



Scapricciatiello 2.0

Italian Restaurant

MENÚ

SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

ANTIPASTI

- Italiano** | €20.00
Quesos y embutidos típicos  
- Fareniello** | €18.00
Ensalada de pulpo con perejil, ajos y aceite de oliva extra virgen   
- Mappina** | €18.00
Mortadella frita, Mozzarella de bufala y tomate de temporada  
- Gnoccolara** | €15.00
Burrata de bufala con base de escarola, alcaparras, tomate cherry, oliva y sardina   
- Sbariare** | €15.00
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún  
- 'Nziria** | €13.00
Parmesana de Berenjenas  
- Ammuccarse** | €12.00
Ensalada de Hinojo blanco y naranja con frutos secos 
- Sciuscia** | €12.00
Albóndiga de pan con berenjenas, carne molida, grana padano, huevos, perejil, pimienta negra, tomate y mozzarella al horno    

PASTA

- Sce' sce'** | € 18.00
Pasta con marisco y tomate cherry  
- 'Nzisto** | € 17.00
Pasta con crema de gamba roja  
- Paposcia** | €16.00
Pasta con trufa negra   
- O' limone nnammuratu** | €15.00
Pasta con crema de limón, gambas y menta   
- Mantesino** | €15.00
Pasta a la Putanesca de bacalao, tomate ,alcaparras y olivas   
- Orgasmo** | €14.00
Pasta con salmón y crema de leche   
- Seccia** | €14.00
Pasta con almejas, perejil. ajos y guindillas  
- 'Mbonnere** | €13.00
Pasta con guanciale, huevo y pecorino (Carbonara)   

ÑOQUW


- Appiccarse** | €17.00
Ñoquetos con marisco y tomate cherry   
- Micciariello** | €12.00
Ñoquetos al horno con tomate, berenjenas y mozzarella   
- 'Aresata** | €13.00
Ñoquetos a los cuatro quesos   

MENÚ


SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

CARNES


Cazzimma | €19.50

Entrecot de ternera
a la plancha entre 350 +-


Pezzotto | €16.00

Lagarto de cerdo



Sciasciona | €15.00

Salsiccia napoletana con
friarielli(grelos)


Scugnizzo | €15.00



Salsiccia napoletana con patatas y
mozzarella al horno


Rigliola | €13.00


Pollo fritos con patata y terminado
al horno


PESCADO


Cunzula | €18.00

Lomo de bacalao con tomate
cherry, oliva y alcaparras



Funneco | €16.00

Pulpo Sobre Crema De Judías Y
Aceite De Menta


'O vino bbuono | €16.00

Lubina o dorada con calabacín y
vino


'A Sposa | €16.00

Saute' de marisco
(Mejillones, Almejas, Tomate, Perejil y
pimienta negra


POSTRES

Tiramisu' | € 5.50



Dulce de la casa | € 5.50

Cada semana hay un
dulce de la casa



Copa de helado | € 4.50



MENÚ

SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0



ALÉRGENOS



ALIMENTARIOS



CACAHUETES

peanuts

cacahuètes



FRUTOS
DE CÁSCARA

shell fruits

fruits à coque



CRUSTÁCEOS

crustacean

crustacés



HUEVOS

eggs

œufs



SOJA

soy

soja



LACTEOS

dairy

laitier



GRANOS
DE SÉSAMO

sesame grain

grain de sésame



PESCADO

fish

poisson



CONTIENE
GLUTEN

contain gluten

contenir du gluten



MOLUSCOS

mollusks

mollusques



APIO

celery

céleri



MOSTAZA

mustard

moutarde



ALTRAMUCES

lupins

lupin



Picantes

spicy

épicé



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

sulfur dioxide and
sulfites

dioxyde de soufre
et sulfites

MENÚ

SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

PIZZA

Masaniello | €15.00

Tomate cherry amarillo, mozzarella ahumada y pancetta artesanal



Tartufata | €15.00

Crema de tartufo negro, mozzarella y pancetta artesanal



5 Formaggi | €15.00

Nata, Mozzarella, gorgonzola, burrata y provolone



Nenna | €14.00

Salchicha, friarielli(Grelos), mozzarella ahumada



Verace | €13.00

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, albahaca y aceite de oliva



Vesuvio | €13.00

Calzone al horno con jamon cocido, ricotta de bufala, mozzarella y tomate



La Siciliana | €13.00

Tomate, mozzarella, berenjenas, salchicha



4 Stagioni | €13.00

Tomate, Mozzarella, alcachofa, salami, champiñones, jamon cocido



Puteca (Vegetariana) | €13.00

Mozzarella, berenjena, calabacin, pimientos



Diavola | €11.00

Tomate, mozzarella, salame picante



Margherita | €09.00

Tomate, mozzarella



PIZZA

a modo mio

Scazzelluso | €16.00

Tomate San Marzano, mozzarella de Bufala, 'Nduya de Spilonga, burratina, crema de guindillas, albahaca



Scialapopolo | €16.00

Pesto de albahaca, mozzarella ahumada, tomate cherry Semi-Dried amarillo y rojo y fonduta de parmigiano reggiano DOP 24 mes



Fanfaluca | €16.00

Pure' de patatas con pulpo y algas fritas



Leccaressa | €16.00

Rúcula, tomate cherry, prosciutto di parma, mozzarella y escama de parmigiano reggiano



Mortazza | €16.00

Mozzarella, mortadella, pistacho picado y stracciata de bufala



MENÚ

SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

APERITIVOS

Spriz Aperol	€6.00
Campari Spriz	€6.00
Negroni	€6.00
Vermut Mut & Mutis Rojo	€5.00
Martini Blanco o Rojo	€5.00
Prosecco	€4.00
Copa de Vino	€3.50

VINOS TINTO

Aglianico Villa Raiano	€ 25.00
Chianti DOCG Piccini	€20.00
Negroamargo Terra reale	€15.00
Aglianico I nobili	€15.00
Sangiovese IGP Puglia Terra reale	€15.00
Merlot IGP Puglia Terra reale	€15.00
Negroamaro IGP Puglia Terra reale	€15.00
Nero di Troia IGP Puglia Terra reale	€15.00
Primitivo IGP Puglia Terra reale	€15.00
Antiche Torri Aglianico IGP	€15.00

VINOS BLANCO

Falanghina Villa Raiano	€25.00
Greco di Tufo Villa Raiano	€25.00
Fiano di Avellino Villa Raiano	€25.00
Bianco Imperiale Berlucchi	€25.00
Greco di Tufo Borgo San Michele	€20.00
Terra Reale Chardonnay IGP	€15.00
Terra Reale Trebbiano IGP	€15.00
Terra Reale Pinot gris IGP	€15.00

VINOS ROSADO

Rosato Terra Reale	€15.00
--------------------	--------

VINOS ESPUMOSO

Lambrusco Amabile Riunite rojo	€15.00
Sangue di Giuda La Cacciatora rojo	€15.00
Gocce di vita Pavia rojo seco	€15.00
Prosecco Rocca dei Forti	€15.00
Royale Blanco Martini dulce	€15.00

BEBIDAS

Agua SOLÁN DE CABRAS	€2.50
Agua NUMEN con gas	€2.50
Coca cola	€2.50
Coca cola zero	€2.50
Coca cola zero zero	€2.50
Fanta naranja	€2.50
Fanta de limón	€2.50
Sprite	€2.50
Nestea	€3.50
Zumo de melocotón y piña	€3.50
Aquarius	€3.50

CAFÉS

Café espresso	€ 1.50
Café solo descafeinado	€ 1.50
Café con hielo	€ 1.70
Café cortado	€ 1.70
Bombón	€ 2.00
Café con leche	€ 2.00
Descafeinado con leche	€ 2.00
Capuccino	€ 2.50
Carajillo	€ 2.50
Infusiones y Te'	€ 1.50

CERVEZAS

Caña CruzCampo barril	€ 2.50
Copa CruzCampo barril	€ 3.50
Mazeta CruzCampo barril	€ 4.50
Cruzcampo G.Reserva 0.0 tostata	€ 3.50
Cruzcampo Especial sin gluten	€ 3.50
18/70 la RUBIA	€ 3.50
El Aguila dorada	€ 3.50
Alhambra especial	€ 3.50
Messina con Cristal de sal	€ 5.00
Ichnusa Non Filtrata	€ 5.00
Peroni Nastro Azzurro	€ 3.50

COPAS

Toda	€ 6.50
------	--------