

The background of the entire page is a 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, çıtır ekmek, (ılık servis edilir)
Tomato and pepper soup, sour cream, thyme, basil, crispy bread (served warm)

ANTIPASTI / STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

Fava E Cicorie (K), (D), (G), (V)

Bakla püresi, sote edilmiş pazı, siyah zeytin, domates, Parmesan, kızarmış çıtır ekmek
Broad bean puree, sautéed chard, black olives, cherry tomato, Parmesan, fried crispy bread

Spigola Mantecata (F), (G), (K), (Locally Sourced Sustainable)

Sütle pişmiş krema hale getirilmiş levrek balığı, ktır polenta cipsi, frenk soğan, salatalık, domates, kırmızı soğan, rezene ve maydanoz
Milk-poached sea bass with crispy polenta chips, chives, cucumber, tomato, red onion, fennel, parsley

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

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

Caprese Di Mozzarella E Pomodoro (D), (So), (G), (V), (A)

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

Vitello Tonnato (F), (D), (E)

Dana noir, karpuz kapari, ton balığı kreması, soğan turşu, karışık yeşillik
Veal noir, watermelon capers, tuna cream, pickled onion, mixed green

INSALATONE / SALADS / SALATALAR

Insalata Ai Carciofi (Vg)

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

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

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

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

Ravioli Alla Norma (G), (V), (D), (So), (E)

Ev yapımı Ravioli, füme peynir, Parmesan, Ricotta ve patlıcan dolgulu, domates sosu, fesleğen, Mozzarella ve Parmesan kreması
Homemade Ravioli, filled with smoked eggplant, smoked cheese, Ricotta and Parmesan, served with tomato sauce, Mozzarella, and Parmesan cream

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

Tagliatelle, bolonez sosu, Parmesan
Tagliatelle, bolognese sauce, Parmesan

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

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

Spaghetti Al Nero (F), (D), (G), (A) (Locally Sourced Sustainable)

El yapımı spaghetti, mürekkep balığı, limonla marine edilmiş çiğ levrek ve frenk soğanı, yumurtalı sabayon sos ve kurutulmuş domates
Handmade spaghetti, squid Ink, raw sea bass marinated in lemon and fresh onion, served with egg sabayon sauce and sun-dried tomatoes

Risotto Al Pomodoro (A), (D), (N), (K)

Risotto, fırında pişmiş domates sosu, Stracciatella, siyah, zeytin tozu, fesleğen, pesto, kuru domates
Risotto, oven-baked tomato sauce, Stracciatella, black olive powder, basil, pesto, dried tomatoes

Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef

Fiyatlarımıza %10 oranında servis ücreti ilave edilecektir.
Fiyatlar Türk Lirası üzerinden belirlenmiş olup, KDV dahildir. Menüümüzde bulunan bazı ürünlerimiz alerjen maddeler içerebilir veya alerjiniz olan bir maddenin içeriğine sahip olabilir. Daha fazla bilgi almak ve diyet ihtiyaçlarınızı belirtmek için lütfen servis personelimize iletişime geçiniz.

10% service charge will be added to our prices.
Prices are Turkish Lira included VAT. Some of the dishes on this menu may contain allergens or food substances which you may be allergic. Please ask your service personnel for further information or specify any dietary requirement.
En son fiyat güncellenme tarihi: 10.07.2025 /Last price update: 10.07.2025

CARNE- PESCE / MEAT- FISH / ET- BALIK

Branzino E Vongole (160-180 g), (F),(S),(K),(G), (Locally Sourced Sustainable)

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

Stinco Di Agnello (140-160 G), (D), (G), (K), (A)

Kuzu incik, safranlı kuskus, karamelize soğan, demi glas sos
Lamb shank, saffron couscous, caramelized onion, demi glace sauce

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

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

Scaloppine Ai Funghi (180-200 G) (A), (D)

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

Parmigiana Di Melanzane (G), (D), (V)

Kızartılmış ve fırında pişmiş patlıcan, domates sos, Parmesan peyniri, fesleğen
Fried and oven baked eggplant, tomato sauce, Parmesan cheese, basil

PIZZE / PIZZAS / PİZZA

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

Domates sosu, Parmesan peyniri, Mozzarella peyniri, fesleğen
Tomato sauce, Parmesan cheese, Mozzarella cheese, basil

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

Mozzarella peyniri, Gorgonzola peyniri, Cacioleggio peyniri, Parmesan peyniri, Provola isli peynir
Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, Cacioleggio cheese, Parmesan cheese, Provola smoked cheese

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

Domates sos, Mozzarella, Mortadella dana salamı, 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 midye, kapari
Tomato sauce, Mozzarella cheese, calamari, prawns, mussels, vongole clams, capers

Pizza Alle Zucchine (G), (D), (VG)

Cacioleggio peyniri, marine edilmiş kabak, Parmesan kreması, pesto sosu, ceviz
Cacioleggio cheese, marinated zucchini, Parmesan cream, pesto sauce, walnut

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 Al Pesto (D), (G), (N)

S Fesleğen pesto, kiraz domates, Mortadella dana salam, Stracciatella peynir ve antep fıstık
Basil pesto, cherry tomatoes, Mortadella beef salami, Stracciatella cheese, and pistachios

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

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef

I DOLCI / DESSERT / TATLI

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

Tartufa Bianco Affogato (E), (N), (G), (Pn), (D), (Ssm), (S), (V), (A)
Çikolata ve fındıklı dondurma, İtalyan mereng, tarçın, espresso ve badem likörü
Chocolate and hazelnut ice cream, Italian meringue, cinnamon, espresso and “ liqueur

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), (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), (S), (N), (K), (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), (So), (G), (V), (A)
Manda Mozzarella peyniri, domates, roka, fesleğen, balzamik glaze
Mozzarella di Bufala, tomatoes, arugula, basil, balsamic glaze

Ravioli Alla Norma (G), (V), (D), (So), (E)

S Ev yapımı Ravioli, füme peynir, Parmesan, Ricotta ve patlıcan dolgulu, domates sosu, fesleğen,
Mozzarella ve Parmesan kreması
Handmade Ravioli filled with smoked cheese, Parmesan, Ricotta and eggplant, tomato
sauce, basil, Mozzarella and Parmesan cream

Insalata Ai Carciofi (Vg)
Karışık yeşillik, enginar kalbi, kurutulmuş domates, kapari, turp turşusu, roka, avokado kreması
Mixed greens, artichoke hearts, sun-dried tomatoes, capers, pickled radish, arugula, avocado cream

Parmigiana Di Melanzane (G), (D), (V)
Kızartılmış ve fırında pişmiş patlıcan, domates sos, Parmesan peyniri, fesleğen
Fried and oven baked eggplant, tomato sauce, Parmesan cheese, basil

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef

SCAPPI