e salsa Caesar*

### **NIZZARDA**

12

*Insalata, fagiolini e patate al vapore, tonno, acciughe, pomodorini ed uova sode*

### **ORIENTALE**

12

*Insalata, mazzancolle al vapore, mayo al lime, zenzero marinato e sfoglie di pane nero*

## CONTORNI



### **DELIZIE DELL'ORTO**

12

*assortimento di verdure cotte al forno, gratinate e al vapore*

### **CAPONATA**

6

*Melanzane, zucchine, carote, peperoni e cipolla*

### **VERDURE ALLA GRIGLIA**

6

*Chiedi al nostro personale le varietà di stagione*

### **PATATE AL FORNO**

6

*Croccanti fuori e morbide dentro. Cotte al forno con rosmarino*

### **INSALATINA MISTA**

6

*Insalata gentile, carote e pomodorini*







# DESSERT

## **TIRAMISU'**

6

*dessert al cucchiaio stratificato, che combina savoiardi inzuppati al caffè con una crema soffice e liscia fatta di mascarpone, uova e zucchero. La superficie viene cosparsa di cacao in polvere, che aggiunge un tocco di amarezza per bilanciare la dolcezza del dessert*

## **MILLEFOGLIE**

8

*con crema Chantilly, granella di amaretto e gocce di cioccolato fondente. Utilizziamo solo sfogliatine artigianali di Villafranca della pasticceria Molinari, prodotte seguendo l'antica ricetta del 1962.*



## **SBRISOLONA**

7

*Dopo 60 anni di perfezionamento vi presentiamo la ricetta definitiva. La nostra sbrisolona con crema al sentore di grappa*

## **BIANCOMANGIARE AL COCCO**

6

*dolce al cucchiaio dal sapore delicato realizzato con cocco rapè e frutti rossi. Senza glutine e senza lattosio*



## **ZALETI**

7

*Con questo dolce vi invitiamo a sedervi alla tavola di famiglia. I zaleti, biscotti delle grandi occasioni, erano preparati dalla bisnonna Natalia nei giorni di festa. Ancora oggi, la nostra prozia li cucina seguendo l'antica ricetta. Sono serviti con una deliziosa crema allo zabaione*

## **STRUDEL**

7

*di mele caldo con gelato alla cannella*





# MOSAICO ROMANO

*L'hai già visto il nostro mosaico romano?*

*Durante i lavori di ristrutturazione dell'immobile abbiamo avuto la grande fortuna di trovare in cantina un **mosaico romano** di rara bellezza.*

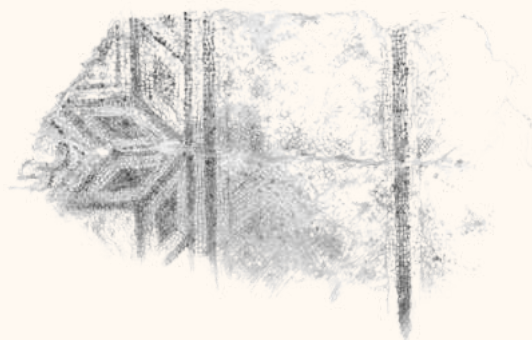
*Dalle rilevazioni effettuate pare che il mosaico sia di origine romana e sia la parte residuale di un **pavimento** di notevole estensione, **risalente** con buona probabilità al **I secolo D.C.**, eseguito a suo tempo con tessere della dimensione di 0,8 - 1 cm.*

*Nelle campiture campeggiano elementi decorativi estremamente geometrici che danno forma a cubi. Si riescono a scorgere molto bene una **treccia** e un **fiore** che si presume essere una campanula.*

*Per la composizione e la posizione in cui si trova, si pensa che fosse stata la **pavimentazione di una prestigiosa casa "commerciale"** la cui attività era strettamente legata alla presenza del fiume.*

*Le pareti della stanza, se pur di antica fabbrica (si presume di epoca medievale) sono in parte, nelle zone basse, costruite con il recupero e reimpiego di materiali derivanti dall'avvenuto crollo o demolizione dell'edificio romano.*

**Chiedi al nostro personale di sala di presentartelo,**  
*è un onore per noi poter condividere questo gioiello con i nostri clienti.*





GRAZIE PER  
AVERCI SCELTO

*scapin1935.it*

*Via Armando Diaz 22, 37121 Verona*

*Tel. (+39) 045 8003552*

