

# IL NOSTRO GIRO RISOTTI\*

Degusta i nostri risotti fin che riesci, con acqua, caffè e coperto

SAPORI A DISCREZIONE DELLO CHEF

25.00 €

(Cad. 1 minimo 2 persone)

“Il menù non è disponibile nei giorni di festività nazionali”

## Il Menù del Pescato\*

Insalatina di polpo e patate alla genovese\*

Risottino con seppia e il suo nero\*

Gran fritto di mare e verdure\*

Dolce a scelta

Min. 2 persone comprende acqua, mezzo di vino, caffè e coperto

40€ a persona

“Il menù non è disponibile nei giorni di festività nazionali”

## Il Menù del Goloso

Sformatino di verdure con salsa zafferano

Risottino al franciacorta e reggiano 24 mesi

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA

Dolce a scelta

Min. 2 persone comprende acqua, mezzo di vino, caffè e coperto

40€ a persona

“Il menù non è disponibile nei giorni di festività nazionali”

## Peroni alla Spina ...

### Le artigianali ....

CHOUFFE “Belgio” 33cl Bionda 7% 5€

SAN BIAGIO “Umbria” 75cl Rossa 6% 15€

SAN BIAGIO “Umbria” 75cl Chiara 7% 15€

Menabrea bionda 5€

Ichnusa non filtrata 5€

Piccola 4 €

Media 8 €

Il boccale viene servito a una temperatura di -2°

### Vini alla Mescita ...

BIANCO ALLA SPINA VERDUZZO FRIZZANTE

PICCOLO 5€ - MEDIO 10€ - GRANDE 15 €

ROSSO ALLA SPINA CABERNET LEGGERMETE  
FRIZZANTE

PICCOLO 5€ - MEDIO 10€ - GRANDE 15 €

AMPLIA SELEZIONE DI VINI AL CALICE DA SCEGLIERE E  
DEGUSTARE “PREZZO VARIABILE DALLA SCELTA”

OGNI GIORNO UN VINO SELEZIONATO DALLA NOSTRA  
CANTINA PER IL PIACERE DEL PALATO

“CALICE DEL GIORNO 5€”

Coperto 3€ Bibite 4€ Caffè 2-3€ Amaro 4€ Grappa Bianca 4€ Grappa Barricata 8€ Grappa Barricata Riserva 10€ S. Alcolici Esteri 10€

Acqua Scotti's 2€ Acqua Panna 4€ Acqua San Pellegrino 4€ Acqua Perrier 6€ Acqua Ferrarelle 5€

Carate Brianza, Novembre 2018

In cucina:

**Executive Chef: Alessio Scotti**  
Cristina, Paolo e Roberta

In sala:

**Maître di sala: Alessandro Addesi**  
Francesca

\*Indica che alcuni prodotti  
possono essere stati  
surgelati e/o congelati....  
.... Domanda allo staff

# SCOTTI'S

RiceAndFineRestaurant

DAL 2014

## I NOSTRI ANTIPASTI

*Gamberi alla catalana 14.00 € \**

**Ostriche alla Rockefeller 14.00 €**

POLPO ALLA PLANCIA ALLA SOIA CON PUREA DI CECI 14.00 €\*

Tartare di tonno con verdure croccanti 14.00 €

Ruota di salumi con gnocco fritto 10.00 €\* (extra gnocco fritto 1€cad)

**Sformatino di verdure con salsa allo zafferano 8.00 €**

**Crostone di pane di segale con spada affumicato e caviale 25.00 €**

*Tagliere di solo Patanegra con gnocco fritto 25.00€\**

*Tagliere di solo Lardo di Patanegra con gnocco fritto 20.00€\**

*Tartare di Scottona piemontese 15.00€*

**Macedonia di mazancolle, avocado e valeriana 14.00€**

Colori e sapori del mare 18 € (cad 1 min. 2 per.) \*

Antipasto del goloso 18 € (cad 1 min. 2 per.) \*

**I NOSTRI RISOTTI** **Aggiungi mezza porzione di Risotto nel pentolino "di quelli già scelti" a soli 5.00 €**

RISOTTO CON LUGANEGA E POMODORINI 10.00 €

Risotto con i funghi porcini 10.00 €\*

**Risotto al franciacorta e reggiano 24 mesi 10.00 €**

**Risottino alla milanese con Osso Buco 20.00 €**

Risotto melanzane e provolone 10.00 €

**Risotto con castagne e pecorino 10.00€**

Risotto alla milanese 10.00 €

Risotto alle erbe di campo 10.00 €

Risotto con chianti e marmellata di cipolle rosse 10.00 €

*Risotto al ragù di fegatini 10.00 €*

*Risotto finocchi e arance 10.00 €*

**Risotto con le costine 10.00€**

**Risotto al pizzochero 10.00€**

*Risotto con seppia e il suo nero 12.00 €\**

**Risotto con pistilli di zafferano e polvere di liquirizia 12.00 €\***

Domanda allo Staff per il Risotto Del Di\* ...

## LE PASTE FATTE IN CASA

Gnocchetti fatti in casa con patanegra e burro di limone 10.00 €

**Bigoli Cacio Pepe e Polpo 12.00 €\***

**La zuppa di cozze allo zafferano 10.00 €**

Spaghettoni con porcini trifolati e gamberoni 20.00€ \*

**Tortelli di zucca fatti in casa con burro e salsiccia 14.00€**

TAGLIATELLE AL CINGHIALE 12.00€

**Tagliatelle con crema di zucca e burro tartufato 12.00€**

## SECONDI A NESSUNO

"dalla nostra pescheria"

Trancio di ricciola con marmellata di insalata belga e arance 24.00

**Gran fritto di mare e verdure 18.00 €\***

Filetto di sogliola con pomodorini, spinaci e funghi 18.00€

**Parmigiana di mare 16.00€**

**Souté di vongole, fasolari e cozze al pomodoro 15.00€**

"dalla nostra cella di maturazione"

Costata irlandese alla brace 32.00 €

**Tomahawk irlandese alla griglia 38.00 €**

Tagliata di manzo con porcini trifolati e raspadura lodigiana 28.00€

**Tagliata di manzo rucola e grana 24.00€**

Filetto di Scottona alla griglia 25.00€

**Fiorentina di Scottona alla griglia 50.00€**

**Orecchia di elefante con rucola e pomodorini 22.00€**

## CONTORNI

Insalate 4.00 €

Patate fritte 4.00 €\*

Patate rosti 4.00 €

Verdure alla griglia 4.00 €

Porcini trifolati 8.00 €\*

## DOLCI

Vasto assortimento di torte fatte in casa, sorbetti artigianali, semifreddi e i classici dolci della tradizione italiana. \*

Tutto a 5 €

### I NOSTRI RISOTTI

Siamo in grado di garantire la completa assenza di glutine in tutti i nostri risotti venendo così incontro non solo ai celiaci Ma anche agli intolleranti e sensibili al glutine

### PANE SCOTTI'S

Il pane allo Scotti's è fatto dal nostro chef.

Gustatelo! Resterete sorpresi dal sapore e dalla sua fragranza.

DISPONIBILE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI