



M E N Ù







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.

Gentile Cliente,

la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine o in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo a volersi rivolgere al nostro personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

"Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di servizio."





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 matura 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 zabaione*

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

25

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

Vino consigliato: *Prosecco DOC*

SAPORI DI UNA VOLTA

20

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

Vino consigliato: *Lessini Durello DOC*

TAGLIERE DEL BUONGUSTAIO

20

Degustazione di salumi con giardiniera di nostra produzione

Vino consigliato: *Franciacorta DOCG*

EL FORMAJAR

22

Formaggi freschi e stagionati accompagnati da mostarde di frutta

Vino consigliato: *Soave Superiore DOCG*

VERTICALE DI CRUDI CON BURRATINA

25

Prosciutto crudo Veneto Dop, Prosciutto crudo di Parma Dop e Culatello di Zibello Dop

Vino consigliato: *Trento DOC*

ANTIPASTI



BACALENTA

14

Baccalà mantecato accompagnato da fette sottili di pera matura su polenta arrostita

20 Abbondante

Vino consigliato: *Pinot Grigio Ramato*

OVETTO ALPINO

16

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

Vino consigliato: *Lugana DOC*

BATTUTA

16

di Garronese Veneta (120 g) con olio extra vergine di oliva Veneto Valpolicella DOP Fontanara, fiori di capperi e senape di Dijon all'antica

25 Doppia

Vino consigliato: *Valpolicella Classico Superiore DOC*

SOUTE' DI COZZE

14

"In Rosso" Al pomodoro con crostoni di pane artigianale

Vino consigliato: *Gewürztraminer*

INSALATA DI MARE

14

Con polpo, seppia, mazzancolle e verdure croccanti

Vino consigliato: *Lugana DOC*

GIARDINO DI GIULIETTA

14

Carpaccio di barbabietola rossa, misticanza, semi di girasole e salsa allo yogurt ed erbe aromatiche

Vino consigliato: *Soave DOC*





PRIMI PIATTI

BIGOLI ALL'ANATRA

14

*Bigoli al ragù d'anatra con olio extra vergine
di oliva agli agrumi 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'Allevio e riduzione di
Amarone della Valpolicella DOCG
Vino consigliato: Amarone DOCG*

TORTELLI ALLA BURRATA

16

*In pasta gialla su crema di pomodoro San Marzano
Vino consigliato: Gewürztraminer*

14

TORTELLINI DI VALEGGIO

*Spadellati al burro fuso e salvia
Vino consigliato: Valpolicella Classico Superiore DOC*

TAGLIATELLA AL TARTUFO

18

*Con Burro e tartufo nero estivo grattugiato fresco
Vino consigliato: Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC*

TAGLIATELLA AL LIMONE

18

*Con mazzancolle spadellate
Vino consigliato: Lugana DOC*

RISOTTO ALL'AMARONE

18

*Della Valpolicella DOCG e gelato al Monte Veronese DOP (Min. 2 pers.)
Vino consigliato: Franciacorta DOCG*

MACCHERONCINI AL PESTO DI BASILICO

12

*Ricotta affumicata della Lessinia e pomodorini confit
Vino consigliato: Pinot Grigio*

PASTA E FASOI ALLA VENETA

14

*Con cozze, mazzancolle, Maltagliati e olio EVO Veneto
Valpolicella DOP 'Rebis' Azienda Agricola Pernigo
Vino consigliato: Lugana DOC*

LASAGNA 6 STRATI

9

*Secondo stagionalità
Vino consigliato: Valpolicella Superiore DOC*





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 patate 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

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

FILETTO DI MANZO DELLA BOTTEGA SCAPIN

28

Chiedi al nostro staff la stagionalità dell'accompagnamento
Vino consigliato: Amarone della Valpolicella DOCG

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA

20

Pomodoro San Marzano, capperi e olive taggiasche
Vino consigliato: Soave Superiore DOC





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

6 per una persona

Assortimento di verdure cotte al forno, gratinate, al vapore

12 da condividere

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 cucchiaino 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.



TETA DE GIULIETTA

8

Meringata con crema al pistacchio e frutti rossi



SBRISOLONA

7

Dopo 60 anni di perfezionamento vi presentiamo la ricetta definitiva. La nostra sbrisolona con crema allo zabaione

7

BIANCOMANGIARE AL COCCO

6

Dolce al cucchiaino 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





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.*

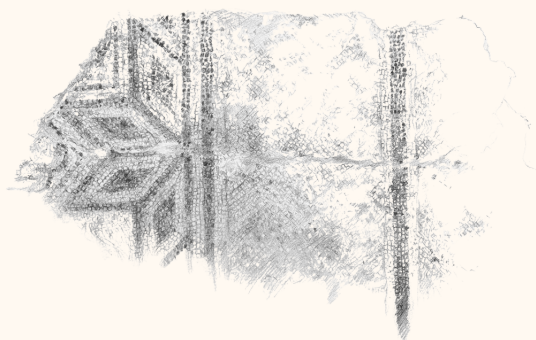
*Dalle rilevazioni effettuate pare che il mosaico sia di origine romana e sia la parte residuale di un **pavimento** di notevole estensione, **risalente** con buona probabilità al **I secolo D.C.**, eseguito a suo tempo con tessere della dimensione di 0,8 - 1 cm.*

*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

