
ANTIPASTO

HUSETS ITALIENSKA BONDBRÖD

Vårt hembakade bröd serveras med en kronärtskockskräm på mascarpone, ricotta, citron, chili och vitlök. 95

FIORE DEL SUD

Emilios noga utvalda burrataost serveras med parmaskinka, cuore di bue tomat, olivtapenad på svarta oliver och en basilikakräm. 225

CROCCHETTE DI FORMAGGIO CON CREMA DI BARBABIETOLE

Chevrekroetter på en bädd av rödbetskräm toppad med valnötter och honung. 175

GAMBERI ALL'AGLIO

Pankofriterade scampiräkor toppas med örtvitlökssmör. Serveras med chili-citronmayonäs. 195

SALSICCIA IN PADELLA

Vår hemgjorda knapriga fänkålssalsiccia, frästa ihop med färsk broccolini. Serveras i sin panna tillsammans med vårt hembakade bröd. 180

VITELLO TONNATO

En sagolik klassiker men vi gör den på SCARPETTA's vis. Tunna skivor av kalvkött. Toppas med vår egna krämiga tonfisksås och kaprisbär. 195

MISTO DI SALUMI

För 2 personer

Ett urval av Italienska charkuterier serveras med provoloneost, prosciutto, oliver, crostinis, hasselnötter, fikonmarmelad, stracciatellakräms och cornichonger. 225 per person

TRE SCALINI

3 våningar matmagi för 2 personer

1: Friterade kronärtskockor med pecorinokräms och fikonmarmelad.

2: Gräterad bruschetta med tomat, vitlök, basilika, olivolja och stracciatellakräms toppad med parmaskinka.

3: Tunt skivad bresaola toppad med riven parmesan, olivolja, citron och svartpeppar.

215 per person

INSALATA

INSALATA CON POLLO CROCCANTE

Parmesan- och pankofriterad majscklingfilé serveras på en ceasarsallad varvat med tryffel-dressing och semitorkade tomater toppad med picklad rödkål, krispig silverlök och hyvlad färsk parmesan. 255



PRIMI

CARBONARA DI LUSSO

Emilios lyx Carbonara, gjord på samma sätt sen 1986 (Går att få glutenfri) 255

SORRENTINA DELLA SCARPETTA

Tagliatelle pasta med en sås av frästa körsbärstomater, fänkålsalsiccia, vitt vin, marsalavin toppas med buffelstraccitella. 265

Kan beställas utan salsiccia och blir då vegetarisk. 235

GIGANTI

Åsas pastakuddar med sparris- och ricottafyllning. Serveras med chèvrestcreme, sauterade körsbärstomater, ruccolasås och rostade valnötter. 265

SCAMPI ALLA EMILIO

Färsk linguini tillagad med scampi som vi fräser i vitt vin, körsbärstomater, pepperoncini, vitlök, persilja och en klick smör. (Går att få glutenfri) 275

GARGANELLI AL RAGU DI PORCINI

Strimlad oxfilé bräserad i marsalavin och chili med en ragu på karljohansvamp. Toppad med en tryffel- och mascarponekräm. (går att få glutenfri) 285

PANZEROTTI CON PORCINI

Karljohansvamp och ricottafylld pasta med tryffelkräm, marsala, grädde och parmesan. 265

SECONDI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

En krämig saffransrisotto på arborioris med scampiräkor, pepperoncini, vitt vin, schalottenlök, vitlök och färska kryddor. Och såklart parmesan, massor med parmesan. 335

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI E TARTUFO

Oxfilet med smörstekt shitakesvamp, hyvlad svart tryffel serveras med marsalavinsås och potatisgratäng. 465



SENSI

A copy of Emilio and Åsa Ingrosso's lifestyle/cook book. 65 fantastic recipes and 304 pages about life, food, wine, music, décor and funny anecdotes. 595



SCARPETTA
By Ingrosso

WE LIKE YOU - LIKE US TOO
SCARPETTA _ INGROSSO
SCARPETTA.SE

Vid allergier, meddela personalen.