



Benvenuti allo Scano Palo

Da dove deriva il nome SCANO PALO?

Gli scanni sono isole o penisole, lunghe qualche centinaio di metri e a volte chilometri formate dalla sabbia portata in mare dai fiumi e modellata dal vento e dalle onde. Proteggono le lagune dalla potenza del mare, consentendone la sopravvivenza e sono davvero suggestivi: dal lato verso il mare sono spiagge battute dalle onde, dalla parte interna, invece, sono ricoperte da vegetazione alofila che tollera le acque salmastre e da canneti che si immergono nella laguna.

ANTIPASTI DI PESCE

ANTIPASTO DELLO SCANO € 15,00

Bollito di Seppia, Polipo, Mazzancolle, Pesce Spada affumicato su Crostino, Carpaccio di Polipo* con Patate, Baccalà Mantecato su Polenta, Sarda in Saor, Condito con Olio Evo, Sale e Limone e Salsa Rosa a parte

BOLLITO DI MARE € 12,00

Con Seppia, Polipo, Mazzancolle, Verdure di Stagione, Citronette, Salsa Rosa

SARDE IN SAOR € 7,00

Sarde Fritte, Cipolla, Uvetta e Pinoli

CARPACCIO DI POLIPO* E PATATE € 12,00

Olio Evo, Limone e Sale

GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE € 12,00

Cozze, Vongole, Olio, Evo, Aglio, Cipolla, Crostino di Pane e Prezzemolo

PRIMI PIATTI DI PESCE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 16,00 🍷🐚👥🐟🌿

Con Olio Evo, Aglio, Cipolla e Prezzemolo

GNOCCHETTI FATTI IN CASA AL SUGO DI GRANCHIO* € 14,00

Con Pomodorini, Olio Evo, Aglio, Cipolla e Prezzemolo 🍷👥🌿🐟

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO € 16,00 🍷🐚👥🐟🌿

con Cozze, Vongole, Frutti di mare, Olio Evo, Aglio, Cipolla Prezzemolo

RISOTTO DI MARE (min. 2 persone) € 16,00 🐟🐚👥🌿🍷

Pesce azzurro, Molluschi, Crostacei, Olio Evo, Aglio, Cipolla, Burro e Prezzemolo

TAGLIOLINI NERI DI PASTA FRESCA CON TONNO FRESCO, BOTTARGA DI MUGGINE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI € 20,00 🍷🐟🌿

con Tonno Fresco, Bottarga, Olive Taggiasche, Olio Evo, Aglio, Cipolla, e Prezzemolo

SECONDI DI PESCE

FRITTURA MISTA CON VERDURE A JULIENNE € 18,00

Calamari, Mazzancolle, Seppie, Merluzzo e Pescato del Giorno



FRITTURA SENZA SPINE CON VERDURE A JULIENNE € 18,00

Calamari, Mazzancolle, Seppie e Merluzzo



FRITTURA "IN BARCA" (Min. 2 persone) € 36,00

Pescato del Giorno, Calamari, Mazzancolle, Seppie e Merluzzo



SOGLIOLE FRITTE CON POLENTA € 16,00



FISH&CHIPS* € 10,00

Merluzzo e Patate Fritte



SOGLIOLA AI FERRI € 25,00

Servito con Verdure di Stagione ai Ferri



SEPIE IN UMIDO CON POLENTA € 13,00

Con Sugo di Pomodoro, Olio, Aglio, Cipolla e Prezzemolo



TRANCIO DI PESCE AL FORNO SECONDO DISPONIBILITA' € 25,00

Servito con Patate, Olive Taggiasche e Pomodorini



IL NOSTRO PESCE FRITTO, VIENE IMPANATO CON **FARINA DI RISO** ADATTO ANCHE PER CHI HA PROBLEMI CON IL GLUTINE.

LE NOSTRE PROPOSTE DI CARNE

ANTIPASTI DI CARNE

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI € 14,00 

Affettati misti, formaggi e sottaceti

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA € 12,00  

Pomodoro a fette, Mozzarella di Bufala, Olio Evo, Sale, Pepe e Origano

PROSCIUTTO CRUDO & MELONE (secondo stagionalità) € 12,00

PRIMI PIATTI DI CARNE

TAGLIATELLE AL POMODORO € 7,00   

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE € 8,00   

SECONDI PIATTI DI CARNE

COTOLETTA DI MAIALE €12,00  

Servita con Patate Fritte e Insalata Mista

I NOSTRI HAMBURGER

HAMBURGER DI MANZO ABERDEEN CON PATATE FRITTE* €12,00

Pane Artigianale, Fontina, Pomodoro, Insalata, Cipolla, Maionese



HAMBURGER DI TONNO FRESCO CON PATATE FRITTE* €14,00

Pane Artigianale, Pomodoro, Insalata, Maionese alla Soia



HAMBURGER VEGETARIANO CON PATATE FRITTE* €10,00

Pane Artigianale, Fontina, Pomodoro, Insalata, Cipolla, Maionese



LE NOSTRE INSALATE

INSALATONA CLASSICA € 8,00



Insalata, Pomodoro, Cetrioli, Carote, Tonno, Mozzarella, Olive, Mais e Crostini

INSALATONA MARINARA € 12,00



Insalata, Pomodoro, Carote, Seppia, Polipo e Mazzancolle, Olive e Capperi

INSALATA POKE' € 10,00



Riso, Avocado, Pesce Spada Affumicato, Cozze, Ravanello, Pomodorini, Semi di Sesamo e Salsa di Soia a Parte

I CONTORNI

PINZIMONIO di VERDURE € 5,00

Verdure Fresche Accompagnate da Intingolo di Olio Evo, Sale e Pepe

INSALATA MISTA € 5,00

Insalata Verde e Radicchio, Pomodori, Cetrioli e Carote

FAGIOLI & CIPOLLA € 4,00

Conditi con Olio Evo, Sale e Pepe

PATATE FRITTE* € 5,00



PENNETTE AL RAGÙ DI CARNE O AL POMODORO € 6,00

COTOLETTA & PATATE FRITTE* € 10,00

Cotoletta di Maiale, Uova, Farina di Grano e Pan Grattato

FRITTO BABY & PATATA FRITTE* € 10,00

Con Calamari, Mazzancolle e Merluzzo, Uova, Latte e Farina di Riso

**NELLA PROPOSTA È COMPRESA UNA BIBITA A SCELTA TRA
COCA COLA, ESTATHE' O ACQUA**

LE BEVANDE

BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA IN VETRO DA 90 cl. € 3,00

BIBITE IN VETRO o LATTINA DA 33 cl. € 3,00

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda

BIBITE IN BOTTIGLIA PET 45 cl. € 3,50

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Thè Limone, Pesca, Verde

BIBITE ALLA SPINA

COCA COLA alla spina Piccola 20 cl. € 2,50

COCA COLA alla spina Media 40 cl. € 4,00

VINO ALLA SPINA

Vino Frizzante, Rabosello, Pinot Bianco

DA 1/4 lt. € 2,50

DA 1/2 lt. € 5,00

DA 1 lt. € 10,00

LE BIRRE ALLA SPINA

FORST KRONEN (alc. 5.2% vol.) 20cl. € 3,00 40cl. € 5,00 

Birra bionda dissetante dai profumi molto decisi di malto e luppolo Boemo, oltre a quelli vegetali. Il suo moderato contenuto alcolico si armonizza perfettamente con il gusto rotondo e pieno ed il profumo di luppolo.

FORST FELSENKELLER (alc. 5.2% vol.) 30cl. € 3,50 

Birra non filtrata e non pastorizzata, che sorprende anche i palati più esigenti. Si caratterizza per il gusto pieno, armonioso e ben strutturato e per il retrogusto morbido e suadente.

WEIHENSTEPHANER (alc. 5.4% vol.) 30cl. € 3,50 50cl. € 6,00 

Hefe Weiss è una birra tedesca proveniente dal più antico birrificio del mondo. Birra di frumento, non filtrata, dall'abito biondo pallido, rilascia al naso profumi freschi e banana accompagnati da tocchi intensi di grano e da una nota speziata.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRE IN BOTTIGLIA DA 33cl. € 4,00 

Beck's, Ceres, Heineken, Corona

MORETTI RADLER DA 33cl. € 4,00 

Birra Moretti e succo di limoni (alc. 2% vol.)

PERONI SENZA GLUTINE DA 33cl. € 4,00

Birra italiana senza glutine, garantita dal marchio spiga barrata AIC (alc. 4.7% vol.)

FORST ANALCOLICA DA 33cl. € 4,00 

Forst 0,0 è una birra di tipo lager con grado alcolico 0,0% vol/100 ml prodotta in Italia

LE BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI

BIRRIFICIO BIRDO' – IL BIRRIFICIO DEI COLLI EUGANEI



IPA (India Pale Ale) DA 33 CL. € 5,00 

Una birra fruttata per tutti i gusti, piacevole, leggera, estiva anche in inverno. Colore dorato, schiuma bianca, fine e persistente. Al naso da subito una freschezza appagante di agrumi; al palato, oltre agli agrumi si ritrova uva spina e un pizzico di esotico. (alc. 5.0% vol.)



VIENNA DA 33 CL. € 5,00 

È uno stile classico di bassa fermentazione dal colore ambrato carico, dolce ma non stucchevole, con schiuma fine e persistente. Al naso note di caramello e frutta secca; in bocca una piacevole dolcezza al palato con un finale leggermente secco. (alc. 5.5% vol.)



BOHEMIAN PILS DA 33 CL. € 5,00 

Una nuova birra morbida e dalle facili bevute, in stile boemo. Colore carico, finemente erbacea. (alc. 4.5% vol.)

BIRRIFICIO NEBULA - BIRRIFICIO RODIGINO



FRAU BLUCHER DA 33 CL. € 5,00 

È la nostra idea di pils, la nostra voglia di una birra dall'estrema scorrevolezza ma che allo stesso tempo sia una goduria per il palato, oltre che ad essere una spettacolare accoppiata tra malto superiore di Heidelberg e luppolo nobile Saaz. (alc. 4.8% vol.)



JESSIE WHITE DA 33 CL. € 5,00 

la nostra prima "birra bianca" che, come lei, è al tempo stesso dolce e speziata. In Jessie White prevale al naso la nota erbacea e di cereale con una leggera speziatura; in bocca risulta molto beverina e con corpo leggero. Emergono sentori di frumento e lievi note di buccia d'arancia dolce, il finale lascia al palato un tenue sapore di pepe rosa. (alc. 4.6% vol.)

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, **possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



UOVA



CEREALI



LUPINI



LATTE



FRUTTA GUSCIO



ARACHIDI



SESAMO



SOIA



SOLFITI



SENAPE



SEDANO

*Vi informiamo che le sostanze alimentari impiegate per confezionare questo menù possono essere fresche, abbattute o surgelate, in base alla stagionalità.

*Alcuni prodotti potranno subire variazioni in base al prezzo del mercato.