



# LA SCALA

## RISTORANTE - PIZZERIA



## APERITIFS

<b>KIR VIN BLANC</b> ( <i>cassis , pêche , framboise , mûres</i> ) 14 cl	5,00 €
<b>KIR ROYAL AU CHAMPAGNE</b> 12 cl	9,00 €
<b>PORTO ROUGE</b> 5 cl	6,00 €
<b>MARTINI ROUGE / BLANC</b> 5 cl	6,00 €
<b>CREMA MANDORLA</b> à base de vin Marsala 5 cl	6,00 €
<b>CREMA AL 'UOVO</b> à base de vin de Marsala 5 cl	6,00 €
<b>CAMPARI</b> 5 cl	5,50 €
<b>PASTIS 51 2 cl</b>	5,50 €
<b>RICARD</b> 5 cl	5,50 €
<b>RHUM</b> 5 cl	7,00 €

## WHISKIES

<b>J &amp; B - Blended Scotch Whisky</b> 5 cl	6,50 €
<b>JACK DANIEL'S - Tennessee Whiskey</b> 5 cl	8,00 €
<b>CHIVAS 12 ANS</b> 5 cl	9,50 €



## NOS COCKTAILS

<b>SPRITZ APEROL</b> <i>Prosecco , Suprema , eau gazeuse , rondelle de citron ou orange</i>	8,00 €
<b>HUGO SPRITZ</b> <i>Prosecco , sirop de fleur de Sureau , eau gazeuse</i>	8,00 €
<b>AMERICANO</b>	7,50 €
<b>MOJITO</b> <i>Rhum , menthe fraîche , citron pressé , sucre de canne , eau gazeuse</i>	9,00 €
<b>PINA COLADA</b> <i>Rhum , crème de coco , jus d ananas</i>	8,90 €
<b>MARTINI GIN</b>	7,00 €
<b>MALIBU ANANAS</b>	6,50 €
<b>VODKA MELON</b>	6,50 €
<b>GIN TONIC</b>	6,50 €
<b>VODKA ORANGE</b>	6,50 €

16 cl



## CHAMPAGNE

<b>La coupe de Champagne AOC</b> 12 cl	8,50 €
<b>Champagne</b> 75 cl AOC	60,00 €



## LIMONATA SICILIANA

*Limonades pétillantes Siciliennes*

27,5 CL 4,50 €



ORANGE ROUGE,  
MANDARINE & CITRON VERT,  
CITRON & GINGEMBRE.

## ACQUA

*Eaux*



EAU PLATE SAN BENEDETTO	50 CL	5,00 €
EAU PLATE SAN BENEDETTO	1 L	7,50 €
EAU GAZEUSE SAN BENEDETTO	50 CL	5,00 €
EAU GAZEUSE SAN BENEDETTO	1 L	7,50 €

## SOFTS

*Softs*



COCA 33 CL	5,00 €
COCA ZERO 33 CL	5,00 €
ORANGINA 33 CL	5,00 €
SCHWEPES TONIC 25 CL	5,00 €

## SUCCO DI FRUTTA

*Jus de fruits*

20 CL 4,00 €



POMME, ANANAS,  
TOMATE, ORANGE.



## BIERES PRESSION

LEFFE  
HEINEKEN  
AFLIGEM  
PANACHE



	25 cl	50 cl
LEFFE	5,90 €	9,00 €
HEINEKEN	4,90 €	8,00 €
AFLIGEM	5,90 €	9,00 €
PANACHE	4,90 €	7,50 €

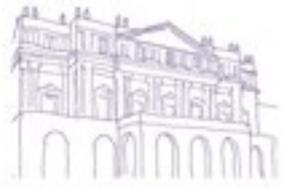
## BIERES BOUTEILLES



BIERE NASTRO AZZURRO 33 CL  
BIERE DOUBLE MALT PERONI 50 CL GRAN RISERVA

5,00 €  
9,00 €





## PRIMI PIATTI

*Les entrées*



### **BURRATA PUGLIESE 10 €**

*Burrata des Pouilles 125g, tomates & roquette.*

### **ANTIPASTI DI SALUMI 16 €**

*Charcuteries variés.*

### **ANTIPASTI MISTI 19 €**

*Charcuteries variés, légumes grillés variés & Burrata 125 gr.*

### **SALMONE AFFUMICATO 17 €**

*Assiette de Saumon fumé, citron, roquette et Toast grillés.*

### **FRITTELLE DI MOZZARELLA 16 €**

*Beignets de mozzarella, roquette et Avocat.*

## CARPACCIO

*Fin, frais, fondant.*

### **CARPACCIO DI BRESAOLA 17 €**

*Carpaccio de Bresaola, lamelles de Parmesan et crème de vinaigre Balsamique.*

### **CARPACCIO DI BUE & BURRATA 19 €**

*Carpaccio de Boeuf, lamelles de parmesan, jus de citron & une Burrata des Pouilles 125 gr.*

## MENU PER BAMBINI

*Menu enfants 12,00 €*

### **1 PLAT + 1 BOISSON + 1 DESSERT**

Spaghetti bolognaise ou Pizza Margherita

+

Panna Cotta ou 2 boules de glace au choix & chantilly

+

Jus de fruit 20 cl au choix

- 12 ANS





# GRANDE INSALATA

*Les grandes salades gourmandes*

## CARNEVALE 17 €

*Salade , tomates , gorgonzola DOP , Burrata des Pouilles 125 gr & Jambon de parme DOP .*

## ARLECCHINO 16 €

*Salade , roquette , tomates , Jambon blanc Italien , chèvre , huile d'olive & olives .*

## PESCATORE 14 €

*Salade , tomate , thon , œuf dur , avocat & Mayonnaise .*

## SCALA 15 €

*Salade , tomate , poulet , œuf dur , avocat , croutons et copeaux de Parmesan .*



# LA PINSA ROMANA

*Comme la pizza mais : plus longue , plus fine et croustillante .*

## GORGONZOLA & NOCE 16 €

*Sauce tomate au basilic , mozzarella , gorgonzola DOP , noix & roquette .*



## PICCANTINA 14 €

*Sauce tomate au basilic , mozzarella et Spianata piccante ( Saucisson piquant ) .*

## CAPO 16 €

*Sauce tomate au basilic , mozzarella , parmesan et Jambon de Parme DOP .*

## TORINO 14 €

*Pesto , mozzarella , roquette , tomates cerises , copeaux de Parmesan .*



# LA PIZZA



Avec de la farine italienne du  
Molino Vigevano, de la tomate  
100 % italienne des Pouilles  
Rosso Gargano et de la Mozzarella

## **NAPOLITANA 13 €**

*Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres & olives.*

## **REGINA 15 €**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon & champignons.*

## **CAMPIONE 15 €**

*Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œufs & champignons.*

## **DELLA CASA 16, €**

*Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œufs, gorgonzola, champignons & merguez.*

## **SALMONE 17€**

*Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé & crème fraîche.*

## **TONNO 15 €**

*Sauce tomate, mozzarella, champignons, thon, poivron, oignons & olives.*

## **BRESAOLA 18 €**

*Sauce tomate, mozzarella, Bresaola, roquette, lamelles de parmesan & tomates cerises.*

## **BURRATINA 17 €**

*Sauce tomate, mozzarella, Burrata 125 g & roquette & tomates cerises.*

## **MARGHERITA 10 €**

*Sauce tomate, mozzarella & basilic frais.*

## **TARTUFATA 18 €**

*Crème de champignons & truffe d'été, mozzarella, jambon blanc, lamelles de Parmesan, roquette, tomates cerise & champignons.*

## **PRIMAVERA 16 €**

*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates, poivrons, aubergines & champignons.*

## **PARMA 17 €**

*Sauce tomate, mozzarella, Jambon de parme DOP, roquette, Gorgonzola DOP & copeaux parmesan.*

## **CALZONE 14 €**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc Italien & œuf.*

## **4 FORMAGGI 15 €**

*Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola DOP, parmesan & chèvre.*



## **CALABRESE 17 €**

*Sauce tomate, mozzarella, Spianata piccante (saucisson piquant) œuf & poivrons.*

## **4 STAGIONI 16 €**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc artichauts, champignons & olives.*

## **SAVOYARD 16 €**

*Crème fraîche, mozzarella, pomme de terre, reblochon, lardons, oignons, œuf.*

# LA CARNE

*La Viande*



## SCALOPPINA MILANESE 16 €

*Escalope de veau pané .*

## ●● SCALOPPINA TARTUFATA 18 €

*Escalope de veau , crème fraîche , crème de champignons & truffe d'été , parmesan .*

## SCALOPPINA AL FUNGHI 17 €

*Escalope de veau , crème fraîche , champignons frais .*

## SALTIMBOCCA 19 €

*Escalope de veau , crème fraîche , Jambon de Parme DOP ,  
Mozzarella avec le tout gratiné au four .*

## COSTATA 20 €

*Entrecôte grillée 250 gr .*

## BISTECCA 18 €

*Pavé de rumsteck grillé .*

## BURGER CASA 16 €

*Buns , salade , tomate , Cheddar , oignons frits , Hamburger 180gr , sauce Cheddar  
& frites , salade .*

## ●● BURGER A LA TRUFFE 18 €

*Buns , mozzarella , Hamburger 180 gr , crème de champignons et truffe d'été  
& frites , salade .*

*TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE PÂTES , FRITES OU HARICOTS VERTS .  
SAUCE POIVRE OU GORGONZOLA – SUPPLÉMENT 3 €*

# PESCE

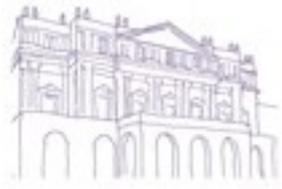
*Poissons*

## SALMONE 22 €

*Pave de saumon frais , bisque de homard & riz .*

## CAPEANTE 24 €

*Poêlée de Saint jacques au Fois Gras & riz .*



## LA PASTA

*Les Anciennes recettes de la Mamma*



### **TAGLIATELLE AL BOLOGNESE 14 €**

*Tagliatelle aux œufs, tomate & viande de bœuf.*

### **RIGATONI TARTUFATA 15 €**

*Crème fraîche, crème de champignons & truffe, Parmesan.*

### **SPAGHETTI AL PESTO FRESCO GENOVESE 13 €**

*Pesto frais & Parmesan.*

### **TAGLIATELLE CARBONARA 14 €**

*Guanciale (joue de porc), crème fraîche, œufs & Parmesan.*

### **RIGATONI AL' ARRABBIATA 13 €**

*Sauce napolitaine, huile d'olive, ail, basilic et piment.*

### **TAGLIATELLE SALMONE 17 €**

*Saumon fumé, crème fraîche.*

### **RIGATONI AL GORGONZOLA 14 €**

*Crème fraîche, gorgonzola.*

### **RAVIOLONE FIORENTINO 15 €**

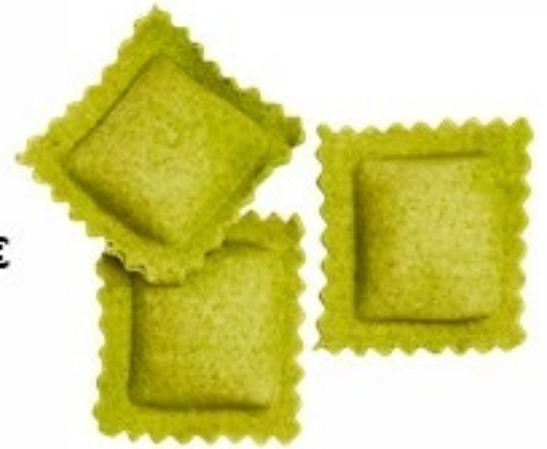
*Ravioli frais farcis, ricotta & épinards avec une sauce légère à la crème fraîche.*

### **TAGLIATELLE AUX SAINT JACQUES FRAICHES 17 €**

*Saint Jacques fraîches, crème, asperges vertes.*

### **PASTA DI POLLO 15 €**

*Crème fraîche, poulet & champignons.*



# VINO ITALIANO / ROUGE



## VENETIE



**NEROPASSO IGT « BISCARDO » 75cl : 28 €**

**Couleur :** rouge rubis **Parfum :** épices avec des notes de cerises Amarena et de compote de prunes.

**Goût :** fin et velouté avec des tannins moelleux et un final persistant .

**BARDOLINO CLASSICO DOC « CESARI » 75cl : 24 €**

**Couleur :** rouge rubis clair **Parfum :** fruité avec des notes de mûres et de violettes .

**Goût :** rond , léger et harmonieux .

## SICILE



**NERO D'AVOLA & FRAPPATO U...PASSIMIENTO DOC « BAGLIO DI GIBELLA » 75cl : 30 €**

**Couleur :** rouge profond **Parfum :** intense et persistant avec des notes fruitées de cerise Amarena.

**Goût :** chaud , puissant , décidé avec des tannins doux et non astringents .

## BASILICATE



**AGLIANICO DEL VELTURE PIPOLI DOC « VIGNETI DEL VULTURE » 75cl : 32 €**

**Couleur :** rouge grenat intense **Parfum :** fruité avec des notes de basilic, de mûres, de cerises et d'épices douces . **Goût :** chaud, intense et bien équilibré .

# VINO ITALIANO / ROSE

## VENETIE



**BARDOLINO CLASSICO DOC « CESARI » 75cl : 24 €**

**Couleur :** rose intense **Parfum :** fin , intense avec des senteurs de fleurs et de fruits

**Goût :** sec , frais et léger .

**ROSAPASSO PINOT NERO IGT « BISCARDO » 75cl : 28 €**

**Couleur :** rose clair et brillant **Parfum :** fruité avec une élégante senteur de fraise des bois et de cerise **Goût :** sapide , moelleux et harmonieux .

**BLUSH UVAM PINOT GRIGIO DOC « BISCARDO » 75cl : 25 €**

**Couleur :** rose cuivré **Parfum :** fin , élégant , agréable avec des belles notes de fruits et de fleurs .

**Goût :** frais , minéral et bien équilibré avec un final très fruité .

## BASILICATE



**PIPOLI ROSATO IGT ( VIGNETI DEL VULTURE ) 75cl : 32 €**

**Couleur :** pétales de roses parfum-aromes frais et doux de fraise, cerise et violette .

**Goût :** élégant, fruité avec un final floral et persistant .



## VINO ITALIANO / BLANC

### BASILICATE



**PIPOLI BIANCO FIANO & GRECO IGP « VIGNETI DEL VULTURE » 75cl : 32 €**

**Couleur :** jaune or **Parfum :** riche, intense avec des notes de fruits tropicaux

**Goût :** frais, rond avec des notes douces et sucrées.

### TRENTIN



**CHARDONNAY TERRAZZE DELLA LUNA DOC « CAVIT » 75cl : 25 €**

**Couleur :** jaune paille avec des reflets verdâtres **Parfum :** frais, intense et fruité avec des notes de pêches blanches . **Goût :** sec, harmonieux et plein .

### VENETIE



**OROPASSO VENETO IGT « BISCARDO » 75cl : 27 €**

**Couleur :** jaune paille intense **Parfum :** délicat avec des notes de fleurs, d'agrumes et de fruits à chair blanche **Goût :** frais, minéral , bien structuré et bien équilibré .

## VINO ITALIANO / EN PICHET

**ROUGE – NERO D'AVOLA ROSE – NERO D'AVOLA  
BLANC - GRILLO**

<b>VERRE 14 CL</b>	<b>3,50 €</b>
<b>PICHET 25 CL</b>	<b>5,50 €</b>
<b>PICHET 50 CL</b>	<b>8,50 €</b>



## VINS FRANCAIS

### ROUGES

**COTES DE PROVENCE AOC TERRE DE BERNE 75 cl 30 €**

**COTES DU RHONES 37,5 cl 12 € 75 cl 22 €**

**BROUILLY 37,5 cl 16 € 75 cl 26 €**

### ROSE

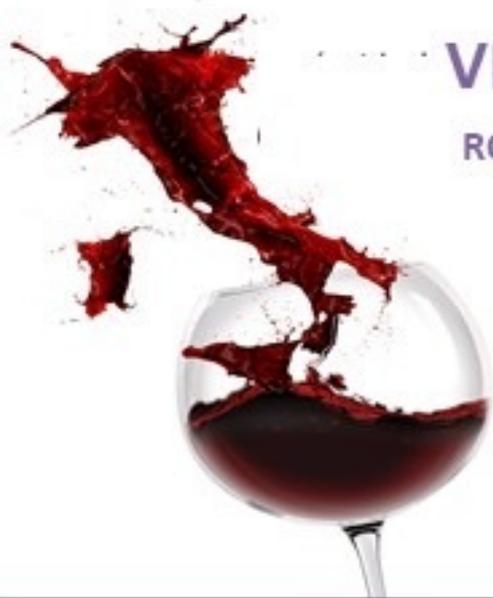
**75 cl 30 €**

**COTES DE PROVENCE AOC TERRE DE BERNE**

### BLANC

**75 cl 23 €**

**SANCERRE**





## VINO ITALIANO SPUMANTE

### EMILIE ROMAGNE



#### LAMBRUSCO SEC GRASPAROSSA DOC « CHIARLI » 75cl : 26 €

**Couleur :** rouge brillant **Parfum :** intense avec des notes de fraise des bois

**Goût :** fruité, léger, pétillant, doux .

#### LAMBRUSCO ROSATO IL MIO IGT « CHIARLI » 75cl : 26 €

**Couleur :** rose framboise **Parfum :** élégant , intense et raffiné avec des notes de framboises

**Goût :** fruité, pétillant, doux , léger, intense .

### PIEMONTE



#### MOSCATO D'ASTI DOCG « SANTERO » 75cl : 26 €

**Couleur :** jaune pâle **Parfum :** fin, intense avec des notes de pêche et de sauge et des notes d'agrumes . **Goût :** léger, perlé, sucré et très fruité .

#### PROSECCO MILLESIMATO DOC « BISCARDO » 75cl : 36 €

**Couleur :** jaune or avec un perlant fin et persistant **Parfum :** intense et aromatique avec des notes de pommes et de fleurs de pêche **Goût :** frais, pétillant , velouté avec un arrière goût harmonieux et aromatique .



#### DIGESTIFS 4 cl

GRAPPA	6 €
LIMONCELLO	6 €
AMARETTO	6 €
ARMAGNAC	6 €

#### BOISSONS CHAUDES

CAFE	2,20 €
CAPPUCCINO	4,50 €
THÉ	4,00 €
INFUSION	3,50 €



## DOLCI DESSERTS



**TIRAMISU 8 €**

**TIRAMISU PISTACCHIO 8,50 €**

*Le fameux Tiramisu à la pistache .*

**PANNA COTTA PIEMONTESE 6,50 €**

*La crème cuite vanillé crémeuse avec  
son coulis de fruits rouges .*

**MOUSSE AL CIOCCOLATO 7,00 €**

**SALADE DE FRUITS 6,50 €**

**CREMA BRUCIATO 7,00 €**

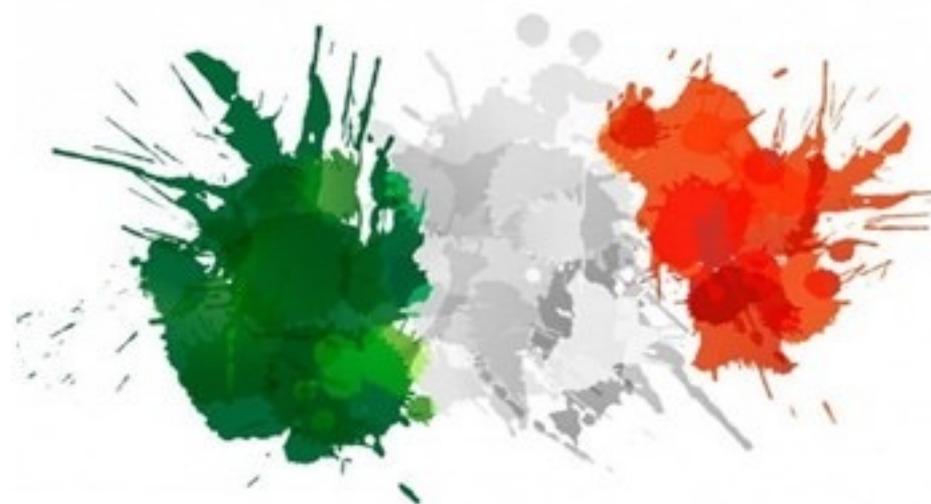
*La traditionnel crème brûlée .*

**CAFÉ OU THE GOURMAND 7,00 €**

*Café, boule de glace à la Vanille, mini tiramisu  
et macaron à la Pistache .*

**BABA AL LIMOCCELLO 8,00 €**

*2 boules de glace au citron avec ses  
3 mini babas au Limoncello & Chantilly .*



LA SCALA  
RISTORANTE – PIZZERIA  
4 rue Alexis de Tocqueville  
92160 Antony

**RESERVATIONS : 01 42 37 25 12**