

Scottadito

CESENA



WIFI PASSWORD:
scottadito2015

• **Coperto** € 2,00

ANTIPASTI. Terra

- **Batilarada Scottadito** € 15,00
salame nostrano, culatello, Pecorino,
Caciotta al tartufo, burrata affumicata,
ciccioli nostrani, crostini misti dello chef
e piadina fatta in casa con farina di cereali
* affettati, formaggi e ciccioli GLUTEN FREE
- **Crostini misti dello chef** € 9,00
- **Bruschetta Miki** € 10,00
bruschetta fantasia dello Chef
- **Millefoglie di melanzane** € 9,00
con pomodoro cuore di bue, formaggio brie e origano

ANTIPASTI. *Mare*



- **Frittelle di Baccalà** € 10,00
con maionese all'erba cipollina
e cavolo cappuccio viola
- **Sardoncini Scottadito** € 9,00
con cipollina e valeriana
- **Insalata di Seppia**** € 10,00
con noci, verdure fresche e vinegrette alla senape e miele
- **Batilarada Scottadito "Fish"** € 15,00
composta da carpaccio di salmone marinato,
alici marinate, pesce spada e tonno affumicati
con piadina di cereali al nero di seppia
- **Fish Tacos**** € 12,00
tortillas, gamberi fritti, cavolo bianco,
patè di fagioli neri "red kidney" al peperoncino
e salsa BBQ al Jack Daniel's

• *Bruschetta di salmone*

€ 12,00

*pane fatto in casa con sesamo nero,
salmone affumicato dell'Alaska,
avocado e salsa Tzatziki*

PRIMI • Terra



- **Cappellaccio (squaquerone DOP e ricotta)** € 11,00
con crema di radicchio e scaglie di formaggio
di Fossa di Sogliano DOP
- **Passatello cacio e pepe** € 10,00
- **Gnocchetti di patate** € 9,50
con crema di melanzane, squaquerone DOP e noci
- **Tagliatella al Ragù** € 9,00
- **Spaghettone integrale BIO** € 9,00
con verdure e germogli

* Tutta la pasta è fatta in casa (ad esclusione della pasta di grano duro)

PRIMI. *Mare*



- *Ravioli alle erbe di campo* € 11,50
con spigola, pomodorini e limone
- *Spaghetti di grano duro alle vongole* € 10,00
- *Chitarra allo Scoglio*** € 14,00
- *Passatelli al nero di seppia*** € 12,50
con scampi, zenzero e zucchine
- *Fagottini al nero di seppia*** € 14,00
ripieni di mascarpone, bufala e granelle
di pistacchio con capesante, zafferano
e fili di peperoncino
- *Crespelle bicolore* € 14,00
crespelle ripiene di astice e seppia
con bisque di crostacei

* Tutta la pasta è fatta in casa (ad esclusione della pasta di grano duro)

SECONDI • Terra



- *Tagliata di manzo "razza romagnola"* € 18,00
circa 280 gr con patate al forno
- *Filetto di manzo "Irlanda" ai ferri* € 20,00
circa 280 gr con patate al forno
- *Filetto di manzo "Irlanda"* € 20,00
circa 280 gr all'aceto balsamico di Modena DOP
con patate al forno
- *Lion Ribs (costine di maiale cotte a bassa temperatura)* € 11,00
con salsa BBQ e patate fritte Fly'n dip
- *Straccetti di carne bianca* € 12,00
con finocchi croccanti, insalatina e vinaigrette arancio e miele

SECONDI. *Mare*



- **Filetto di tonno "Pinna Gialla"** € 15,00
con insalatina di rucola, pomodorini,
mandorle e pane carasau
- **Fritto misto di pesce**** € 14,00
con verdure croccanti
- **Spiedini di Pesce spada marinati** € 13,00
con salsa di soia e miele, insalatina
e spinacino con carotine in agrodolce
- **Spiedini di gamberi alla griglia**** € 12,00
con insalatina di campo e maionese al tabasco
- **FISH & CHIPS**** € 12,00
calamari fritti, chips e salse "Scottadito"

• *Filetto di salmone agli agrumi*

€ 14,00

filetto cotto a bassa temperatura,

accompagnato da insalatina di radicchio,

uvetta passa, pinoli con craker al nero di seppia

VEGAN & VEGETARIAN

• *Piatti Vegetariani*

- *Millefoglie di Melanzane* € 9,00
con pomodoro cuore di bue, formaggio brie ed origano
- *Cappellaccio (ripieno di sqaquerone DOP e ricotta)* € 11,00
con crema di radicchio e scaglie di formaggio di Fossa di Sogliano DOP
- *Passatello Cacio e Pepe* € 10,00
- *Gnocchetti di Patate* € 9,50
con crema di melanzane, sqaquerone DOP e noci

• *Piatti Vegani*

- *Vegan "SCOTTADITO" € 9,00*
verdure di stagione saltate in padella
con noci, uvetta passa e semi di sesamo*
- *Burger Vegetariano/Vegano € 11,00*
*Focaccia al grano saraceno, svizzera di ceci,
spinacini freschi, pomodoro "cuore di bue",
peperoni sott'olio, maionese (no vegan)
alla paprika e patate fritte "Fry'n dip"*

** Le verdure variano in base alla stagionalità*

BURGER GOURMET

La nostra idea di *Burger Gourmet* nasce dall'unire con *passione* numerosi "ingredienti": l'osservazione delle *tendenze internazionali*, la *sinergia* tra le persone in cucina, prodotti di *alta qualità (prodotti in casa)* e materie prime eccellenti.

Non si tratta di eseguire ricette assemblando prodotti per soddisfare la "voglia di panino", per noi creare ogni nostro hamburger significa offrire al cliente *un'esperienza da poter addentare con gusto e dire "che spettacolo i nostri Burger!"*

• *Carne*

- *Burger USA razza "Angus" "220GR"* € 13,00
Pane "Bun", carne 100% Angus USA, cheddar, insalata, pomodoro, cipolla, pancetta arrotolata, maionese al tabasco, patatine fritte "Fry'n dip"

• **Black Angus Burger "200GR"** € 13,00

Pane bianco, Macinato 100% black angus Australia,
mozzarella, cipolla caramellata, rucola,
maionese al wasabi e Patatine Fritte "Fry'n dip"

• **Burger "5R"** € 13,00

Pane ai cereali , macinato 100% " 5 razze * " ,
rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi,
maionese ai pomodori secchi
e patatine fritte "Fry'n dip"

* chianina, romagnola, fassona, podolica, marchigiana

• **Wagyu Burger "220GR"** € 14,00

Pane alla paprika, macinato 100% wagyu,
mozzarella di bufala DOP, cavolo viola,
ketchup all'aceto balsamico di modena DOP
e patatine "Fry'n dip"

• *Pesce*

• *Burger di Gamberi*

€ 13,00

*Pane al nero di seppia e sesamo, svizzera di gamberi** e soya , radicchio rosso, pomodoro, maionese al curry e patatine fritte "Fry'n dip"*

• *Burger di Tonno*

€ 12,00

Pane al grano arso, Tonno fresco "Pinna Gialla", valeriana, pomodoro "cuore di bue", maionese al basilico e patate fritte "Fry'n dip"

• *Battilarda Burger*

€ 15,00

*Mini Burger di Pane bianco, svizzera di calamari** e curry con valeriana, pomodoro cuore di bue e maionese alla menta;*

Mini Burger di pan brioche, con carpaccio di pesce spada affumicato, cavolo viola e maionese al tartufo; patate Chips"

• *Vegano/Vegetariano*

• *Burger Vegetariano/Vegano* € 11,00

Focaccia al grano saraceno, svizzera di ceci, spinacini freschi, pomodoro "cuore di bue", peperoni sott'olio, maionese (no vegan) alla paprika e patate fritte "Fry'n dip"

* *Le nostre svizzere sono tutte fatte in casa con carni/prodotti selezionati.*

* *Tutte le svizzere di carne, svizzera di ceci e svizzere di pesce (esclusa svizzera di gamberi e calamari) sono GLUTEN FREE*

* *Il pane dei burger è da noi prodotto con l'utilizzo di farine del territorio km 0, ed hanno una lievitazione di minimo 24 ore*

* *Tutti i pani (tranne il pane "Bun") non contengono lattosio*

* *Possibilità su richiesta di pane da burger GLUTEN FREE + € 1,50*

* *Salse e maionesi fatte in casa*

CONTORNI

- *Erbette di campo saltate* € 4,00
- *Verdure al forno** € 5,50
melanzane, zucchine, peperoni, radicchio rosso
- *Patate al forno* € 4,00
- *Insalata Mista* € 4,50
- *Patate Fritte* € 4,00

* *Le verdure variano in base alla stagionalità*

MENÙ BIMBI

- *Tagliatella pomodoro/ragù* € 7,00
- *Gnocchetti di patate pomodoro/ragù* € 7,00
- *Strozzapreti pomodoro/ragù* € 7,00
- *Cotoletta di pollo** con patatine fritte € 8,00
- *Hamburger Bimbo* € 9,00
pane bianco, svizzera e patate fritte*

* *Cotoletta di pollo e svizzera GLUTEN FREE*

LE PIZZE

• *Le Classiche*

- *Marinara* € 4,00
Pomodoro e aglio
- *Margherita* € 4,50
Pomodoro e mozzarella
- *Romana* € 6,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano
- *Diavola* € 7,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante
- *Caprese* € 8,00
Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
- *Capricciosa* € 7,50
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi e cotto

- | | |
|---|--------|
| • <i>Quattro stagioni</i> | € 7,50 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini e olive nere</i> | |
| • <i>Quattro formaggi</i> | € 7,50 |
| <i>Mozzarella e formaggi misti</i> | |
| • <i>Calzone farcito</i> | € 7,50 |
| <i>Pomodoro, mozzarella, cotto e carciofini</i> | |
| • <i>Schiacciatina bianca</i> | € 2,00 |
| • <i>Schiacciatina rossa</i> | € 2,00 |

La variazione dell'impasto comporta una variazione di prezzo di € 1.00.

Ogni variazione rispetto al menù puo' essere soggetta ad una modifica di prezzo.

Le nostre pizze sono realizzate con farine km zero e con oltre le 36 ore di lievitazione.

- Possibilità di impasto al FARRO •
- Possibilità di impasto di TIPO 1 •

• *Le Speciali*

• **FEDE** € 9,00

Mozzarella, pomodorini, rucola, crudo e scaglie di grana

• **GIANNINO** € 9,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola e salsiccia

• **GABRI** € 9,00

Mozzarella, salame piccante, spinaci e grana

• **TARTUFATA** € 9,00

Mozzarella, funghi freschi, trifolati,
porcini, salsiccia e crema tartufata

• **VEGETARIANA** € 8,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine,
funghi freschi, rucola, vesuviani, radicchio

• **COGLI L'ATTIMO** € 9,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza e bacon

• **CALABRESE**

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi,
peperoni, olive e origano, salame piccante

• **GIAMMI**

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro
fresco all'origano e prosciutto crudo

• **SCOTTADITO**

€ 8,00

Schiacciatina con insalata mista,
bufala a crudo e tonno

• **MONTANARA**

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck e grana

• **RUSTICA**

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salame
piccante, salsiccia, pancetta arrotolata

La variazione dell'impasto comporta una variazione di prezzo di € 1.00.

Ogni variazione rispetto al menù può essere soggetta ad una modifica di prezzo.

Le nostre pizze sono realizzate con farine km zero e con oltre le 36 ore di lievitazione.

• Possibilità di impasto al FARRO • Possibilità di impasto di TIPO 1 •

• *Le Creative dello Scottadito*

La caratteristica di queste pizze è l'impasto morbido ma allo stesso tempo fragrante.

Impasto da 220gr. con oltre le 72 ore di lievitazione in frigo

(Le basse temperature rallentano l'azione del lievito dando tempo all'impasto di "maturare" migliorando così le caratteristiche organolettiche del prodotto).

Grazie a questa caratteristica lievitazione il prodotto ottenuto è più leggero e più digeribile.

• *LA "MARGHERITA"*

€ 7,00

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio extra vergine di oliva

• *LA "FRATELLI D'ITALIA"*

€ 12,00

Fior di latte, pesto, capperi di Pantelleria, pomodori secchi di Calabria

• *IL "CULATELLO E LA BURRATA"*

€ 13,00

Pomodoro San Marzano, Culatello di Zibello DOP, burrata affumicata, rucola e olio Extra vergine di oliva

• IL "SALMONE E CAPRINO" € 13,00

"Base Schiacciatina" salmone affumicato,
rucola, caprino dell'appenino Modenese e noci

• IL "TONNO FRESCO" € 13,00

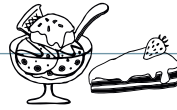
"Base Schiacciatina, Tonno fresco Pinna Gialla
in crosta di sesamo, pomodoro "cuore di bue"
e salsa guacamole

• LA "SQUAQUERONE E LE ALICI" € 13,00

Squaquerone di Romagna DOP, erbe di campo
saltate e Alici di Cetara

Ogni variazione rispetto al menù può essere soggetta ad una modifica di prezzo.

I DOLCI



• *L'Angolo dei Golosi*

- *Tortino caldo* di cioccolato aromatizzato al caffè con gelato alla vaniglia* € 5,00
- *New York Cheesecake con fragoline e cioccolato bianco* € 5,00
- *Mascarpone dello Scottadito con gocce di cioccolato fondente e savoiardo* € 5,00
- *Crema Catalana con fragole saltate alla sambuca* € 5,00

* Il tortino al cioccolato richiede circa 15 minuti di cottura

• Sorbetto al caffè € 4,00

• Sorbetto al limone € 4,00

• Vasetto di frutta fresca € 5,00

I Nostri dolci (esclusi i sorbetti) sono tutti preparati in casa, con prodotti genuini!

• *Bevande*

- Acqua San Benedetto 0.75 lt € 2,00
- Acqua San Benedetto 0.50 lt € 1,50
- Coca Cola 1 Lt € 7,00
- Bibite Bott. 33 cl € 3,00
- Vino della casa ½ lt € 5,50
- Vino della casa ¼ lt € 3,50
- Vino della casa calice € 3,00

• *I Vini della Casa*

- Sangiovese di Romagna DOC
"Zavalloni" 0,75 lt € 9,00
- Desiderio Vino Bianco Frizzante
"Zavalloni" 0,75 lt € 9,00
- Trebbiano di Romagna
"Zavalloni" 0,75 lt € 9,00

• *La Caffetteria*

- Caffè € 1,00
- Caffè Corretto € 1,50
- Orzo/Deca € 1,50
- Orzo/Deca corretto € 2,00

• *Gli Amari e i Distillati*

- Amari € 3,50
- Grappe € 4,00
- Scotch Whisky Single Malt
10 anni - Laphroaig € 7,00
- Scotch Whisky - Oban 14 anni € 7,00
- Whisky Caol Ila 12 anni € 7,00
- Don Papa Rum € 7,00
- Diplomatico Rum Riserva € 7,00
- Kraken Rum Black € 7,00

N.B.

*Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta dal personale in servizio*

*in mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti
congelati o surgelati, contraddistinti da un doppio asterisco***

Scottadito
CESENA