

# SCOTTI'S

RiceAndFineRestaurant

DAL 2014

La tradizione si fonde con l'innovazione in un ambiente elegante e accogliente: il ristorante dispone di 3 ampie sale interne e un dehor estivo per cene e pranzi all'aperto.

“Cucina moderna in evoluzione” questa è la filosofia del Ristorante Scotti's, rispecchia questa interpretazione e dà all'ambiente e alle proposte culinarie eleganza e modernità, accompagnate da un'accoglienza nei confronti del cliente, tipica della migliore tradizione italiana.

Le proposte si arricchiscono di pane e pasta di nostra produzione, pesce e carne della cucina mediterranea, interpretate con raffinatezza e originalità.  
La carta dei vini ricca e accuratamente selezionata.



## Eventi

Meeting e cene aziendali o eventi da festeggiare: un compleanno, una laurea o un'anniversario, saremo pronti ad esaudire ogni vostra richiesta.

Potrete scegliere tra le proposte dello Chef o concordare con noi le vostre preferenze.



## Cerimonie

Il nostro ristorante propone esclusivi menù e raffinati allestimenti per festeggiare Battesimi, Cresime e Comunioni.

Potrete scegliere tra le proposte dello Chef o concordare con noi le vostre preferenze.

## SIAMO APERTI

da lunedì a venerdì:  
dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:30 alle 22:00  
sabato: dalle 19:30 alle 23:00  
domenica: a pranzo [solo su prenotazione](#)

## MENU' A BUFFET

### Aperitivo alcolico e analcolico

FANTASIE DI PICCOLE SFOGLIE SALATE  
VERDURE IN FRITTURA LEGGERA  
INSALATA DI POLPO E PATATE  
LE NOSTRE PIZZETTE  
TAGLIERE CON SALAME E PANE DEL CONTADINO  
FOCACCIA FARCITA RIPIENA  
PANINETTI CON GAMBERETTI  
TORTA SALATA ALLE VERDURE

\*\*\*

RISOTTO LEGGERMENTE MANTECATO CON CHIANTI E RADICCHIO  
MACCHERONCINI CON SAN MARZANO E STRACCIATELLA

\*\*\*

DOLCE O TORTA  
45€ A PERSONA

Possibilità di personalizzare i menù

**Le vostre personalizzazioni :**

Il Menù comprende :

Acqua gassata Sparea  
Acqua naturale Sparea  
Vino rosso Montepulciano d'abruzzo  
Vino bianco Falanghina Beneventana  
Dolce o Torta Cerimonia Spumante e Moscato  
Caffè Limoncello-Mirto

Il nosto menù a buffet e per un minimo di 20 persone

## MENU' DEL GOLOSO

**Aperitivo alcolico e analcolico e piccoli stuzzichini dello chef**

### ANTIPASTO MISTO DI TERRA

(ASSAGGI DEI NOSTRI ANTIPASTI DA CONCORDARE INSIEME)

\*\*\*

### RISOTTO CON BASILICO PINOLI TOSTATI & BURRATA

(DA CONCORDARE INSIEME)

\*\*\*

### TRANCIO DI MAIALINO ALLA BIRRA ROSSA, MELE & LIQUIRIZIA

(DA CONCORDARE INSIEME)

\*\*\*

### DOLCE O TORTA

**60 € A PERSONA**

Possibilità di personalizzare i menù

**Le vostre personalizzazioni :**

Il Menù comprende :

Acqua gassata Sparea

Acqua naturale Sparea

Vino rosso Montepulciano d'abruzzo

Vino bianco Falanghina Beneventana

Dolce o Torta Cerimonia Spumante e Moscato

Caffè Limoncello-Mirto

Il nostro menù è per un minimo di 10 persone

## MENU' DEL PESCATO

**Aperitivo alcolico e analcolico e piccoli stuzzichini dello chef**

### ANTIPASTO MISTO DI MARE

(ASSAGGI DEI NOSTRI ANTIPASTI DA CONCORDARE INSIEME)

\*\*\*

### RISOTTO CON CHAMPAGNE & TARTARE DI TONNO ROSSO

(DA CONCORDARE INSIEME)

\*\*\*

### FRITTO DI MARE & VERDURE

(DA CONCORDARE INSIEME)

\*\*\*

DOLCE O TORTA

**60€ A PERSONA**

Possibilità di personalizzare i menù

**Le vostre personalizzazioni :**

Il Menù comprende :

Acqua gassata Sparea

Acqua naturale Sparea

Vino rosso Montepulciano d'abruzzo

Vino bianco Falanghina Beneventana

Dolce o Torta Cerimonia Spumante e Moscato

Caffè Limoncello-Mirto

Il nostro menù è per un minimo di 10 persone