

La Scala

RESTAURANT ITALIEN

133, avenue de la République · 91230 Montgeron · +33 1 60 47 17 76

COCKTAILS

Cocktail de fruits (sans alcool)	7,00 €
Américano (Campari, Martini Rosso, eau gazeuse)	9,00 €
Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazeuse)	9,00 €
Whisky Coca	9,00 €
Vodka Orange	8,00 €
Gin Tonic	8,00 €
Mojito (rhum, eau gazeuse, sucre, citron vert, menthe)	9,00 €

APÉRITIFS

Kir (8 cl)	5,00 €
Kir Royal (8 cl).....	9,50 €
Marsala - Porto (6 cl).....	6,00 €
Campari - Martini (Rosso / Bianco) (6 cl)	6,00 €
Whisky Jack Daniel's (4 cl)	9,00 €
Whisky - Vodka - Gin - Ricard (4 cl)	7,00 €
Coupe de champagne (8 cl).....	10,00 €
Champagne Brut (la bouteille de 75 cl).....	60,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruits (orange, abricot, ananas, pommes)	4,50 €
Ice Tea	4,50 €
Perrier	4,50 €
Soda (Orangina, Schweppes, Coca-Cola)	5,00 €

EAUX MINÉRALES

Vittel / San Pellegrino (la bouteille de 50 cl).....	4,50 €
(la bouteille de 100 cl).....	6,00 €



BIÈRES

Bouteilles (Peroni - Leffe - Heineken)	5,00 €
Pression (25 cl)	4,50 €
(50 cl)	8,00 €

CAFÉS·THÉS·INFUSIONS

Café expresso, décaféiné	2,50 €
Double expresso, café crème	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thé, infusion	3,50 €
Irish Coffee	9,00 €

DIGESTIFS

Limoncello - Amaretto	6,50 €
Get 27 - Cognac - Grappa	7,50 €

ANTIPASTI & INSALATA



Focaccia alla Rosmarino	5,00 €
Rucola & Parmigiano	6,00 €
Melanzane Arrosto con Formaggio di Capra <i>(roquette, aubergines, tomate cerise, chèvre et basilic)</i>	8,00 €
Involtini <i>(roquette, chèvre frais enrobé de speck, tomate cerise)</i>	9,50 €
Bruschetta alla Napolitaine <i>(pain de campagne grillé, concassé de tomates, basilic, mozzarella sur lit de roquette)</i>	10,00 €
Antipasto della Casa <i>(légumes marinés a l'huile d'olive, sur lit de roquette)</i>	11,00 €
Mozzarella di Bufala	11,00 €
Tartare di Salmone Italiana <i>(saumon frais, échalotes, câpres, ciboulette, accompagné de toasts tièdes)</i>	14,00 €
La Scala <i>(roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, thon oignon rouge olives, poivrons et basilic)</i>	13,00 €
Carpaccio di Bue Con Rucola & Parmigiano <i>(fines tranches de bœuf sur lit de roquette et copeaux de parmesan)</i>	13,00 €
Carpaccio de bresaola <i>(Bresaola, parmesan, poivrons grillées, courgettes grillées et roquette)</i>	14,00 €
Piatto di Prosciutto Parma <i>(assiette jambon de parme)</i>	14,00 €
Calamari Fritti	14,00 €
Insalata di Pollo <i>(filet de poulet, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, olives, signon rouge)</i>	14,00 €
Insalata di Gamberoni <i>(gambas marinées, roquette, légumes grillés et tomates cerises)</i>	16,00 €
Assiette de charcuterie	18,00 €

MENU BAMBINI *(moins de 10 ans)*

Steak haché frites ou **Pizza bambini**
ou **Spaghetti alla Bolognese**

Mousse au chocolat ou **boule de glace**

Coca-Cola ou **Ice Tea** ou **Jus de fruits**

11,00 €



PASTA

Spaghetti pomodoro basilico	11,00 €
Spaghetti alla bolognese	11,50 €
Spaghetti aglio olio (ail, huiles d'olives, piments et tomate cerise)	12,00 €
Spaghetti al pesto (crème fraîche, ail et pesto de basilic)	13,00 €
Penne all'arrabbiata (tomate, ail et piment)	13,00 €
Penne primavera (tomate, ail, basilic et légumes frais grillées)	13,50 €
Penne quattro formaggi (crème fraîche, gorgonzola, chèvre, parmesan et emmental).....	14,50 €
Penne al tonno (crème fraîche, tomates, thon et oignons).....	14,00 €
Penne di pollo (émincé de poulet, champignons, échalotes, poivrons, tomates fraîches et bouillon de volaille)	15,00 €
Tagliatelle alla carbonara (crème fraîche, roulé de porc et jaune d'œuf)	14,00 €
Tagliatelle al telefono (tomate, ail, basilic, aubergine et mozzarella di bufala)	15,00 €
Tagliatelle al salmone (crème fraîche, tomate, échalote et saumon frais).....	15,00 €
Tagliatelle alla tartufata crème fraîche, crème à la truffe et olives noires	16,00 €
Tartufo di funghi ravioli	17,00 €
Gnocchi al Burro e Parmigiano (jambon de parme, burrata)	19,00 €

RISOTTO

Marinara (poivrons, tomate, échalote, ail, saucisse piquante et copeaux parmesan) ..	15,00 €
Trito di Vitello e Porcini (émincé de veau, cèpes).....	21,00 €
Gorgonzola e Prosciutto Parma (crème fraîche, gorgonzola, jambon de parme et copeaux de parmesan)	17,00 €
Di Gamberoni (gambas. fumet de crustacés, ails, basilic, tomate fraîches et échalotes)	20,00 €
San Giacomo (St-Jacques, tomates, crème, poivrons, oignons, basilic, le tout mijoté)	21,00 €



GRATIN

Melanzane al Forno (tranches d'aubergines, jambon, parmesan, mozzarella, sauce tomate, gratinés)	13,00 €
Lasagna alla Bolognese	13,00 €

PIZZAS



Margherita
(tomate, mozzarella, olives et origan)..... 12,00 €

Napoletana
(tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, ail, basilic et origan)..... 13,00 €

Calzone
(tomate, mozzarella, jambon, œuf et origan) 13,50 €

Regina
(tomate, mozzarella, jambon, champignons et origan) 14,00 €

Campionne
(tomate, mozzarella, champignons, viande hachée et origan) 14,00 €

Capo
(tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf et origan) 14,00 €

Capriciosa
(tomate, mozzarella, champignons, saucisse piquante, œuf et origan) 14,00 €

Primavera
(tomate, mozzarella, oignons, poivrons, courgettes, aubergines et origan) 14,00 €

Quattro stagioni
(tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives et origan) 14,50 €

Contadino
(crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons et poivrons) 14,50 €

Miele di Capra
(crème fraîche, mozzarella, chèvre et miel) 14,50 €

Romana
(tomate, mozzarella, merguez, viande hachée, champignons, œuf et origan) 15,00 €

Chavignol
(tomate, mozzarella, chèvre, roulé de porc, tomate fraîche, basilic et origan) 15,50 €

Quattro Formaggi
(gorgonzola, raclette, emmental, mascarpone et origan) 15,50 €

Campagnol
(crème fraîche, mozzarella, champignons, roulé de porc, oignon rouge et tomate cerise) 15,50 €

Palermo
(tomate, mozzarella, champignons, saucisse piquante, poulet et origan) 16,00 €

Rucola
(tomate, mozzarella di bufala, tomate cerise, roquette et origan) 16,00 €

Capriccio
(un peu de tout avec beaucoup d'amour) 16,00 €

Al tonno
(tomate, mozzarella, thon, oignon rouge, olives, œuf et origan) 14,00 €

Al salmone
(tomate, mozzarella, saumon frais, crème fraîche, ciboulette et origan) 15,00 €

Delle dolomiti
(tomate, mozzarella, champignons, jambon des Dolomites, œuf et origan) 17,00 €

Prosciutto di Parma
tomate, mozzarella, mascarpone, jambon de parme et origan) 17,00 €

Involtini
(tomate, mozzarella, chèvre frais enrobé de speck, roulé de porc, poivrons et œuf) 18,00 €

Al Tartufo
(tartufala, mozzarella, crème fraîche, roquette, champignons et copeaux de parmesan)..... 18,00 €

La Scala
(tomate, mozzarella di bufala, bresaola, basilic, roquette et copeaux parmesan) 19,00 €



CARNI

Scaloppina alla Milanese	18,50 €
Scaloppina alla Bolognese	19,50 €
Scaloppina alla Marsala	19,50 €
Scaloppina alla Gorgonzola e Speck (speck, gorgonzola, mijotés à la crème)	19,50 €
Bocconcini alla Prosciutto & Formaggio (escalope de veau, fromage, jambon de Paris, crème fraîche et vin blanc)	20,00 €
Scaloppina alla Parmigiana (escalope de veau, aubergines, mozzarella et sauce à la tomate)	20,00 €
Saltimbocca alla Romana (escalope de veau, jambon de parme et sauce vin blanc)	21,00 €
Scaloppina alla Tartufo escalope de veau, champignons mijotés à la crème de truffe)	21,00 €
Scaloppina alla Scala (escalope de veau, champignons, poivrons, tomate, roulé de porc et mijotés à la crème)	21,00 €
Scaloppina alla Fiorentina (escalope de veau, épinard, jambon, gratinée au four)	21,00 €
Tagliata di Mans (fines tranches de filet de bœuf grillées sur lit de roquette et parsemées de copeaux de parmesan)	24,00 €
Osso Bucco	21,00 €



IL PESCE

Salmone Fresco in Padella (pavé de saumon frais caramélisé au balsamique, haricots verts)	19,00 €
Piatto da Pescatore (gambas, Saint-Jacques, saumon).....	24,00 €
Gamberoni alla Griglia (gambas grillées accompagnées de légumes confits)	20,00 €
Spiedino di San Giacomo e Chorizo con Tagliatelle (brochette de Saint-Jacques au chorizo, tagliatelles).....	22,00 €



BURGERS MAISON

Il Formaggio (steak, cheddar, oignon rouge, tomate servi avec frites maison)	14,00 €
Pollo (filet de poulet, cheddar, oignon rouge tomate servi avec frites maison)	14,00 €
Italien steak, gorgonzola, roulé de porc, oignon rouge, tomate servi avec frites maison)	14,50 €
La Scala (steak, cheddar, bresaola, oignon rouge, tomate servi avec frites maison)	16,00 €



VINO ROSSO

Montepietroso Terre Siciliane IGT « Giv »

Couleur rouge violet, parfum de fruits rouge mûrs et de fruits des bois, saveurs harmonieuses et intenses, persistance en fin de bouche.

Cépages : Nero d'Avola - Nerello mascalese

Merlot di Sicilia..... 75 cl : **28 €**

Gaetano Righi Lambrusco

Grasparossa di Castelvetro DOC Secco

Couleur rubis avec des ourlets violacés, le bouquet vineux est intense fruité et odorant, en bouche, il est frais, vif, harmonieux, agréable et au corps plein.

Cépages : Lambrusco, Grasparossa 37,5 cl : **17 €**

75 cl : **28 €**

Valpolicella Classico DOC - Il Calice - Bolla

Robe rouge rubis, intense moirée de reflets grenat, nez de fruits noirs très intense; saveur sèche, riche et harmonieuse avec un fond distinct de fruits des bois.

Cépages : 75 % Corvina et Corvinone,

25 % Rondinella 37,5 cl : **18 €**

75 cl : **30 €**

Melini, Chianti DOCG (marca blu)

Couleur rubis brillant, au nez, il possède un bouquet parfumé avec des notes douces de framboise, de fraise des bois, de violette et de raisin mûr, en bouche il est sec et agréablement fruité.

Cépages : 90 % Sangiovese grosso,

10 % canaiolo nero 37,5 cl : **18 €**

75 cl : **30 €**

Rapitalà Alto Reale Nero D'Avola

Couleur rubis Intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, au tannin non envahissant et d'une acidité délicate

Cépage : 100 % Nero d'Avola 37,5 cl : **19 €**

75 cl : **32 €**

Barbera d'Asti DOCG Superiore de Ca' Bianca

Couleur rouge rubis, parfum ample et riche, aux senteurs épicées et fruitées, saveur souple, pleine et élégante avec un agréable et persistant, fond de confiture de marasque.

Cépage : 100 % Barbera 75 cl : **36 €**

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tralchetto - Zaccagnini

Couleur rubis intense, nez intense, caractéristique, aux arômes primaires du cépage, composante fruitée avec un corps plein et robuste, aux qualités tanniques et senteur du bois d'affinage.

Cépage : 100 % Montepulciano d'Abruzzo..... 75 cl : **36 €**

Barolo DOCG - Ca' Bianca

Couleur grenat, parfum élégant et léger de vanille et de clou de girofle, saveur sèche, pleine, avec un noble fond de réglisse et de bois de rouve persistant.

Cépage : 100 % Nebbiolo (variétés Lampia et Michet)..... 75 cl : **70 €**





VINO ROSATO

Eretico Lambrusco Rosato 1/2 Secco DOC «Civ & Civ»

Couleur rose pâle et à la mousse rose, au nez il offre un bouquet délicat et fruité avec un parfum de violette, saveur fraîche, agréablement souple, aromatique et parfumée.

Cépages : Lumbrusco di Sorbara

et Lambrusco Salamino 37,5 cl : **17 €**
75 cl : **28 €**

Rosé Delle Venezie IGT «Rosé Dell Estate»

Couleur rose brillant, parfums persistants de fleurs et de petits fruits rouges, saveur souple, pleine et minérale, final léger de fruits frais qui persiste en bouche.

Cépages : 65 % Corvina 25 % Rondinella et 10% Molinara. 75 cl : **30 €**

I Fiori Bardolino Chiaretto DOC «Lambertis»

Couleur vive rosée, parfum distinct, avec des rappels de fruits des bois et de violette fraîches en bouche, il est sec, très savoureux, délicatement fruité avec un fond agréable de cerise.

Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara 37,5 cl : **18 €**
75 cl : **30 €**

Rosammuri Rosato Terre Siciliane IGT Tenuta «Rapitalà»

De couleur rose vif, avec des senteurs florales et fruitées, une saveur sèche, pleine, élégante et nette, et un fond léger de fruit qui reste en bouche.

Cépages : Nerello Mascalese, Perricone..... 37,5 cl : **19 €**
75 cl : **32 €**

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Doc «Zaccagnini»

Couleur rosée typique de la vinification en blanc des raisins noirs, bouquet intense, parfumé, harmonieux, très agréable en bouche, il est fin et élégant, frais et bien harmonieux.

Cépage : 100 % Montepulciano d'Abruzzo

sans sulfites ajoutés..... 75 cl : **36 €**

VINO BIANCO

Orvieto Classico Secco DOC «Bigi»

De couleur jaune paille, au nez, il est fin, avec la senteur fraîche de fleurs d'aubépines et des notes de musc en bouche, il est sapide, plein, doux mais vif, avec un final agréable de pêche blanche

Cépages : Trebbiano Toscano, grechetto,

verdello, malvasia et drappeggia 37,5 cl : **18 €**
75 cl : **30 €**

Piano Maltese Bianco Terre Siciliane IGT Tenuta « Rapitalà »

Couleur jaune, arômes chaleureux et fruités et un corps qui fascine pour sa personnalité, c'est un vin au parfum frais méditerranéen, en bouche, il est sapide et élégant.

Cépages : Grillo, Catarratto et Chardonnay..... 37,5 cl : **19 €**
75 cl : **32 €**

Montepulciano d'Abruzzo, il bianco di cicco de Zaccagnini

Il a une couleur jaune pâle avec des reflets verdâtres. Le nez révèle un bouquet très délicat de notes parfumées de pomme et de poire avec des notes de genêt. En bouche, il est raffiné et élégant, très frais.

Cépage : 100 % Trebbiana 75 cl : **36 €**

Prosecco DOC Brut

Couleur rose pâle et à la mousse rose, au nez il offre un bouquet délicat et fruité, avec un parfum de violettes, saveur fraîche, agréablement souple, aromatique et parfumée.

Cépages : Gléra..... 75 cl : **36 €**

VINS DE TABLE ITALIENS

Rouge - Rosé - Blanc verre : 4 €
25 cl : 6 €
50 cl : 10 €

COUP DE CŒUR

Rosé Delle Venezie IGT

(rosé dellestate) verre : 6 €
25 cl : 9 €
50 cl : 15 €

Montepietroso Terre Siciliane IGT

(giv) verre : 6 €
25 cl : 9 €
50 cl : 15 €

Montepulciano d'Abruzzo DOC

(zaccagnini) verre : 7 €
25 cl : 10 €
50 cl : 16 €

VINS FRANÇAIS

Bordeaux

(rouge) 37,5 cl : 17 €
75 cl : 28 €

Saumur-Champigny

(rouge) 37,5 cl : 18 €
75 cl : 30 €

Côtes-de-Provence

(rosé) 37,5 cl : 17 €
75 cl : 28 €

Tavel

(rosé) 37,5 cl : 18 €
75 cl : 30 €

Chardonnay

..... 75 cl : 28 €

Pouilly-Fumé

..... 37,5 cl : 25 €
75 cl : 48 €



La Scala

VENTE À EMPORTER

Profitez du meilleur de **La Scala** chez vous.

Tous nos plats sont disponibles à emporter :
pizzas, pâtes, viandes, poissons, desserts...

Commandez, venez chercher, dégustez !

 **Commandes au 01 60 47 17 76**