

The background of the image is a solid light teal color. It is decorated with several large, thick, wavy lines in a slightly darker shade of teal. These lines are positioned in the top right, bottom left, and bottom right corners, creating a sense of movement and depth.

SCAPPI

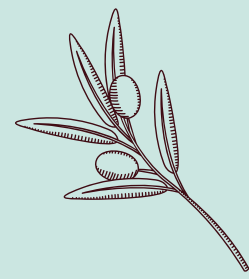
SCAPPI

Scappi'de her tabak bir hikaye anlatır — geleneğin, tutkunun ve İtalyan mutfağının zamansız ruhunu taşıyan bir hikaye. Rönesans ustası Bartolomeo Scappi'den ilham alan menümüzle, otantik lezzetleri yaratıcılıkla yeniden yorumluyor ve özenle sunuyoruz. Taze, mevsimsel ve özenle seçilmiş malzemelerle pişiriyor; sıfır atık felsefemizle her malzemeye değer katmaya özen gösteriyoruz. Michelin Rehberi tarafından önerilmek, bu işe duyduğumuz bağlılığın bir göstergesi. Ancak asıl hedefimiz değişmiyor: Lezzetle duygulara dokunmak. Keyifli bir deneyim geçirmeniz dileğiyle. Scappi'ye hoş geldiniz.

At Scappi, every dish tells a story — of tradition, passion, and the timeless soul of Italian cuisine. Inspired by Renaissance master Bartolomeo Scappi, our menu reimagines authentic flavors with creativity and care. We cook with the seasons, using fresh, hand-selected ingredients. Guided by a zero-waste philosophy, we honor each ingredient and its full potential. Being recommended by the Michelin Guide is a testament to our dedication, but our goal remains the same: to inspire emotion through taste. Enjoy your experience. Welcome to Scappi.



Antonio Dimitri
Şef / Chef



ZUPPE / SOUPS / ÇORBALAR

Zuppa Al Pomodoro (V), (D), (G)

Domates ve biber çorbası, ekşi krema, kekik, fesleğen, çtır ekmek, (ılık servis edilir)
Tomato and pepper soup, sour cream, thyme, basil, crispy bread (served warm)

ANTIPASTI / STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

Asparagi Uovo E Ricotta (D), (A), (G), (E), (N)

Tereyağlı kuşkonmaz, kızarmış ekmek, incirli ricotta, haşlanmış yumurta, konfit domates, glaze şarap
Asparagus, crispy bread, fig ricotta, boiled egg, confit tomatoes, glazed wine

S Carpaccio Di Ricciola (F), (Locally Sourced Sustainable)

Tuzda pişmiş Akya, portakal segment,turp,rezene,soğan turşusu ve salatalık suyu
Cured Amberjack fish, orange segment, radish, fennel, pickled onion and cucumber juice

Battuta Di Manzo (Su), (M), (D), (E), (Ssm), (G), (A)

Az pişmiş Bonfile,şampanya sirkesi,kırmızı soğan,hardal,karpuz kapari, zabaglione ve porçini kreması, Madeira şarap redüksiyon,susamlı kraker
Rare cooked tenderloin, champagne vinegar, red onion, mustard,watermelon capers, zabaglione and porcini cream, Madeira wine reduction,sesame crackers

Caprese Di Mozzarella E Pomodoro (D), (Su), (G), (V)

Manda mozzarella peyniri, domates, roka, fesleğen, balsamik glaze
Mozzarella di bufala, tomatoes, arugula, basil, balsamic glaze

Carciofo Alla Romana (V), (D)

Kızarmış enginar,nane ve sarımsak ile marine edilmiş ,enginar kreması,pecorino peyniri
Fried artichoke, marinated with mint and garlic, artichoke cream, pecorino cheese

INSALATONE / SALADS / SALATALAR

Insalata Di Finocchi E Carciofi (G), (Su), (Vg)

Karışık yeşillik ve rezene, enginar kalbi, kurutulmuş domates, kapari, turp turşusu, roka, avokado kreması
Mixed greens ve fennel, artichoke hearts, sun-dried tomatoes, capers, pickled radish, arugula, avocado cream

Insalata Di Mare (CR), (Ms), (F), (A), (C)

Kalamar, karides, havuç, kereviz, maydanoz, limon, kapari, şampanya sirkesi, karışık yeşillik
Squid, shrimp, carrot, celery, parsley, lemon, capers, champange vinegar, mixed greens

PASTA FRESCHE E RISOTTO / FRESH PASTA AND RISOTTO / TAZE MAKARNA VE RISOTTO

Spaghetti Aglio, Olio E Peperoncino (G),(V),(D)

Spaghetti,sarımsak kreması,çtır ekmek ,acı biber veya acısız biber
Spaghetti, garlic cream, crispy bread, spicy peppers or sweet peppers

Tagliatelle All Aragosta (Cr), (E), (G), (C), (A)

Tavada mühürlenmiş ıstakoz, tagliatelle makarna, domates, ıstakoz bisk sosu
Pan-seared, lobster, tagliatelle pasta, tomatoes, lobster bisque sauce

Tagliatelle Alla Bolognese (E), (G), (C), (D), (A)

Tagliatelle,bolonez sosu,parmesan
Tagliatelle, bolognese sauce, parmesan

Linguine Ai Frutti Di Mare (G), (Ms), (CR), (E), (C), (A), (Locally Sourced Sustainable)

Linguine makarnası, kalamar, kum midye, karides, maydanoz, bisk sosu
Linguine pasta, squid, clams, prawns, parsley, bisque sauce

S Cannelloni Tricolore (E), (D), (G), (V)

Porcini ve ricotta dolgulu cannelloni, füme paprikalı kırmızı biber sosu, ispanak ve parmesan kreması, çtır aromatik ekmek

Cannelloni pasta filled with porcini and ricotta, red pepper sauce with smoked paprika, spinach and parmesan cream with crispy aromatic bread

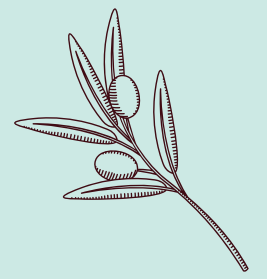
Risotto All' Ossobuco (A), (C), (D)

Safranlı risotto, ossobuco ragu, ilikli kemik
Risotto with ossobuco ragu, saffron cream and marrow bone

Lasagna (G), (A), (D), (C), (E)

Dana kıyma, beşamel sosu, parmesan ve Mozzarella peyniri ile
Minced meat, béchamel sauce, parmesan and Mozzarella

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef



CARNE-PESCE / MEAT-FISH / ET-BALIK

Branzino E Vongole (160-180 g) (F) (Cr) (Su) (Locally Sourced Sustainable)

Fırınlanmış levrek, kuru fasulye kreması, kum midyesi, kuru domates, limonlu pazı
Oven roasted sea bass, dry bean cream, clams, dried tomatoes, lemon chard

S Agnello E Carciofi (160-180 G) (D), (Su), (G), (C), (A)

Düşük ısıda pişmiş kuzu sırtı, peynirli polenta, enginar, şarap sosu, sotelenmiş bal kabak
Low-heat cooked lamb shoulder, cheese polenta, artichokes, wine sauce, and sautéed pumpkin

Filetto Di Manzo Al Balsamico (180-200 g) (A), (D), (G), (Su)

Dana fileto, balzamik demi-glace, patates püresi
Beef fillet, balsamic demi-glace, potato puree

Tagliata Di Antrecotre (180-200 G) (A), (D), (Su)

Izgara dana antrikot, roka, parmesan, domates, provola peyniri, glaze balzamik sirkesi
Grilled beef entrecote, arugula, parmesan, cherry tomatoes, provola cheese, glaze balsamic vinegar

Scaloppine Ai Funghi (180-200 g) (A)

Dana biftek, mantar yahnisi, mantar sosu
Beef steak, mushroom stew, mushroom sauce

Fave E Cicorie (G), (V), (L), (C), (D)

Bakla püresi, sote edilmiş turp otu, siyah zeytin, domates, parmesan, kızarmış çtır ekmek
Broad bean puree, sautéed radish grass, black olives, cherry tomato, parmesan, fried crispy bread

PIZZE / PIZZAS / PİZZA

S Pizza Crocche (G), (D)

Mozzarella peyniri, krema, dana füme, karabiber, patates, parmesan peyniri, kapari
Mozzarella cheese, cream, beef cotto, black pepper, potato puree, parmesan cheese, capers

Pizza Margherita (G), (D), (VG)

Domates sosu, parmesan peyniri, mozzarella peyniri, fesleğen
Tomato sauce, parmesan cheese, mozzarella cheese, basil

Pizza 4 Formaggi (G), (D), (VG)

Mozarella peyniri, gorgonzola peyniri, cacioleggio peyniri, parmesan peyniri, provola isli peynir
Mozarella cheese, gorgonzola cheese, cacioleggio cheese, parmesan cheese, provola smoked cheese

Calzone Napoletano (G), (D), (Su)

Domates sos, Mozzarella, Mortadella dana salami, fesleğen, roka, parmesan, domates
Tomato sauce, Mozzarella, basil, arugula, parmesan, tomato, Mortadella beef salami

Pizza Capricciosa (G), (D)

Domates sosu, parmesan peyniri, mozzarella peyniri, dana füme, enginar kalbi, mantar
Tomato sauce, parmesan cheese, mozzarella cheese, beef cotto, artichoke heart, mushroom

Pizza Di Mare (G), (D), (Ms)

Domates sosu, mozzarella peyniri, kalamar, karides, midye, kum midyesi, kapari
Tomato sauce, mozzarella cheese, calamari, prawns, mussels, vongole clams, capers

Pizza Vegetariana (G), (D), (VG)

Domates sosu, mozzarella peyniri, patlıcan, kabak, biber, mantar, kırmızı soğan
Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, zucchini, red pepper, mushroom, red onion

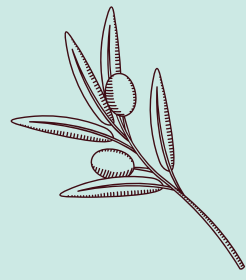
Pizza Porcini E Bresaola (G), (D)

Domates sosu, mozzarella peyniri, porçini mantarı, bresaola eti, roka, parmesan peyniri
Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, bresaola beef, arugula, parmesan cheese

Pizza Diavola (D), (G)

Domates sosu, mozzarella peyniri, Napoli salam, siyah zeytin
Tomato sauce, mozzarella cheese, Naples salami, black olives

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef



I DOLCI / DESSERT / TATLI

S Tiramisù (D), (A), (E), (G), (VG)
Şefin Tiramisusu
Chef's Tiramisù

Semifreddo (E), (N), (G), (Pn), (D), (Ssm), (S), (V)
Dondurmalı kek,çikolatalı ya da Meyveli
Ice Cream cake , chocolate or fruity

Millefoglie (G), (V), (D)
Milföy ,krem şanti, pastacı kreması,pudra şekeri,çilek,çilek sos
Millefoglie, whipped cream, pastry cream, powdered sugar, strawberry,strawberry sauce

Torta Caprese (V), (N), (D)
Beyaz çikolata kremalı bitter çikolatalı kek,badem unu
Bitter Chocolate cake with white chocolate cream ,almond flour

Piatto Di Formaggi (D), (Su), (N), (G), (V)
İtalyan peynirleri , kurutulmuş meyveler, grissini, ceviz
Italian cheeses,dried fruit, breadsticks, walnut

Piatto Di Frutta (Vg)
Mevsim meyveleri
Seasonal fruit platter

VEGANO / VEGAN

Peperone Ripieno (G), (N), (S), (C), (Vg)
Mantar, brokoli, kapari, nane , ekmek ve frenk soğanı dolgulu kırmızı biber , domates sos, vegan fesleğen pesto
Mushroom, broccoli, capers, mint, red peppers stuffed with bread and chives, tomato sauce, vegan basil pesto

Spaghetti Alla Bolognese Vegana (G), (N), (S), (C), (Su), (Vg), (A)
Tofulu ragu, havuç, kereviz, soğan, domates sosu, kırmızı şarap, fesleğen
Tofu ragu, carrot, celery, onion, tomato sauce, red wine, basil

Schiacciatine Di Lenticchie (G), (E), (S), (N), (C), (Su), (Vg)
Mercimekli köfte, domates sos, fesleğen, fırında patates
Lentil ball, tomato sauce, basil, baked potatoes

Cremoso Al Caffè (S), (N), (A), (Vg)
Soya kreması ve kaju, kahve, badem hurma, pudra şekeri, kakao
Soya cream and cashew, coffee, almonds and dates, powdered sugar, cacao

VEGETARIANO / VEGETARIAN / VEJETARYEN

Caprese Di Mozzarella E Pomodoro (D), (Su), (A), (V)
Manda Mozzarella peyniri, domates, roka, fesleğen, balzamik glaze
Mozzarella di Bufala, tomatoes, arugula, basil, balsamic glaze

S Cannelloni Tricolore (E), (D), (G), (V)
Porcini ve ricotta dolgulu cannelloni, füme paprikalı kırmızı biber sosu, ıspanak ve parmesan kreması, çıtır aromatik ekmek
Cannelloni pasta filled with porcini and ricotta, red pepper sauce with smoked paprika, spinach and parmesan cream with crispy aromatic bread

Insalata Di Finocchi E Carciofi (G), (Su), (Vg)
Rezene, enginar kalbi, kurutulmuş domates, kapari, karpuz, roka, avokado kreması
Fennel, artichoke hearts, dried tomatoes, capers, watermelon, arugula, avocado cream

Fave E Cicorie (L), (C), (D), (G), (V)
Bakla püresi, sote edilmiş turp otu, siyah zeytin, çeri domates, parmesan, kızarmış ekmek
Broad bean puree, sautéed chicory, black olives, cherry tomato, parmesan, fried crispy bread

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef



SCAPPI