

The background of the entire page is a light teal color. It features three large, thick, wavy lines in a slightly darker shade of teal. One wave starts at the top left and curves towards the bottom right. Another wave starts at the top right and curves towards the bottom left. The third wave starts at the bottom left and curves towards the top right. These waves create 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 Alla Zucca (G), (D), (Vg)

450 ₺

S Balkabağı çorbası, Parmesan krema, kruton
Pumpkin soup, Parmesan cream, croutons

ANTIPASTI / STARTERS / BAŞLANGIÇLAR

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

850 ₺

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

Misto Di Mare (Cr), (MS), (K), (A)

1.100 ₺

Kalamar, karides, kereviz, havuç, maydanoz, şampanya sirkesi, karışık yeşillik
Calamari, prawns, celery, carrots, parsley, Champagne vinegar, mixed green

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

1.250 ₺

S Az pişmiş dana bonfile, şampanya sirkesi, kırmızı soğan, hardal, karpuz kapari,
Zabaglione ve Porçini kreması, Madeira şarap redüksiyon, susamlı kraker
Rare cooked beef tenderloin, Champagne vinegar, red onion, mustard, watermelon
capers, Zabaglione and Porcini cream, Madeira wine reduction and sesame crackers

Caprese Di Mozzarella E Pomodoro (D), (Vg)

900 ₺

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

Polpo In Umido (Ms), (D), (K), (G)

1.150 ₺

Safranlı kuskus, kiraz domates, arpacık soğan, siyah zeytin ve maydanoz ile
sote edilmiş ahtapot

Sautéed octopus with cherry tomatoes, shallots, black olives and
parsley on saffron couscous

INSALATONE / SALADS / SALATALAR

Insalata Di Pollo (M), (D), (G), (E), (F)

850 ₺

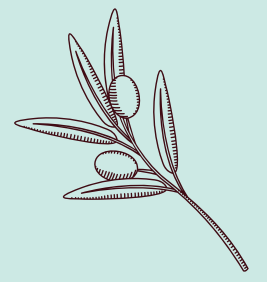
Göbek marul, düşük ısıda pişmiş tavuk göğsü, kuru domates, kapari, ançuez,
Parmesan, çıtır ekmek ve hardal sos
Iceberg lettuce, low-heat cooked chicken breast, sun-dried tomatoes, capers,
anchovies, Parmesan, crispy bread and mustard sauce

Scarola Mbuttunata (N), (A), (G), (Vg), (V)

800 ₺

S Marsala şarabında pişirilmiş kuru üzüm, çam fıstığı, kapari, siyah zeytin ile
doldurulmuş yedikule marulu, fasulye püresi ve biberiye yağı
Baby gem lettuce stuffed with sultana raisins cooked in Marsala wine, pine nuts, capers,
black olives, bean purée and rosemary oil

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef



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

Ravioli Ricotta E Spinaci (D), (E), (G), (Vg) 1.000 ₺

S Ricotta ve ıspanakla doldurulmuş ev yapımı ravioli, domates sos ve Parmesan krema
Homemade ravioli filled with ricotta and spinach, tomato sauce and Parmesan cream

Tagliatelle Alla Bolognese (E), (G), (C), (D), (K) 1.100 ₺

Tagliatelle, Bolonez sos, Parmesan
Tagliatelle, Bolognese sauce, Parmesan

Casarecce Fagioli E Cozze (A), (G), (Ms) 1.200 ₺

Casarecce makarna, domates, beyaz şarapta sotelenmiş kalamar, fasulye ve midye
Casarecce pasta, tomatoes, squid sautéed in white wine, beans, and mussels

Gnocchi Ai Quattro Formaggi (N), (D), (E), (G), (A), (Vg) 1.200 ₺

Ev yapımı patatesli gnocchi, dört İtalyan peynir kreması, tarçın, kavrulmuş ceviz ve kırmızı şarapta pişmiş armut
Homemade potato gnocchi with cream of four Italian cheeses, cinnamon, roasted walnuts and red wine-poached pears.

Homemade potato gnocchi with cream of four Italian cheeses, cinnamon, roasted walnuts and red wine-poached pears.

Risotto Ai Porcini (D), (N), (A), (Vg) 950 ₺

Porcini mantarlı risotto, kavrulmuş fındık
Porcini mushroom risotto, roasted nuts

Ragu Vegano (G), (N), (S), (K), (A), (V), (Vg) 1.100 ₺

Casarecce, tofulu ragu, havuç, kereviz, soğan, domates sos, kırmızı şarap, fesleğen
Casarecce, tofu ragu, carrot, celery, onion, tomato sauce, red wine, basil

CARNE- PESCE / MEAT- FISH / ET- BALIK

Spigola Verace (160-180 g), (F), (A), (Ms), (Locally Sourced Sustainable) 1.850 ₺

S Fırınlanmış levrek, karnabahar kreması, sotelenmiş brokoli, kum midyesi, biberiyeli yağ ve çıtır kapari
Oven baked sea bass, cauliflower cream, sautéed broccoli, vongole, rosemary oil and crispy capers

Filetto Di Manzo Al Balsamico (180-200 G), (A), (D), (G) 1.950 ₺

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

Stinco Di Agnello (140-160 G), (D), (K), (A), (G) 1.700 ₺

Kuzu incik, Parmesan peynirli ırmik, karamelize soğan, kuzu sos
Lamb shank, polenta with Parmesan cheese, caramelized onion, lamb sauce

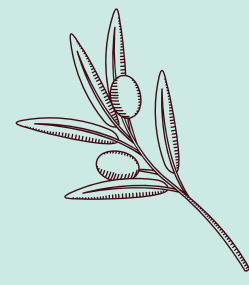
Scaloppine Ai Funghi (180-200 G), (A), (D) 1.950 ₺

Dana biftek, mantar yahnisi, mantar sos, patates püre
Beef steak, mushroom stew, mushroom sauce, potato puree

Schiacciatine Di Lenticchie (G), (S), (N), (K), (V), (VG), (V) 950 ₺

İtalyan usulü mercimekli köfte, mantar yahnisi, mantar sos
Italian style lentil ball, mushroom stew, mushroom sauce

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef



PIZZE / PIZZAS / PIZZA

Pizza Margherita (G), (D), (Vg)

950 ₺

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

Pizza Crocche (G), (D)

1.400 ₺

S 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)

1.300 ₺

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)

1.250 ₺

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

Pizza Capricciosa (G), (D)

1.450 ₺

Domates sos, 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)

1.450 ₺

Domates sos, Mozzarella peyniri, kalamar, karides, midye, kum midye, kapari
Tomato sauce, Mozzarella cheese, calamari, prawns, mussels, vongole clams, capers

Pizza Porcini E Bresaola (G), (D)

1.500 ₺

Domates sos, Mozzarella peyniri, Porçini mantarı, bresaola eti, roka, Parmesan peyniri
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Porcini mushrooms, bresaola beef, arugula, Parmesan cheese

Pizza Vegetariana (G), (D), (Vg)

1.200 ₺

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

I DOLCI / DESSERT / TATLI

S Tiramisù (D), (A), (E), (G), (VG)

750 ₺

Şefin Tiramisusu
Chef's Tiramisù

Fior Di Cioccolato (D), (G), (N)

600 ₺

Kestane, çikolata, Mascarpone kreması
Chestnut, chocolate, Mascarpone cream

Panna Cotta Tricolore (D)

700 ₺

Yaban mersinli Panna Cotta, mango püresi
Blueberry Panna Cotta, mango puree

Torta Caprese (V), (N), (D), (Vg)

650 ₺

Beyaz çikolata kremalı bitter çikolatalı kek, badem unu
Bitter chocolate cake with white chocolate cream, almond flour

Piatto Di Formaggi (D), (N), (G), (Vg)

1.100 ₺

İtalyan peynirleri, kurutulmuş meyveler, grissini, ceviz
Italian cheeses, dried fruit, breadsticks, walnut

Piatto Di Frutta (Vg)

650 ₺

Mevsim meyveleri
Seasonal fruit platter

S Şefimiz tarafından önerilir / Recommended by our Chef



SCAPPI