

GLI ANTIPASTI

BRUSCHETTA LA SCARPETTA

Ktır Ekşi Mayalı Bruschetta Ekmeđi, Konfi Cherry Domates, Stracciatella, Roka, Reyhan ve Nar Ekşisi ile

Crispy Sour Dough Bruschetta Bread, Confi Cherry Tomatoes, Stracciatella, Rocket & Basil Leaves and Pomegranate Sauce

"THE ITALIAN JOB" ANTIPASTO MISTO DI SALUMI E FORMAGGI

Karışık Domuz Şarküteri ve Peynir Tabağı , Reçel ve Ev Yapımı Girissini

Italian Cured Meats & Cheese Platter with Jam & Home Made Grissini

ASSAGGIO MISTO DI SALUMI DI MANZO E FORMAGGI

Karışık Dana Şarküteri ve Peynir Tabağı, Reçel ve Ev Yapımı Girissini ile

Beef Cured Meats & Cheese Platter with Jam & Home Made Grissini

GAMBERI MARINATI AL SESAMO

Marine Edilmiş Susamlı Karides, Izgara Kuşkonmaz, Fırın Havuç ve Tarhunlu Avakado püresi ile

Pan Fried Shrimps with Sesame, Grilled Asparagus, Oven Cooked Carrots and Avacado Pureé with Tarragon

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI, ZUCCHINE E MELANZANE, SALSALA TARTARA

Karışık Kızartma Tabağı, Kalamar, Karides, Kabak ve Patlıcan, Tartar Sos ile

Platter of Fried Calamari, Shrimps, Zucchini & Eggplants with Tartar Sauce

BURRATA DI BUFFALA CON PURE DI MELANZANE, INSALATA DI POMODORINI E SALSALA PESTO

% 100 Manda Sütünden Burrata Peyniri , Köz Patlıcan Püresi, Domates Salatası, Soğan Turşusu ve Pesto Sos ile

Fresh 100% Buffalo Burrata with Grilled Eggplant Puree, Tomato Salad, Pickled Onions and Pesto Sauce

BURRATA DI BUFFALA AL TARTUFO CON PURE DI MELANZANE, INSALATA DI POMODORINI E SALSALA PESTO

% 100 Manda Sütünden Trüflü Burrata Peyniri , Köz Patlıcan Püresi, Domates Salatası, Soğan Turşusu ve Pesto Sos ile

% 100 Manda Sütünden Trüflü Burrata Peyniri , Köz Patlıcan Püresi, Domates Salatası, Soğan Turşusu ve Pesto Sos ile

ARANCINI ALLA SICILIANA CON I FUNGHI E MOZARELLA SU FONDUTA DI GRANO PADANO

Sicilya Usülü Mantarlı ve Mozzarella Peynirli Arancini, Parmesan Fondü ile

Sicilian Arancini with Mushrooms, Mozzarella and Parmesan Fondue

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO E INFUSO AL TARTUFO NERO

Geleneksel Dana Carpaccio, Roka Salata, Parmesan ve Trüflü Vinegret Sos ile

Traditional Beef Carpaccio with Salad of Rocket Leaves, Parmesan Cheese and Truffle Vinaigrette

TORTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Parmesanlı Patlıcan, Ricotta ve Parmesan Fondü, Domates Sos ile

Eggplants Parmigiana with Ricotta & Parmesan Sauce and Tomatoe Sauce

POLPO ALLA GRIGLIA CON PURE DI SEDANO

Izgara Ahtapot , Kereviz Püresi ve Pırasa Ktırırları ile

Grilled Octopus with Root Celeriac Pureé and Leek Crisps

POLPETTA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI, FONDUTA DI PARMIGIANA E SALSALA POMODORE

Porçini Mantarlı Dana Köfte Topları, Limonlu Parmesan Fondü ve Domates Sos ile

Beef Meatballs with Porcini Mushroom, Parmesan Fondue with Lemon and Tomato Sauce

LE INSALATE

INSALATA DI QUINOA, CON AVOCADO, NOCI, FRAGOLA E SALSA DI FRUTTI DI BOSCO

Kinoa Salatası, Akdeniz Yeşillikleri, Avokado, Cherry Domates, Ceviz, Misket Limon Sos ve Balsamik Glaze ile

Salad of Quinoa with Mediterranean Greens, , Avocado, Wallnuts, Lime Sauce & Balsamic Glaze

INSALATA DI RUCOLA E STRACCETTI CON GRANA PADANO

Balsamik ile Sotelenmiş Bonfileli Roka Salatası, Yaşlandırılmış Parmesan ile

Rocket Leaves Salad & Sautéed Beef Fillet Strips with Aged Grana Padano Cheese

INSALATA DI CARCIOFI CRUDI AL PARMIGIANO E OLIO D' OLIVA

Taze Enginar Kalbi ve Roka Salatası, Yaşlandırılmış Parmesan Peyniri ve Özel Sızma Zeytinyağımız ile

Thin Sliced Fresh Artichokes Hearts & Rocket Leaves with Aged Parmesan Cheese and Virgin Olive Oil

INSALATA "LA SCARPETTA" CON MOZZARELLA DI BUFALA

%100 Manda Mozzarella Peynirli La Scarpetta Mevsim Salatası,

Kurutulmuş Yaban Mersini, Sous Vide Rezene ve Misket Limon Sos ile

La Scarpetta Season's Salad with 100% Mozzarella di Buffala,

Dried Blueberries, Sous Vide Fennels and Lime Vinaigrette

PANZANELLA

Domates Salatası, Kırmızı Soğan Turşusu, Mini Mozzarella Peyniri,

Ktır Kroton, Kızılcık Sos ve Balsamik Glaze ile

Tomato Salad with Red Onion Pickles, Mini Mozzarella, Crispy Crotons,

Cranberry Sauce and Balsamic Glaze

ZUPPE

MINISTRONE

Geleneksel Minestrone Sebze Çorbası

Traditional Minestrone Vegetables Soup

ZUPPA DI ZUCCA (V)

Balkabağı Çorbası, Gorgonzola Peyniri ve Kabak Çekirdekli Grissini ile

Pumpkin Soup with Gorgonzola Cheese & Grissini With Pumpkin Seeds

PRIMI PIATTI

LASAGNA ALLA BOLOGNESE AL FORNO

El Yapımı Lasagna, Bolonez Ragu, Beşamel, Domates Sos ve Yeşil Yağ ile

The Classic Baked Bolognese Lasagna

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA CON UOVO COTTO 75° GRADI

Gragnano Spaghetti Carbonara, Pancetta ve 75° Derecede Pişmiş Köy Yumurtası ile

Gragnano Spaghetti Carbonara, Pancetta and 75° degrees Cooked Farm Egg

SPAGHETTI CON CALAMARI

El Yapımı Spaghetti, Kalamar, Mevsim Sebzeleri, Kurutulmuş Cherry Domates ve Kaju Fıstığı ile

Hand Made Spaghetti with Squid, Season Vegetables, Dried Cherry Tomatoes and Cashew Nuts

SPAGHETTI CON SALSA DI POMODORO E BASILICO

Spaghetti Fesleğenli Domates Sos ve Parmesan ile

Spaghetti with Tomato & Basil Sauce, Parmesan

PACCHERI CON STRACCETTI, FUNGHI, PANNA E OLIO AL TARTUFO

Paccheri, Bonfile Dilimleri, Mantar, Krema, Parmesan ve Trüf Yağı ile

Paccheri with Beef Tenderloin Strips, Wild Mushrooms, Cream, Parmesan Cheese and Truffle Oil

LINGUINE ALLE VONGOLE IN BIANCO CON OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE, AGLIO E PEPERONCINO

Kum Midyeli Linguini, Sarımsak, Sızma Zeytinyağ ve Acı Çili Biber ile

Linguine with Clams, Garlic, Extra Virgin Olive Oil and Chili Pepper

GNOCCHETTI DI PATATE CON PANCETTA E GORGONZOLA

El Yapımı Patates Gnocchetti, Ktır Pancetta, Karamelize Soğan ve Gorgonzola Sos ile

Hand Made Potatoes Gnocchetti with Crispy Pancetta, Caramelized Onions and Cream Sauce with Gorgonzola

TAGLIOLINI CON ASPARAGI

El Yapımı Tagliolini, Kuşkonmaz ve Gorgonzola Peynirli Krema Sos ile

Hand Made Tagliolini, Asparagus, Cream Sauce with Gorgonzola

RIGATONI CON MARTINI BIANCO E RAGU BIANCO AL POLLO

Martini Bianco ile Çektirilmiş Rigatoni, Köy Tavuklu Ragu Sos ile

Rigatoni with Martini Bianco, Free-Range Chicken Ragout

RISOTTO CARNAROLI CON GAMBERI

Carnaroli Risotto, Izgara Karides ve Bisque Sos ile

Carnaroli Risotto with Grilled Prawns and Bisque Sauce

RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI PORCINI E ERBETTE FRESCHE

Carnaroli Risotto, Porcini Mantar ve Taze Baharatlar ile

Carnaroli Risotto with Porcini Mushrooms and Fresh Herbs

RISOTTO CARNAROLI CON SEDANO

Kerevizli Carnaroli Risotto, Izgara Kereviz Dilimleri ve Demi Glace Sos ile

Carnaroli Risotto with Celeriac, Grilled Celeriac Slices and Demi Glace Sauce

COCCIOLETTE CON RAGU DI POLPO

El Yapımı Cocciolette, Ahtapot, Zeytin ve Cherry Domates ve Parmesan Peyniri ile

Hand Made Cocciolette with Octopus, Black Olives, Cherry Tomatoes and Parmesan Cheese

RAVIOLI CON FORMAGGIO DI CAPRI E RICOTTA

El Yapımı Ravioli, Keçi Peyniri ve Ricotta Dolgulu, Kurutulmuş Domates, Parmesan Fondü ve Balsamik Glaze ile

Hand Made Ravioli Filled with Goat Cheese & Ricotta, Dried Tomatoes, Parmesan Fondue and Balsamic Glaze

ORECCHIETTE CON FUNGHI E SPINACHI

El Yapımı Orecchiette, Mantar, Ispanak, Kabak Çekirdeği ve Grano Padano Peyniri ile

Hand Made Orecchiette with Mushrooms & Spinach, Pumpkin Seeds and Grano Padano

I SECONDI PIATTI

BRANZINO

Sous Vide Deniz Levreği, Ağır Ateşte Pişmiş Kök Kereviz, Ispanak, Rezene Salatası ve Beurre Blanc Sos ile

Sous Vide Filet of Seabass, Slowly Cooked Celery, Spinach, Fennel Salad & Beurre Blanc Sauce

FILETTO DI SALMONE

Izgara Somon Balığı, Bezelye Püresi, Patates Fondant, Mikrofiliz Salatası, Ekşi Krema Sos ile

Charbroiled Filet of Salmon with Peas Pureé, Patatote Fondant, Micro Sprout Salad and Sour Cream Sauce

OUR SIGNATURE DISH

L'OSSOBUOCO SENZA OSSO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SALSA DI TARTUFO NERO

Ağır Ateşte Pişmiş Kemiksiz Dana İncik, Safranlı Risotto ve Siyah Truf Sos ile

Braised Ossobuco "No Bone", Saffron Risotto, Black Truffle Sauce

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON CIALDE DI PATATE E PUREA DI SEDANO

Izgara Bonfile, Gofret Patates, Kereviz Püresi, Karamelize Arpacık Soğan ve Demi Glace Sos ile

Grilled Filet of Beef with Celeriac Puree, Wafer Potatoes, Caramelized Shallots and Demi Glace Sauce

COLTELLO AL TAVOLO PER 2 OSPITI "FILETTO DI MANZO CHATEAUBRIAND" 600gr

600 gr Izgara Bonfile, Patates Püresi, Izgara Sebzeler ve 3 Çeşit Sos ile

600 gr Grilled Filet of Beef Chateaubriand carved at the table for 2 Guests;

Mashed Potatoes and its own Condiments

COSTICINE DI AGNELLO AL FORNO

Fırınlanmış Kuzu Kaburga, Fume Paprika ile Marine Edilmiş,

Mozarella Dolgulu Kabak&Patates, Fırın Sarmısak ve Gremolata Sos ile

3 Hrs Baked Lamb Ribs Marinated with Smoked Paprika,

Mozarella filled Squash&Patatoe Pie, Roasted Whole Garlic and Gremolata Sauce

COSTOLETTA DI MANZO ALLA MILANESE CON PATATA NOVELLA E INSALATA DI RUCOLA

Dana Pirzola Milanese, Baharatlı Fırın Taze Patates ve Roka Salatası ile

Beef Chop Milanese, Oven Baked Baby Potatoes Seasoned with Fresh Herbs and Arugula Salad

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATA NOVELLA E INSALATA DI RUCOLA

Tavuk Göğsü Milanese, Roka Salatası ve Baharatlı Fırın Taze Patates ile

Chicken Breast Milanese with Arugula Salad and Oven Baked Baby Potatoes Seasoned with Fresh Herbs

LE BEVANDE

SOĞUK İÇECEKLER / COLD BEVERAGES

Taze Sıkılmış Portakal Suyu

Freshly Squeezed Orange Juice

Taze Sıkılmış Meyve veya Sebze Suları veya Karışımları

Freshly Squeezed Fruit or Vegetable Juices or Mixes

Coca-Cola, Light, Zero

Fanta, Sprite

Ice Tea Lemon / Peach

25 cl Red Bull

20 cl Uludağ Soda

33 cl Uludağ Premium Natural Water

75 cl Uludağ Premium Natural Water

25 cl Uludağ Premium Life

75 cl Uludağ Premium Life

75 cl San Pellegrino

I DOLCI

**PREPARATA AL TAVOLO, MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE E CREMA ALLA VANIGLIA,
SALSA AL CARMELLO**

Vanilya Krema Dolgulu Milföy, Taze Çilek ve Karamel Sos ile , Masanızda Hazırlanır
Millefeuille with Fresh Strawberries, Vanilla Cream and Caramel Sauce, Prepared at the table

TIRAMISU CON CROSTA DI MANDORLE

Klasik Mascarpone Tiramisu, Badem Kırırları ile
Our Traditional Tiramisu' with Almond Crumbles

PANNA COTTA CON CIOCCOLATE BIANCO

Beyaz Çikolatalı Panna Cotta, Ktır Çikolata Tabanı ve Limonlu Adaçayı Sos ile
White Chocolate Panna Cotta with Chocolate Crunch and Lemon Sage Sauce

IL CIOCCOLATE FONDENTE

Çikolata Fondant, Kavrulmuş Fındık ve Vanilyalı Dodurma ile
Chocolate Fondant with Roasted Hazelnut and Vanilla Ice Cream

I NOSTRI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA (per pallina a scetta)

Ev Yapımı Dondurma ve Sorbe Çeşitleri (1 top)

Home Made Assorted Ice Creams and Sorbets (per scoop)

CAFFÈ E TÈ

Turkish Coffee, Espresso, Macchiato

Turkish Tea (Fresh Brewed)

Double Espresso, Americano, Cappuccino, Latte

Herbal Tea , Earl Grey, Red Forest, Green Tea, Jasmine, Green & Pretty, Chamomile, Melissa, Sage, Linden
