

# ANTIPASTI À PARTAGER

Composer votre entrée pour savourer au mieux nos produits artisanaux italiens

1 CHOIX : 7,00€    2 CHOIX : 13,00€    3 CHOIX : 18,00€    4 CHOIX : 23,00€    5 CHOIX : 28,00€

## JAMBON CRU SAN DANIELE DOP

18/24 mois d'affinement +2,00€

## MOZZARELLA DI BUFALA DOP

125g

## BURRATA DELLE PUGLIE DOP

125g

## JAMBON BLANC À LA TRUFFE

+2,00€

## MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA DOP

125g

## BURATA DELLE PUGLIE AL TARTUFO DOP

125g +2,00€

## MORTADELLA IGP DE BOLOGNA

Pistachée

## GORGONZOLA DOP

## PECORINO PEPATO

Fromage sec d'origine Sicilienne de brebis poivré

## STACCIATELLA

Cœur crémeux de la Burrata

## POLPO MARINATO

## FOCACCIA

Pizza blanche, huile d'olive, origan

# SALADES ET ANTIPASTI

## Salade Italienne 15,50€

Salade, artichauts marinés, tomates confites, mozzarella di bufala D.O.P., grissini, jambon cru San Daniele (18/24 mois d'affinage), parmesan et pesto

## Antipasti di casa 22,50€

Charcuterie, légumes marinés et mozzarella di bufala DOP accompagnés de sa focaccia

## Antipasti de légumes marinés 17,50€

Accompagnés de sa focaccia

## Caprese di bufala 15,50€

Tomates cœur de bœuf et mozzarella di bufala DOP

# PÂTES

## Fagottini 21,50€

Jambon cru à la crème de truffe et son San Daniele

## Pâtes farcies du Chef 15,90€

## Alla Bolognese 13,50€

## Pappardelle à la crème de truffe 19,90€

## Alla Carbonara 15,50€

RECETTE ITALIENNE  
Guanciale, oeuf,  
parmesan et poivre

RECETTE FRANÇAISE  
Lardons, crème  
et oeuf

## Gnocchi sorrentina 15,50€

Tomate et mozzarella di bufala D.O.P.

## Ai pomodorini aglio e basilico 17,50€

## Pappardelle avec ses copeaux de truffe 36,00€

POUR TOUT RÈGLEMENT PAR CHÈQUE, UNE PIÈCE D'IDENTITÉ DEVRA ÊTRE PRÉSENTÉE  
PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

*La Scala Siciliana*

@LASCALASICILIANA | LASCALASICILIANA.COM

# VIANDES

**Polpette alla Siciliana « Conseillé par le Chef » 21,50€**

**Escalope de veau alla milanese 22,90€**

**Ossobuco 23,50€**

**Escalope de veau alla milanese avec roquette et tomates cerises 25,50€**

**Escalope de veau valdostana « Conseillé par le Chef » 26,50€**

Escalope de veau panée, nappée jambon blanc et mozzarella gratinée au four

**Escalope de veau alla Palermitana 27,90€**

Escalope de veau panée, nappée d'aubergines et mozzarella gratinée au four

**« Big » polpette (X5) alla Siciliana « Conseillé par le Chef » 29,90€**

## PIZZA

<b>Margherita</b> Tomate, mozzarella Fior di latte, olives, origan	13,50€
<b>Margherita D.O.P.</b> Tomate, après cuisson : mozzarella di bufala DOP, basilic, huile d'olive extra vierge, origan	16,00€
<b>Mixte</b> Tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc supérieur, olives, origan	14,50€
<b>Napolitaine</b> Tomate, anchois, mozzarella Fior di latte, olives, origan	14,50€
<b>Capri</b> Tomate, anchois, mozzarella Fior di latte, câpres, olives, origan	15,00€
<b>Atomique</b> Tomate, emmental, mozzarella Fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, olives, origan	15,50€
<b>Chorizo</b> Tomate, emmental, mozzarella Fior di latte, chorizo, olives, origan	15,50€
<b>3 formaggi</b> Tomate, mozzarella Fior di latte, emmental, gorgonzola, olives, origan	15,50€
<b>Parmigiana</b> Tomate, mozzarella Fior di latte, aubergines préparées par le Chef, parmesan, olives, origan	16,50€
<b>Quattro Stelle</b> Tomate, chèvre, emmental, mozzarella Fior di latte, jambon blanc supérieur, olives, origan	16,50€
<b>Calzone</b> Tomate, emmental, mozzarella Fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, oeuf, origan	17,00€

## les SPÉCIALITÉS

<b>Palma d'oro D.O.P.</b> Tomate, mozzarella Fior di latte, après cuisson : jambon cru San Daniele (18/24 mois d'affinage), mozzarella di bufala D.O.P., olives, basilic, origan	21,00€
<b>Calabrese</b> Mozzarella Fior di Latte de latte, spianata piquante, olive, après cuisson : mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic	21,00€
<b>Calzone D.O.P.</b> Tomate, emmental, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc supérieur, champignons, oeuf, après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra vierge, origan, basilic	21,50€
<b>Bomber</b> Tomate, emmental, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc supérieur, champignons, chorizo, olives, après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra vierge, origan, basilic	21,50€
<b>Parmigiana D.O.P.</b> Tomate, mozzarella Fior di Latte, aubergines préparées par le Chef, champignons, parmesan, olives, après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra vierge, basilic, origan, tomates cerises	21,50€
<b>Bufalina « Conseillé par le Chef »</b> Tomate, après cuisson : jambon cru San Daniele (18/24 mois d'affinage), roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra vierge, origan	21,50€
<b>Trufalina</b> Mozzarella Fior di Latte et huile de truffe blanche, après cuisson : jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala D.O.P., origan, basilic	21,50€
<b>Tartufo D.O.P.</b> Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : jambon cru San Daniele (18/24 mois d'affinage), roquette, mozzarella di bufala D.O.P., huile de truffe blanche, tomates cerises, olives, origan	22,50€
<b>Dolce Vita</b> Mozzarella Fior di Latte, huile de truffe blanche et copeaux de truffe (Melanosporum), après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P.	39,50€

## les FROMAGES

- Formaggio -

<b>Fromage blanc</b> Nature, crème ou coulis de framboise	5,00€
<b>Assiettes de fromages italiens</b> Pecorino, provolone, gorgonzola	8,50€

## les DESSERTS maison

- Dolci fatti in casa -

<b>Mousse au chocolat</b>	6,50€
<b>Gaspacho de framboise et sa boule citron</b>	7,00€
<b>Panna Cotta</b> Caramel beurre salé ou fruits rouges	7,00€
<b>Cannolo siciliano</b>	7,00€
<b>Tarte citron meringuée du Chef</b>	7,50€
 <b>Tiramisu « Conseillé par le Chef »</b>	7,50€
<b>Semifreddo</b> Dessert glacé au café et aux amaretti, chantilly maison	8,00€
<b>Café ou déca gourmand</b>	9,90€
<b>Thé gourmand</b>	10,90€

## les GLACES

- Gelato -

<b>Coupe de glaces deux boules</b> Chocolat, vanille, citron, straciatella	6,00€
<b>Supplément chantilly maison</b>	1,50€
<b>Colonel</b> Deux boules citron et vodka	9,90€

POUR TOUT RÈGLEMENT PAR CHÈQUE, UNE PIÈCE D'IDENTITÉ DEVRA ÊTRE PRÉSENTÉE  
PRIX NETS E - SERVICE COMPRIS

*La Scala Siciliana*  
@LASCALASICILIANA | LASCALASICILIANA.COM

# les APÉRITIFS

- Antipasti -

<b>Ricard ou Pastis</b> 2cl	3,60€	<b>Piscine de rosé</b> 12cl	6,00€
<b>Bitter San Pellegrino sans alcool</b> 10cl	3,90€	<b>Américano maison</b> 9cl	6,50€
<b>Martini : bianco, rosso</b> 5cl	3,90€	<b>Prosecco</b> 12cl	6,50€
<b>Kir</b> Cassis, pêche, mûre ou griotte 8cl	3,90€	<b>Moscato d'Asti</b> vin blanc moelleux 12cl	6,50€
<b>Porto, Suze, Campari</b> 5cl	3,90€	<b>Spritz maison</b> 18cl	8,00€
<b>Marsala : aux amandes ou à l'oeuf</b> 5cl	3,90€	<b>Martini Royal</b> Martini blanc et Prosecco 5cl	8,50€

# les BIÈRES

- birra -

<b>Bière pression Peroni</b> 25cl	3,90€
<b>Bière pression Peroni</b> 50cl	7,80€
<b>Bière bouteille Moretti</b> 33cl	5,00€
<b>Bière bouteille Corona</b> 33cl	6,70€

# VIN et CHAMPAGNE

- Vino e champagne -

<b>Vin français</b>	4,00€
<b>Vin italien</b>	6,50€
<b>Mumm Cordon Rouge</b>	75,00€
<b>Ruinart Brut</b>	95,00€
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	130,00€

# les VINS au POT

- Vini al bicchiere -

	25cl	50cl
<b>Rouge</b>	6,90€	12,50€
<b>Blanc</b>	6,90€	12,50€
<b>Rosé</b>	6,90€	12,50€
<b>Rouge italien</b>	11,00€	17,50€

# les BOISSONS fraîches

<b>Sirop à l'eau</b> Menthe, grenadine, fraise, pêche, etc		2,70€
<b>Jus de fruits</b> Pago orange, abricot, ananas, pomme, tomate 20cl		3,90€
<b>Orangina</b> 25cl, <b>Limonade</b> 25cl, <b>Ice Tea pêche</b> 25cl, <b>Perrier</b> 33cl		
<b>Coca-Cola, Coca zéro</b> 33 cl		3,90€
	50cl	100cl
<b>Evian</b>	3,60€	5,00€
<b>San Pellegrino</b>	3,60€	5,00€
<b>Supplément sirop</b>	0,50€	0,50€

POUR TOUT RÈGLEMENT PAR CHÈQUE, UNE PIÈCE D'IDENTITÉ DEVRA ÊTRE PRÉSENTÉE  
 PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

La Scala Siciliana

@LASCALASICILIANA | LASCALASICILIANA.COM