

Trattoria LA SCALA

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung Informazioni allergeni nel rispetto delle raccomandazioni Codex Allergy information according to Codex recommendation

A	Glutenhaltiges Getreide / cereali contenenti glutine / grains containing gluten
B	Krebstiere / crostacei / crustaceans
C	Ei / uova / egg
D	Fisch / pesce / fish
E	Erdnuss / arachidi / peanuts
F	Soja / soia / soy
G	Milch oder Laktose / latte o lattosio / milk or lactose
H	Schalenfrüchte / cariossidi / edible nuts
L	Sellerie / sedano / celery
M	Senf / senape / mustard
N	Sesam / sesamo / sesame
O	Sulfite / solfiti / sulphites
P	Lupinen / lupini / lupines
R	Weichtiere / molluschi / molluscs

Information über Süßungsmittel (gem. VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl. Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle.**

*****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.**

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Aperitivi - Aperitive - Aperitif

(0)

<i>Martini dry</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,90
<i>Martini bianco</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,90
<i>Martini rosso</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,90
<i>Sherry</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,90
<i>San Bitter (alkoholfrei)</i>	<i>0,1 l</i>	€ 4,90
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,90
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	€ 4,90
<i>Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	€ 4,90
<i>Prosecco Orange</i>	<i>0,1 l</i>	€ 4,90
<i>Prosecco Aperol</i>	<i>4 cl</i>	€ 5,90
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>4 cl</i>	€ 6,50
<i>Bellini (mit Pfirsichmark)</i>	<i>0,1 l</i>	€ 6,50
<i>Vodka Orange</i>	<i>4 cl</i>	€ 6,50
<i>Negroni</i> <i>(Campari, Gin, Martini rosso)</i>	<i>6 l</i>	€ 6,50
<i>Hugo</i> <i>(Prosecco, Soda, Holunderblütensaft,</i> <i>Limette, Minze)</i>	<i>0,1 l</i>	€ 6,50
<i>Champagner Ruinart brut</i>	<i>0,1 l</i>	€ 11,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Antipasti - Vorspeisen - Starters

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Büffel-Mozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl
Mozzarella cheese with tomatoes, fresh basil and olive oil

€ 10,50
(G)

ANTIPASTO MISTO DI VERDURE

Gegrilltes Gemüse
Different sorts of grilled vegetables

€ 9,90

PROSCIUTTO CON MELONE

Rohschinken und Melone
"Prosciutto" ham and melon

€ 11,90

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Olivenöl, mariniert
Beef-carpaccio with rocket, parmesan and olive oil

€ 11,90
(G, M)

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veal with tuna sauce

€ 12,90
(C, D, G)

ANTIPASTO MISTO DI MARE

Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten
Seafood salad

€ 12,90
(B, L, R)

CAPELANTE GRATINATE

Gratinierte Jakobsmuscheln
Scallops gratinated

€ 3,20 pro Stück/per piece
(D)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Insalata - Salate - Salads

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Mixed salad

Piccolo/klein/small € 4,50, Grande/groß/big € 5,80
(M)

INSALATA VERDE

Grüner Salat

Green salad

€ 4,80
(M)

INSALATA DI RUCOLA

Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten

Rocket salad with parmesan cheese and tomatoes

€ 8,50
(G, H, M)

INSALATA DI TONNO

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven und Tomaten

Mixed salad with tuna, onions, olives and tomatoes

€ 11,50
(D, M)

INSALATA DI POLLO

Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Tomaten

Mixed salad with grilled chicken stripes and tomatoes

€ 13,90
(D, M)

INSALATA "LA SCALA"

Gemischter Salat mit Shrimps, gegrillten Garnelen und Tomaten

Mixed salad with shrimps, grilled scampi and tomatoes

€ 13,90
(B, M)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Pane - Brot - Bread

PANE ALL'AGLIO E OLIO

Pizzabrot mit Knoblauch und Olivenöl

Pizza bread with garlic and olive oil

€ 3,50
(A)

BRUSCHETTA

Getoastetes Weißbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Toasted white bread with fresh tomatoes, garlic and basil

€ 5,90
(A)

FOCACCIA AL ROSMARINO

Rosmarinbrot

Rosemary bread

€ 3,90
(A)

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Fladenbrot mit Käse überbacken

Bread with cheese backed

€ 5,90
(A, G)

FOCACCIA DELLA CASA

Fladenbrot mit Büffelmozzarella und Olivenöl

Bread with buffalo mozzarella and olive oil

€ 14,90
(A, G)

Minestre - Suppen - Soups

MINISTRONE

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

€ 5,50
(L)

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Tomato cream soup with fresh basil

€ 5,50
(G, L)

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Fish soup with seafood

€ 14,90
(A, B, D, R)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder

Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /

P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Pasta – Teigwaren – Pasta

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

€ 10,90
(A, L)

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli – scharf
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli - hot

€ 9,90
(A, P)

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti mit gemischtem Fleisch-Ragout
Spaghetti with minced meat sauce

€ 11,90
(A, C, L, P)

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti mit Ei-Speck-Oberssauce
Spaghetti with egg-bacon-cream sauce

€ 12,90
(A)

LINGUINE ALL VONGOLE

Linguine mit Venusmuscheln und Weißweinsauce
Linguine with clams and white wine-sauce

€ 14,90
(A, D, P, R)

PAPARDELLE AI PORCINI

Bandnudeln mit Steinpilzsauce
Bride pasta with mushroom sauce

€ 13,90
(A, C, G, L, P)

TAGLIATELLE AL SALMONE FRESCO

Bandnudeln mit frischem Lachs in rosa Sauce
Bride pasta with fresh salmon in pink sauce

€ 14,90
(A, C, D, G, L, P)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Pasta - Teigwaren - Pasta

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce
Penne with spicy tomato-garlic sauce

€ 10,90
(A, L, P)

PENNE ALL ORTOLANA

Penne mit Tomatensauce, Zucchini und Melanzani
Penne with tomato-sauce and vegetables

€ 11,90
(A, L, P)

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Linguine mit frischen Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce
Linguine with fresh seafood and tomato-sauce

€ 14,90
(A, B, D, P, R)

LINGUINE CON SCAMPI, GAMBERETTI E POMODORINI

Linguine mit Scampi und Shrimps in frischer Tomatensauce
Linguine with scampi and shrimps in fresh tomato-sauce

€ 15,90
(A, B, D, P)

LASAGNE AL FORNO

Lasagne mit Tomaten – Fleischsauce und Gemüse
Lasagne filled with tomato-meat-sauce and vegetables

€ 12,90
(A, G)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Pasta - Teigwaren – Pasta

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Gnocchi mit Gorgonzola-Oberssauce
Gnocchi with blue cheese- cream- sauce

€ 11,90
(A, G)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum
Gnocchi with tomato-sauce, buffalo mozzarella and basil

€ 11,90
(A, G)

GNOCCHI AL TARTUFO

Gefüllte Gnocchi in Trüffel-Oberssauce
Filled Gnocchi in Truffle-cream-sauce

€ 15,90
(A, C, G,)

Risotti - Reisgericht - Rice

RISOTTO AL ZAFFERANO CON CAPESANTE

Safran-Risotto mit Jakobsmuscheln
Risotto made with saffron and scallops

€ 16,90
(G, L)

RISOTTO AI PORCINI

Risotto mit Steinpilzen
Risotto with mushrooms

€ 13,90
(G, L)

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Risotto mit frischen Meeresfrüchten
Risotto with fresh seafood

€ 16,90
(B, D, G, L, R)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Carne - Fleisch - Meat

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON SPINACI

Kalbsmedaillons mit Salbei, Parmaschinken und Weißwein, dazu Spinat
Medallions of veal with sage, parma-ham and white wine, side dish: spinach

€ 24,90
(A, G, L, P)

POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Rosmarin-Kartoffeln
Grilled chicken breast with rosemary-potatoes

€ 14,90
(M)

FILETTO DI MANZO (200 g) ALLA GRIGLIA CON PATATE

Gegrilltes Filetsteak (200 g) mit Rosmarin-Kartoffeln
Grilled fillet of beefsteak (200 g), side dish: rosemary-potatoes

€ 24,90
(F, G, L)

FILETTO DI MANZO (200 g) AI PORCINI

Gegrilltes Filetsteak (200 g) in Steinpilzsauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln
Grilled fillet of beefsteak (200 g) with mushroom-sauce, side dish: rosemary-potatoes

€ 27,90
(F, G, L)

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Filetsteakscheiben gegrillt auf Rucola und Parmesan
Grilled slices of beefsteak on rocket and parmesan

€ 26,90
(G, M)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Pesce – Fisch - Fish

BRANZINO (ca. 500-600 g) ALLA GRIGLIA CON VERDURE E INSALATA MISTA

Wolfsbarsch (ca. 500-600 g) gegrillt, mit gegrilltem Gemüse und gemischtem Salat

Sea bass grilled (approximate 500-600 g), side dish: vegetables and mixed salad

€ 24,90

(D, G)

CODA DI ROSPO ALLA GRIGLIA CON SPINACI

Seeteufelfilet gegrillt mit Spinat

Grilled fillet of angler with spinach

€ 25,90

(D, G)

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SPINACI

Lachs vom Grill mit Spinat

Grilled Salmon with spinach

€ 19,90

(G, R)

PESCE MISTO "LA SCALA" PER DUE CON SPINACI

Fischplatte "La Scala" für 2 Personen mit fünf verschiedenen Fischarten und Spinat

Fish platter "La Scala" for 2 persons with five different sorts of fish and spinach

€ 59,90

(B, D, R)

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON SPINACI

Calamari vom Grill mit Spinat

Grilled Calamari with spinach

€ 19,90

(G, R)

SCAMPI ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA

Gegrillte Riesengarnelen mit gemischtem Salat

Grilled Scampi with mixed salad

€ 24,90

(B, M)

ROMBO ALLA GRIGLIA (1 kg)

Gegrillter Steinbutt (1 kg) mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Grilled turbot (1 kg) with grilled vegetables and rosemary-potatoes

€ 42,00

(D, G)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder

Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /

P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Pizza

MARGHERITA

Tomaten und Mozzarella
Tomato sauce and mozzarella
€ 9,20
(A, G)

NAPOLETANA

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano
€ 9,90
(A, D, G)

CARDINALE

Tomaten, Schinken, Mozzarella
Tomato sauce, ham, mozzarella
€ 10,50
(A, G)

SALAME

Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomato sauce, mozzarella, salami
€ 11,00
(A, G)

TONNO

Tomaten, Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella
Tomato sauce, tuna, onions, mozzarella
€ 11,90
(A, D, G)

FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Champignons
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms
€ 11,00
(A, G)

QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives
€ 11,90
(A, G)

CAPRICCIOSA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Sardellen, Champignons, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, anchovies, mushrooms, oregano
€ 12,20
(A, D, G)

PICCANTE

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebel, Jungzwiebel
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, red onions, young onions
€ 12,50
(A, G)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Pizza

CALZONE

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken

Filled with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

€ 11,90

(A, G)

STELLA DI MARE

Tomaten, Shrimps, Rucola, Mozzarella

Tomato sauce, shrimps, rocket and mozzarella

€ 12,90

(A, B, G)

VERDURA

Tomaten, gegrillte Melanzani, Zucchini, Paprika, Mozzarella

Tomato sauce, grilled aubergine, zucchini, paprika, mozzarella

€ 11,90

(A, G)

PARMA

Tomaten, Parmaschinken, Mozzarella

Tomato sauce, parmaham, mozzarella

€ 11,90

(A, G)

PIEMONTESE

Tomaten, Steinpilze, Mozzarella

Tomato sauce, porcini, mozzarella

€ 12,90

(A, G)

TOSCANA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Salami

Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, salami

€ 12,50

(A, G)

PROVINCIALE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni

Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, corn, pepper

€ 12,50

(A, G)

RUCOLA E PARMIGIANO

Tomaten, Mozzarella, Rucola und frischer Parmesan

Tomato sauce, mozzarella, rocket and fresh parmesan

€ 12,50

(A, G)

REGINA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

€ 11,90

(A, G)

FRUTTI DI MARE

Tomaten, Meeresfrüchte, Mozzarella

Tomato sauce, sea food, mozzarella

€ 12,90

(A, B, G, R)

PIZZA "LA SCALA"

Tomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten

Tomato sauce, parmaham, buffalo mozzarella, rocket, cherry-tomatoes

€ 13,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder

Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /

P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

SPECIALITA - SPEZIALITÄT - SPECIALITY

LINGUINE L'ASTICE

Linguine mit Hummer in frischer Tomatensauce

Linguine with lobster in fresh tomato sauce

€ 38,00

(A, B, D, P, R)

BISTECCA ALLA FIORENTINA

T-Bone Steak

T-Bone Steak

€ 32,00

FILETTO AL BAROLO CON TARTUFO NERO

Filetsteak in Barolosauce mit schwarzen Trüffeln

Fillet of beefsteak in barolo-sauce with black truffle

€ 45,00

ROMBO (2 kg)

Steinbutt (2 kg)

Turbot (2 kg)

€ 90,00

(D)

BRANZINO PER DUE (ca. 1 kg) ALLA GRIGLIA CON VERDURE

Gegrillter Wolfsbarsch für zwei Personen (ca. 1 kg) mit gegrilltem Gemüse

Grilled sea bass for two persons (ca. 1 kg) with grilled vegetables

€ 59,90

(D, M)

BRANZINO PER DUE (ca. 1 kg) AL SALE CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Wolfsbarsch in Salzkruste für zwei Personen (ca. 1 kg) mit gegrilltem Gemüse

Sea bass in salt crust for two persons (ca. 1 kg) with grilled vegetables

€ 69,90

(D, G)

BRANZINO (2 kg) ALLA GRIGLIA

Gegrillter Wildfang Wolfsbarsch (2 kg)

Grilled sea bass grown wild (2 kg)

€ 120,00

(D)

BRANZINO (2-2,5 kg) IN PASTA DI SALE

Wildfang Wolfsbarsch (2 – 2,5 kg) in Salzteig

Sea bass grown wild (2 – 2,5 kg) in salt paste

€ 140,00

(A, E, D)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder

Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /

P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Bevande calde - Warme Getränke - Warm drinks

Espresso piccolo	€ 2,60
Macchiato (G)	€ 2,80
Espresso grande	€ 4,50
Großer Brauner	€4,50
Cappuccino (G)	€ 3,80
Caffé latte (G)	€ 4,20
Caffé corretto (mit Grappa) (G)	€ 5,50
Verlängerter Kaffee (G)	€ 3,80
Tee (Schwarz-, Früchte-, Grün-, Kamillen-, Pfefferminztee)	€ 3,90

Aqua Minerale - Mineralwasser – Mineral water

San Pellegrino acqua "frizzante"	0,25 L	€ 3,60
San Pellegrino acqua "frizzante"	0,70 L	€ 6,20
Acqua Panna "still"	0,25 L	€ 3,60
Acqua Panna "still"	0,70 L	€ 6,20

Analcolici - Alkoholfreie Getränke - Non alcoholic drinks

Sodawasser	0,25 L	€ 2,40
Soda Zitrone	0,25 L	€ 3,00
Coca Cola	0,25 L	€ 3,60
Cola light Flasche	0,33 L	€ 3,60
Fanta Flasche	0,33 L	€ 3,60
Sprite Flasche	0,33 L	€ 3,60
Pago Orange.	0,25 L	€ 3,60
Frisch gepresster Orangensaft	1/8 L	€ 4,20
Apfelsaft	0,25 L	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt	0,25 L	€ 3,40
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 L	€ 3,60
Almdudler	0,35 L	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,20 L	€ 3,80
Schweppes Tonic	0,20 L	€ 3,80

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

GRAPPA

GRAPPA DI POLI SARPA ORO BIG MAMA	4 cl	€ 6,50
GRAPPA DI ORNELLAIA ELIGO	4 cl	€ 7,50
GRAPPA DI TIGNANELLO	4 cl	€ 7,50
GRAPPA DI MOSCATO	4 cl	€ 6,50

Liquori e Digestivi – Liköre und Digestive Liqueurs and digestives

(O)

GIN	4 cl	€ 7,50
CYNAR, BALEYS	4 cl	€ 6,50
BLACK LABEL, RED LABEL	4 cl	€ 7,50
CHIVAS REGAL	4 cl	€ 7,50
VODKA STOLICHNAYA	4 cl	€ 7,50
RAMAZOTTI, FERNET	4 cl	€ 6,50
WILLIAMS BIRNE	4 cl	€ 7,50
REMY MARTIN VSOP	4 cl	€ 7,50
VECCHIA ROMAGNA	4 cl	€ 6,50

Birre – Bier - Beer

(A)

WIESELBURGER BIER VOM FASS	0,3 l	€ 3,80
WIESELBURGER BIER VOM FASS	0,5 l	€ 4,90
ZWICKL BIER VOM FASS	0,3 l	€ 3,80
ZWICKL BIER VOM FASS	0,5 l	€ 5,50
WEIZENBIER EDELWEISS	0,5 l	€ 4,90

Birra analcolica - Alkoholfreies Bier Non alcoholic beer

(A)

GÖSSER NATURGOLD	0,5 l	€ 4,90
------------------	-------	--------

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Vini Bianchi a calice - Offene Weissweine – White wines – open

(O)

Della Casa (Hauswein)	1/8 l € 3,80
Pinot Grigio del Veneto, Sacchetto, trocken	1/8 l € 5,00
Frascati, trocken	1/8 l € 4,90
Galestro, leicht, sehr frisch, mit wenig Alkohol	1/8 l € 5,00
Gespritzter	1/4 l € 4,50
Gelber Muskateller	1/8 l € 4,50

Il Fiore D.O.C. Piemont

Chardonnay, Rheinischer Riesling, einheimische weiße Trauben (Liseiret, weiße Nascetta) Langhe Bianco, Giacomo Bologna „Braidà“, Rocchetta Tanaro

Intensives, blumiges, charakteristisches Bukett mit einem unglaublichen Duft nach Früchten, der an Himbeeren und Schwarzebeeren erinnert, voll und anhaltend, angenehm am Gaumen, harmonische Säure

1/8 l € 5,50

Greco di Tufo Feudi di San Gregorio

100 % Greco di Tufo. Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, ausgewogen-typischer Duft, spürbar Noten von reifen Früchten und Vanille, im Geschmack ausgewogen, fruchtig und lang im Nachhall

1/8 l € 6,50

Calafuria Rosé Tormaresca

Pfingstrose, frische Nuancen von heller Frucht mit Nuancen von Rosen und Veilchen, typisch für *Negroamaro*, sehr sanft, mit ausgeglichener Säure

1/8 l € 5,50

Vini Rossi a calice - Offene Rotweine – Red Wines – open

(O)

Della Casa (Hauswein), Chianti Leonardo, weich und rund im Geschmack	1/8 l € 3,80
Montepulciano d'Abruzzo	1/8 l € 4,90
Lambrusco, italienischer Perlwein	1/8 l € 4,50

Torcicoda Tormaresca

Tiefes Rubinrot; reife rote Früchte mit Pflaumen- und Kirschanklängen, gut integrierte Holznoten, zarte *Vanille*, tiefer, opulenter Fruchtschmelz, samtiges Tannin, würzige Noten mit sehr langem Nachhall

1/8 l € 6,00

Villa Antinori Rosso IGT

Sehr ansprechend, gut strukturiert mit dem individuellen Charakter

1/8 l € 6,50

Flasche 0,7 l € 39,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder

Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /

P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Masseria Capoforte

Primitivo 2016

Flasche 0,7 l | € 59,00

Dolci – Nachspeisen - desserts

TIRAMISU

Hausgemachter Dessertklassiker

Classic italian dessert

€ 5,90

(A, C, G, H, P)

PROFITEROLE

Brandteigkrapfen mit Creme gefüllt und Schokosauce

Profiterole filled with cream and chocolate sauce

€ 5.90

(A, C, E, G, H, P)

PANNA COTTA

Obersflan mit Erdbeeren

Whipped cream with strawberry

€ 5,90

(E, G)

TRIS DOLCI DELLA CASA

Auswahl von drei Nachspeisen nach Art des Hauses

Choice of three desserts

€ 8,50

(A,, C, E, G, H, P)

TARTUFO NERO

Italienische Eisspezialität

Italian dessert with icecream

€ 5,90

(C, G, H)

MOUSSE AU CHOCOLAT

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

€ 5,90

(C, G)

Formaggio – Käse - cheese

PIATTO DI FORMAGGIO MISTO CON FRUTTA E NOCI

GRANA, TALEGGIO, PECORINO, DOLCELATTE

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder

Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /

P: Lupinen / R: Weichtiere

Trattoria LA SCALA

Gemischter Käseteller mit Früchten und Nüssen

Mixed cheese plate with fruits and nuts

€ 11,90
(E. G.)

Benvenuti a Trattoria La Scala

In einer modernen, aber warmen und angenehmen Atmosphäre wird hier die mediterrane Tradition gepflegt.

Täglich bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an italienischen Gaumenfreuden.

Essen und Trinken ist für uns ein Stück Lebensfreude – und diese möchten wir Ihnen bei Ihrem Besuch in unserer Trattoria weitergeben.

In unserer Küche wird ausschließlich mit kaltgepresstem Olivenöl gekocht.

Auf Wunsch bekommen Sie bei uns glutenfreie Lebensmittel, Sojamilch, Vollkornprodukte sowie Vegetarische und Vegane Kost.

Verbringen Sie genussvolle Stunden in unserem stilvollen Ambiente mit sorgfältig ausgesuchten Weinen, Antipasti, Pasta, fangfrischem Fisch und unseren köstlichen Desserts.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

TRATTORIA LA SCALA

freies WLAN: ludwig 0509: Passwort LaScala1970

Wir erfüllen gerne Ihre Extrawünsche zum Aufpreis von € 1,50 bis € 6,00 (je Zutat).

Bitte haben Sie Verständnis, dass bei einer Bestellung Leitungswasser € 1,20 (1/2 Liter) verrechnen müssen, wenn Sie nur Wasser bestellen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch /

E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder
Laktose H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite /
P: Lupinen / R: Weichtiere