



Scapricciatiello 2.0

—

Carta Comidas














































—

Antipasto

appetizers

- Italiana**   20 €
Quesos y embutidos típicos
typical cheeses and sausages 
- Fareniello**   19 €
Carpaccio de pez espada con hinojos blanco, piñas y alcaparras
Swordfish carpaccio with white fennel, pineapple and caper 
- Scapricciata**   18 €
Ricotta de Bufala Ahumada con Anchoas de Santoña
Smoked Ricotta di Bufala with Anchovies from Santoña 
- Caruson**   18 €
Burrata de Bufala con tomate de temporada
Bufala burrata with seasonal tomato 
- Mappina**    18 €
Mortadella frita, Mozzarella de Bufala y tomate de temporada
Mortadella frita, Mozzarella de Bufala y tomate de temporada 
- Ammuccarse**  10 €
Ensalada Hinojo blanco y naranja con frutos secos
White and orange fennel salad with nuts 



Pasta

- Sce' sce'**     18 €
Pasta al frutti di mare (tomato amarillo y mariscos)
Pasta al frutti di mare (yellow tomato and seafood) 
- Papòscia**    16 €
Tagliatelle con trufa nera
Tagliatelle with black truffle 
- Mantesino**     14 €
Paccheri a la Putanesca de Bacalao (Tomates,alchaparras,olive y bacalao)
Cod Paccheri a la Putanesca (Tomatoes, alchaparras, olive and cod) 
- Orgasmo**     14 €
Pappardelle al huevo con salmon y crema de leche
Egg pappardelle with salmon and milk cream 
- Guallara**    14 €
Fusilli Napolitano con tomato cherry rojo,amarillo y anchoa
Fusilli Napolitano with red and yellow cherry tomato and anchovy 
- Seccia**    14 €
Pasta con almejas(olio de oliva,perejil,ojos y pimienta picante)
Pasta with clams (olive oil, parsley, eyes and hot pepper) 
- 'Mbonnere** (carbonara)   13 €
Mezze Maniche con guanciaie,huevo,pecorino
Mezze Maniche with guanciaie,egg,pecorino 
- Guaglione**    13 €
Orecchiette con 'Nduja, tomate y cebolla
Orecchiette with 'Nduja, tomato and onion 
- Zeza**    13 €
Trofie con pesto a la Genoveses
Trofie with Genoese pesto 
- Semmàna** (pasta alla norma)    13 €
Linguini con salasa de tomate y berenjenas
Linguini with tomato sauce and aubergines 
- Micciarièllo**   12 €
Ñoqui al horno con tomate, berenjenas y mozzarella
Baked gnocchi with tomato, aubergines and mozzarella 








Pasta para los niños al gusto por la felicidad de ellos 10 €  
Pasta for children to taste for their happiness 

Secundo Platos carnes

Main courses meats


- Sciasciona**  15 €
Salsiccia napoletana con friarielli (grelos)
Salsiccia napoletana with friarielli (turnip tops) 
- Scugnizzo**   15 €
Salsiccia napoletana con patate campera y mozzarella ahumada
Neapolitan salsiccia with country patate and smoked mozzarella 
- Sciuscià**     12 €
Variedades de Albòndiga de pan de Berenjenas, calabaza, bacalao y patata con carne molida, grana padano, huevos y salsa de tomate y cocinada al horno
Varieties of Meatball of Eggplant, pumpkin, cod and potato bread with ground meat, grana padano, eggs and tomato sauce and cooked in the oven 

Pescado Fish

- 'Areganata**  18 €
Lomo de bacalao con tomate y oregano
Cod fillet with tomato and oregano 
- 'O Vino bbuono**   16 €
Lubina o dorada con calabacín
Sea bass or sea bream with zucchini 
- 'A Sposa**  13 €
Sautè di cozze e vongole (Mejillones, Almejas, Tomates cherry, perejil y pimienta negra)
Sautè di cozze e vongole (Mussels, clams, cherry tomatoes, parsley and black pepper) 


Pizza

Masaniello

Tomate cherry amarillo,mozzarella ahumada y guanciale
Yellow cherry tomato, smoked mozzarella and guanciale 


15 €

Tartufata

Crema de tartufo,mozzarella,guanciale
Tartufo cream, mozzarella, guanciale 


15 €

5 Formaggi

Nata,mozzarella,gorgonzola,burrata, Grano Padano
Cream, mozzarella, gorgonzola, burrata, Grano Padano 

14 €

Tamarro

Calabaza,mozzarella y speck
Pumpkin, mozzarella and speck 


14 €

Verace

Salsa de tomate San Marzano,mozzarella di bufala, albahaca,aceite de oliva
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, olive oil 

13 €

Salsiccia e friarielli

Salsiccia,friarielli(grelos),provola(mozzarella ahumada)
Salsiccia, friarielli (turnip tops), provola (smoked mozzarella) 

13 €

Vesuvio

Calzone al horno con jamon cocida,ricotta de bufala,mozzarella y tomate
Baked calzone with cooked ham,ricotta di bufala,mozzarella and tomato 

13 €


La Siciliana

Tomate,mozzarella,berenja,salsiccia y albahacas
Tomato, mozzarella, aubergine, salsiccia and basil 



13 €

4 Stagioni

Salsa de tomate,mozzarella,albahaca,aceite de oliva, alcachofa,salami,champiñones jamon cocido
Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil, artichoke, salami, mushrooms, cooked ham 


12 €

Capricciosa

Salsa tomate,mozzarella,albahaca,aceite de oliva alcachofa en conserva, aceitunas champiñones , jamon cocido
Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil, canned artichoke, olives, mushrooms, cooked ham 

12 €

Sarchiapone

Pizza frita con ricotta de bufala,salami y pepe
Fritta pizza with buffalo ricotta, salami and pepe 

12 €

Socra

Cepolla,mozzarella ahumada y salsiccia

Cepolla, smoked mozzarella and salsiccia 

12 €

Diavola

Salsa de tomate, mozzarella,acete de oliva,salame picante

Tomato sauce, mozzarella, olive oil, spicy salami 

11 €

Ortolana

Mozzarella,berenjena,calabacin,pimientos,cebolla y patatas

Mozzarella, aubergine, zucchini, peppers, onion and potatoes 

11 €

Margherita

Salsa de tomate,mozzarella,albahaca,aceite de oliva

Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil 

9 €

Marinara


Salsa tomate,ajos,oregano,aceite de oliva

Tomato sauce, garlic, oregano, olive oil 

8 €

Pizza Scrok Scrok de la casa

Las Pizza con doble cocciòn primera frita y despuès terminada al horno para que la pizza se crujiente.

Pizzas with double cooking first fried and then finished in the oven so that the pizza is crispy. 


Todas la pizza se puede hacer con base Scrok con un suplemento de 2 €

Postre

dessert


Tiramisú

7 €

Casero a base de galleta "Savoardi" empapadas en café, mascarpone y leche
Homemade "Savoardi" biscuit soaked in coffee, mascarpone and milk 


Cannoli

7 €

Masa crujiente en forma de tubo relleno de crema de Ricotta de bufala
Crispy tube-shaped dough filled with buffalo Ricotta cream 


Aragostine

7 €

Es un dulce con forma de gamba y que consiste en una pasta filo rellena de chocolate o de crema blanca
It is a shrimp-shaped sweet that consists of a filo pastry filled with chocolate or white cream 

Dulce de Valeri

7 €

Cada semana hay un dulce de la casa
Every week there is a sweet from the house 

Alèrgenos

 GLUTEN	 HUEVO	 CRUSTACEOS
 PESCADO	 FRUTOS SECOS	 APIO
 LACTEOS	 MOSTAZA	 SULFITOS
 MOLUSCOS	 SOJA	 SÉSAMO
 ALTRAMUCES	 CACAHUETES	

Síguenos en Instagram y Facebook

S2 Scapricciatiello2.0 
Scapricciatiello2.0 