

# LA SCALETA

RISTORANTE - PIZZERIA

*Plaisirs à l'Italienne*



# Nos produits

LA SCALETA  
RISTORANTE - PIZZERIA

italiens et de qualité !

Plaisirs à l'Italienne

**CHARTRE QUALITÉ LA SCALETA :**  
Une large gamme de produits rigoureusement sélectionnés en provenance d'Italie  
Une carte qui change régulièrement et s'adapte aux saisons  
Des produits frais cuisinés sur place par notre brigade

pour tout savoir sur nos produits



Des produits italiens de qualité issus de l'agriculture biologique :

nos sodas Polara, notre sauce tomate et la farine à pizza, le nocciolata  
nos vins : Vermentino, Terrazza d'Italia Terre Siciliane, Primitivo, Nadir, Lambrusco

Liste des allergènes présents dans nos recettes disponible sur demande ou sur [la-scaleta.fr](http://la-scaleta.fr)

Produits de notre carte contenant du porc :

jambon de Parme, jambon italien aux herbes, speck, spianata piccante,  
lardons, pepperoni, saucisson à la truffe, guanciale



# Mocktails

« Nos créations sans alcool »



## Thé glacé pêche

(verre 33cl)

3,90

(pichet 50cl)

5,90

## Tutti Frutti (25cl)

jus de pomme, d'orange et de fruits exotiques, sirop de grenadine

5,50

## Melatillo (25cl)

purée myrtilles, sirop fruits rouges épicé, jus de pomme, citron

6,20

## Esopelmo (25cl)

purée pamplemousse, sirop mangue épicé, jus de fruits exotiques, orange

6,20

## Virgin Italian Mule (15cl)

sirop d'amaretto, Martini Floreale sans alcool, jus de citron de Sicile, ginger beer, citron vert, menthe fraîche

6,50

## Virgin Mojito (25cl)

> personnalisations possibles : base Mocktails Melatillo ou Esopelmo (+0,50)

6,50

# Cocktails

« Nos créations avec alcool »



## Sangria rossa

au vin rouge italien

(verre 20cl)

5,90

(pichet 50cl)

13,50

## Sangria amabile (20cl)

sangria rossa, Lambrusco Amabile, sirop de violette

6,90

## Punch italien

limoncello, martini blanc, jus de fruits exotiques

(verre 20cl)

6,20

(pichet 50cl)

13,90

## Tillocco (20cl)

Prosecco DOC, purée myrtilles, sirop fruits rouges épicé, jus de pomme, citron

6,90

## Pelmocco (20cl)

Prosecco DOC, purée pamplemousse, sirop mangue épicé, jus de fruits exotiques, orange

6,90

## Mojito limoncello (30cl)

> personnalisations possibles : base Mocktails Melatillo ou Esopelmo (+0,50)

8,50

## Italian Mule (20cl)

liqueur d'amaretto, Martini blanc, jus de citron de Sicile, ginger beer, citron vert, menthe

8,90

## Gin tonic rosa (14cl)

Gin de Sardaigne « Grifu Limu », sirop saveur rose, Indian tonic Polara, citron, orange

9,70

## Les Spritz Scaleta (20cl)

> au choix :  
\* « Autentico », la recette traditionnelle  
\* saveur violette  
\* saveur rose

8,50

# Boissons



## SODAS ITALIENS

Polara - Méthode artisanale sicilienne

27,5c1

**Limonata bio** - 100% jus de citron de Sicile

**Aranciata bio** - aux oranges de Sicile

**Cedrata bio** - infusion de cédrats, notes d'agrumes

**Melograno bio** - à la grenade

**Gassosa** - la limonade traditionnelle.....

4,50

4,00

Indian tonic

(20c1)

3,90

## JUS DE FRUITS ITALIENS

« VIVIO » Polara (25c1)

Poire / Pêche / Ananas / ACE

4,50

## SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucres (33c1)

4,30

Coca-Cola Cherry (33c1)

4,30

## EAUX MINÉRALES

Plate

Vittel

33c1

50c1

100c1

Pétillantes

San Pellegrino

3,90

4,90

Perrier

4,60

5,60

4,30

## BIÈRE PRESSION - ITALIENNE

Angelo Poretti (Pression - 5°)

25c1

33c1

50c1

4,70

6,10

8,30

blonde légère, douce et rafraîchissante

## BIÈRES BOUTEILLES - ARTISANALES LOCALES Brasserie BOS à Bourges (33c1)

**Bianca** (5°) - bière blanche douce et maltée, belle fraîcheur

**Ambrata** (4,8°) - robe cuivrée, douceur agréable, notes caramélisées

**Doppia** (6,9°) - blonde double de type belge « Abbaye », notes fruitées

**IPA** (5°) - notes florales et exotiques, amertume franche

6,90

## BULLES ITALIENNES (12,5c1)

Lambrusco rouge Amabile DOC - doux et fruité

4,90

Prosecco blanc Extra Dry DOC - sec, arômes floraux

4,90

## KIRS ITALIENS (12,5c1)

Kir Prosecco (blanc pétillant)

5,30

Kir blanc sec

4,30

> au choix : crème cassis, pêche, mûre ou sirop amaretto (Monin)

## APÉRITIFS ITALIENS

Zibibbo liquoroso IGT Pellegrino (12,5c1)

6,20

Whisky « superiore » Puni Sole (4c1)

7,90

Gin « superiore » Grifu Limu (4c1)

7,90

Martini blanc ou rouge (8c1)

5,90

Marsala amandes (4c1)

3,70

Americano (8c1)

6,90

Godfather (6c1)

9,80

whisky « superiore » Puni Sole, liqueur d'amaretto, orange

## APÉRITIFS TRADITIONNELS

Whisky William Lawson's (4c1)

5,90

Rhum ambré Bacardi Carta Oro (4c1)

5,90

Vodka Eristoff (4c1)

5,90

Pastis 51 (2c1)

3,20

Supplément citron, sirop, lait : 0,40 / Supplément soda, jus de fruits 10cl : 1,00 / Supplément alcool 2cl : 3,50

# Antipasti

« à partager dans la convivialité »

Creazione del pizzaïolo

## COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE ASSORTIMENT D'ANTIPASTI !

Creazione del pizzaïolo « le trio de mini-pizzas »	5,90
Saucisson à la truffe	6,20
Jambon de Parme	5,90
Jambon italien aux herbes	4,20
Speck	4,90
Bresaola	6,20
Tempura de légumes OPTION +1,00 : verrine de crème parmesan	5,90
Suppli al telefono	5,70
Burrata (120g)	6,20
Gorgonzola affinato, compotée pommes-poires	4,20
Copeaux de Parmesan	4,20
Saumon fumé	5,50
Tempura d'anchois	6,20

Piccolo Carpaccio de bœuf (50g) 8,20  
servi avec copeaux de parmesan, câpres italiennes, citron,  
huile d'olive au basilic frais, roquette

Salade italienne 6,50  
salade, tomates confites, copeaux de parmesan

## SAPORI ITALIANI 14,90

conseillé pour 2 personnes

légumes marinés à l'italienne,  
tomates confites,  
burrata (120g),  
basilic frais,  
roquette

## ASSORTIMENTO FESTIVO 24,90

conseillé pour 3-4 personnes

jambon italien aux herbes, bresaola,  
jambon de Parme, saucisson à la truffe,  
speck, câpres italiennes, beurre,  
gorgonzola affinato, copeaux de parmesan,  
suppli al telefono, tempura de légumes,  
verrine de crème parmesan,  
roquette, gressins

Avec notre Assortimento Festivo,  
savourez un « I COLTRI TOSCANA IGT blanc » :  
un chardonnay fruité, floral, minéral  
verre 12,5cl : 4,90 / bouteille 75cl : 24,90  
pichet 25cl : 9,10 / pichet 50cl : 17,00



# Viandes



Pollo Impanato

**POLLO IMPANATO** (160g) 15,90  
filet de poulet pané, citron, sauce bolognese

**MILANESE** (180g) 21,90  
escalope de veau panée, citron, sauce bolognese

 **EFFEUILLÉ DE BOEUF** (200g) 20,90  
« 100% tendresse »

 « GRANDE » **CARPACCIO DE BOEUF** (200g) 22,90  
servi avec copeaux de parmesan, câpres italiennes, huile d'olive au basilic frais, citron, roquette

**Sauces au choix (crémée) :** gorgonzola affinato, parmesan, tartufo ou pesto rosso  
**Garnitures au choix :** Linguine, Penne, Frites, Salade italienne ou Poêlée de légumes

Avec notre Escalope de veau Milanese, savourez un « **CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANA DOCG rouge** » : authentique, équilibré, riche, légère touche boisée, long en bouche  
verre 12,5cl : 5,70 / pichet 25cl : 10,70 / pichet 50cl : 20,20 / bouteille 75cl : 28,90



# Burgers



Burger Manzo

Une recette :  
pain rustica aux épices italiennes,  
crème de pesto rosso, mozzarella,  
oignons rouges, tomates confites, roquette  
> servi avec frites  
3 versions :

**BURGER  
POLLO**

avec émincé  
de poulet

17,90

**BURGER  
MANZO**

avec  
steack haché  
de bœuf

18,90



**BURGER  
VÉGÉ**



avec  
galette de  
pomme de terre

14,90

(version Double Manzo + 4,00)

# Nos Coups de cœur,

à savourer sans modération !

**ARROSTO** « le camembert rôti aux épices italiennes »  
servi avec jambon de Parme, bresaola, speck,  
jambon italien aux herbes,  
pommes de terre aux épices italiennes, salade verte

17,90



## ARROSTO VÉGÉ

(assortiment de charcuteries  
remplacé par poêlée de légumes)

15,50

## RISOTTO FIERA

11,90

riz arborio, vin blanc, échalotes, parmesan,  
crème tartufo, champignons frais, roquette,  
> Personnalisez votre « Fiera » :  
émincé de poulet aux épices italiennes +2,90



## PESCE « DÉCLINAISON DE LA MER »

17,90

saumon frais poêlé, anchois en tempura,  
moules en coquilles à la persillade,  
crème au citron de Sicile, risotto, citron



## MELANZANA ALLA PARMIGIANA

14,50

aubergines au parmesan,  
sauce tomate au basilic, roquette,  
servie avec salade verte



## RAVIOLES TARTUFO

13,50

velles parfumées à la truffe,  
crème tartufo, champignons, roquette,  
gratinées à la mozzarella

> Personnalisez votre « Tartufo » :  
émincé de poulet aux épices italiennes ou speck +2,90



## TRADIZIONALE LASAGNA BOLOGNESE

16,90

servie avec salade verte

## NEW-YORK « LA PIZZ' FAÇON HOT DOG »

13,50

crème de cheddar, oignons rissolés,  
saucisse de bœuf, ketchup, moutarde,  
servi avec frites et salade



# Pizzas

Le saviez-vous ?

Notre pâte à pizza est faite maison, pétrie sur place par notre brigade !  
Farine italienne et sauce tomate issues de l'agriculture biologique.

## LES TRADITIONNELLES



### MARGHERITA

9,90

sauce tomate au basilic, mozzarella, basilic frais

### SICILIANA

12,70

sauce tomate au basilic, mozzarella

> ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

jambon italien aux herbes OU émincé de poulet aux épices italiennes

### REGINA

13,90

> CHOISISSEZ VOTRE BASE :

sauce tomate au basilic OU crème tartufo, mozzarella,  
jambon italien aux herbes, champignons frais



### 4 FROMAGES

15,50

> CHOISISSEZ VOTRE BASE: sauce tomate au basilic OU crème,  
mozzarella, gorgonzola affinato, chèvre, parmesan

### CALZONE « EN CHAUSSON »

14,50

sauce tomate au basilic, mozzarella, œuf,  
jambon italien aux herbes, huile d'olive au basilic frais

## NOS INCONTOURNABLES

### PAPAVERO « CAMPAGNARDE »

16,90

> CHOISISSEZ VOTRE BASE :

crème de gorgonzola affinato OU sauce tomate au basilic,  
mozzarella, œuf, crème, viande hachée de bœuf,  
tomates confites, oignons rissolés



### BANDIERA « AUTHENTIQUE »

18,90

sauce tomate au basilic, mozzarella, burrata (120g),  
tomates confites, basilic frais, roquette

> ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: jambon de Parme OU bresaola



### PICCANTE « FORTE »

16,50

sauce tomate pimentée, mozzarella, spianata piccante,  
émincé de poulet aux épices italiennes,  
poivrons, olives noires

Pizza-Baguette Tomba

## LES PIZZAS SIGNATURE LA SCALETA

### TOMBA « PIZZA-BAGUETTE »

17,50

baguette garnie de : crème, mozzarella, gorgonzola affinato

servie avec : jambon italien aux herbes, jambon de Parme,

saucisson à la truffe, spianata piccante, roquette





**NOTRE COLLECTION AUTOMNE-HIVER, à ne pas rater !**

**CANNA** «DE LA MER» 17,50  
 crème au citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, saumon fumé, tomates confites, citron, roquette



**VERDURE** «AUX LÉGUMES» 13,20  
 sauce tomate au basilic, artichauts, poivrons, champignons frais, tomates confites, roquette  
 miscela di semi (courge, tournesol, baie de Goji, cranberry)  
 Option mozzarella : +1,50  
 > Personnalisez votre « Verdure » : émincé de poulet +2,90, saumon fumé +3,80, jambon de Parme +4,20, burrata 120g +5,20

**ARMONIA** «SUCRÉE-SALÉE» 15,20  
 > CHOISISSEZ VOTRE BASE : sauce tomate au basilic OU crème, mozzarella, tardons, chèvre, miel, roquette

 **PEPPERONI** «LA CLASSIQUE!» 11,90  
 sauce tomate pimentée, mozzarella, pepperoni

**TALEGGIO** «MONTAGNARDE» 15,50  
 crème, mozzarella, speck, taleggio, pommes de terre et oignons risolés

**PIZZ-BURGER** «LA GÉNÉREUSE!» 16,90  
 crème de cheddar, mozzarella, viande hachée de bœuf, tomates confites, oignons rouges, cornichons aigre-doux, roquette



Pizza-Insalata Stella

Avec notre Pizz-Burger, savourez un « PRIMITIVO POSIDONE bio IGT rouge » :  
 doux en bouche, finale persistante  
 verre 12,5cl : 5,50  
 pichet 25cl : 10,30  
 pichet 50cl : 19,40  
 bouteille 75cl : 27,90



**STELLA** «PIZZA-INSALATA» 16,90  
 bouchées de pizza roulées garnies de : crème de pesto rosso, mozzarella, champignons, chèvre

sur lit de : salade, tomates confites, copeaux de parmesan  
 > ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : jambon de Parme OU saumon fumé, citron



# Pinsas Sorriso

servies avec salade verte

Sorriso Uniti

## Une petite faim ??!

La Pinsa Sorriso : le croustillant d'une pizza, le moelleux d'une focaccia !  
Le secret de sa recette : un savant mélange de farines : blé, soja, riz et une maturation longue de la pâte.

Et une présentation originale.

La Pinsa Sorriso est pliée façon « sandwich » : elle va vous donner le sourire !



## UNITI



14,20

crème de cheddar, mozzarella, viande hachée de bœuf, tomates confites, oignons rouges, cornichons aigre-doux



## 3 FORMAGGI

12,90

crème de gorgonzola affinato, mozzarella, taleggio

> Personnalisez votre « 3 formaggi » : émincé de poulet +2,90, jambon italien aux herbes +2,90, jambon de Parme +4,20, speck + 2,90



## ORTAGGIO

13,50

sauce tomate au basilic, mozzarella, légumes marinés à l'italienne, roquette

## PESCA

13,90

crème au citron de Sicile, mozzarella, tomates confites, saumon fumé, citron, roquette

## ELEVATO

12,50

sauce tomate pimentée, mozzarella, spianata piccante, pepperoni, roquette

## ZUCCHA

13,70

crème de cheddar, mozzarella, chèvre, miel, émincé de poulet aux épices italiennes

# Salades gourmandes

Salade Marea

## MAREA

17,50

salade, tomates confites, saumon frais, saumon fumé, pommes de terre vapeur aux épices italiennes, citron, oignons rouges, gressins

## GUSTOSO

15,90

salade, tomates confites, croustillant de chèvre, speck, pommes de terre et oignons rissolés

> Option miel +0,40

## AUTENTICO

15,50

salade, tomates confites, jambon de Parme, artichauts, copeaux de parmesan, basilic frais, gressins

> Personnalisez votre « Autentico » : burrata 120g +5,20

# Pastas

Pasta Carbonara Italia

## LES PASTAS SIGNATURE LA SCALETA

### CARBONARA ITALIA

linguine, guanciale, copeaux de pecorino, parmesan, jaune d'œuf, poivre 5 baies

16,90

### MINIATO

linguine, jambon de Parme, burrata (120g), roquette

> CHOISISSEZ VOTRE SAUCE :

crème de pesto rosso OU crème tartufo

15,90

Pasta Miniato



### RIVIERA

linguine, crème au citron de Sicile, saumon frais, saumon fumé, tomates confites, citron

15,90

### DONNA

penne, crème de parmesan, guanciale, brisure de pistaches

17,90



Avec notre Pasta Donna, savourez un « BARDOLINO CHIARETTO Corte Giara DOC rosé » :

nez floral, sec, légèrement fruité, harmonieux

verre 12,5cl : 5,50 / bouteille 75cl : 27,90

pichet 25cl : 10,30 / pichet 50cl : 19,40

Pasta Donna

## LES TRADITIONNELLES

### BOLOGNESE

linguine, sauce tomate, viande hachée de bœuf, brunoise de légumes, basilic frais

10,90

Pasta Bolognese

### CARBONARA FRANCESE

linguine, crème, lardons, oignons confits au vinaigre balsamique, bouillon de légumes, jaune d'œuf

13,90



### TUTTI FORMAGGI

penne, crème de gorgonzola affinato, copeaux de parmesan, chèvre

> Personnalisez votre « Tutti formaggi » :

émincé de poulet +2,90, jambon de Parme +4,20, burrata 120g +5,20

> Option : gratinée à la mozzarella +1,50

12,90

### LEGUMI

linguine, sauce tomate au basilic, légumes marinés à l'italienne, basilic frais

11,90



LA SCALETA  
RESTAURANT - CORTA GIARA

# Menu Verde\* 20,90

Antipasti + Plat + Dessert



Burrata 120g

\*disponible tous les jours - midis et soirs - aucune modification possible dans nos menus

## ANTIPASTI

- Tempura de légumes
- Burrata (120g)



Pizza Verdure

## PLAT

- Sorriso 3 Formaggi
- Sorriso Ortaggio
- Pizza Verdure
- Pasta Legumi



Cioccolato E Pistacchio

## DESSERT

- 2 boules de sorbets
- Cioccolato E Pistacchio



# Menu Giovani\* 19,50

Boisson + Plat + Dessert



Pasta Carbonara francese

Exclusivement réservé aux jeunes et étudiants de 18 à 25 ans

\*disponible tous les jours - midis et soirs - aucune modification possible dans nos menus

## BOISSON



- Mocktail : Tutti frutti (25c1) / Thé glacé pêche (33c1)
- Coca-Cola / Coca-Cola sans sucres (33c1)
- Coca-Cola Cherry (33c1)
- Bière pression (25c1) / Kir blanc sec (12,5c1)

## PLAT

- Pasta : Legumi / Bolognese / Tutti formaggi / Carbonara francese
- Pizza : Margherita / Siciliana / Regina / 4 fromages / New York
- Burger (+3,00) : Manzo / Pollo / Végé

## DESSERT

- Cœur coulant au chocolat
- Panna cotta
- Pizz-Churros (+1,50)



Pizz-Churros

# Menu Classico\*

3 déclinaisons possibles :

\*disponible tous les jours - midis et soirs - aucune modification possible dans nos menus

1  
Apéritif  
+  
Plat  
+  
Dessert

23,50

2  
Antipasti  
+  
Plat  
+  
Dessert

25,50

3  
Apéritif  
+  
Antipasti  
+  
Plat  
+  
Dessert

29,50



## APÉRITIF :

- Mocktail Tutti frutti (25cl)
- Thé glacé pêche (33cl)
- Coupe de Prosecco blanc ou Lambrusco rouge (12,5cl)

## ANTIPASTI

- Piccolo Carpaccio de boeuf (50g)
- Salade italienne
- Suppli al telefono

Carpaccio 50g



## PLAT

- Pizza Regina
- Pizza 4 fromages
- Melanzana alla parmigiana
- Raviole Tartufo
- Pasta Carbonara francese
- Sorriso Pesca

Tartufo



Regina



## DESSERT

- Croccante pommes-poirs
- Brioche Col Tuppero
- Coupe glacée Napolitain  
> 4 créations disponibles



Brioche Col Tuppero



Avec notre Brioche sicilienne Tuppero, savourez un « ZIBIBBO LIQUOROSO IGT blanc » : nez intense et fruité

verre 12,5cl : 6,20 / bouteille 50cl : 22,20

# Menu Bambino\* 6,90

Boisson + Plat + Dessert

Exclusivement réservé aux enfants - jusqu'à 9 ans

\*disponible tous les jours - midis et soirs - aucune modification possible dans nos menus

## BOISSON :

- Verre (20cl) : jus d'orange / de pomme  
coca-cola / thé glacé pêche / sirop à l'eau

## PLAT :

- Mini-pizza :  
Margherita / Siciliana
- Mini-penne :  
Bolognese / Carbonara francese  
sauce tomate bio / au beurre

Mini-penne bolognese



Mini-pizza Siciliana

## DESSERT :

- Mini cœur coulant au chocolat
- Compote bio
- 2 boules de glaces vanille-fruits rouges



# Menu Ado\* 13,90

Boisson + Plat + Dessert

Exclusivement réservé aux adolescents de 10 à 17 ans

Pasta Tutti formaggi

\*disponible tous les jours - midis et soirs - aucune modification possible dans nos menus

## BOISSON :

- Jus de fruits « Vivio » Polara (25cl)
- Thé glacé pêche (33cl) / Coca-Cola Cherry (33cl)
- Coca-Cola / Coca-Cola sans sucres (33cl)



## PLAT :

- Petite-Pasta : Bolognese / Tutti formaggi / Carbonara francese
- Petite-Pizza : Margherita / Siciliana / Regina / 4 fromages

## DESSERT :

- Cœur coulant au chocolat
- Panna cotta



Panna cotta

# Desserts



- **Croccante** 6,70  
croustillant, sucre glace, compotée pommes-poires  
noisettes caramélisées, crème anglaise
- **Brioche Col Tuppo** 7,20  
> 2 versions au choix (servies avec crème fouettée mascarpone) :  
\* crème pistache, nocciolata bio, brisure de pistache  
\* glace amarena, sauce chocolat, cerises amarena, amandes effilées
- **Ciocolato E Pistacchio** 6,90  
duo mousse chocolat et pistache, poudre de cacao,  
noisettes caramélisées
- **Panna cotta** 6,20  
> coulis au choix :  
fraise, mangue-passion ou caramel beurre salé
- **Tiramisù traditionnel** 6,90
- **Pizz-churros** 9,50  
pâte à pizza façon churros, sucre glace, glace stracciatella,  
crème fouettée mascarpone, éclats de noisettes,  
verrines caramel beurre salé et nocciolata bio
- **Cœur coulant au chocolat** 6,50  
crème anglaise, crème fouettée mascarpone, sauce chocolat  
> option glace vanille à la place de la crème anglaise : +1,00
- **Crème brûlée vaniglia** 6,70



- **Affogato** 5,20  
crème fouettée mascarpone, brisure d'amarettini, ristretto,  
> glace au choix : café, stracciatella ou pistache de Sicile

Brioche Col Tuppo



Pizz-churros



Ciocolato E Pistacchio



# Desserts

## Nos petits « DOLCE » au choix :

- Mini Panna cotta 2,50
- Mini Tiramisù 2,90
- Mini Compotée pommes-poires 2,50
- Mini Cioccolato/Pistacchio 2,90
- Mini Dolce du moment 2,90

## NOS FROMAGES

- Croustillant chèvre-miel 4,20  
servi avec salade verte et miscela di semi
- Gorgonzola affinato 4,20  
servi avec compotée pommes-poires et roquette
- Completo 7,50  
gorgonzola affinato, croustillant chèvre-miel,  
copeaux de parmesan, salade verte, roquette,  
compotée pommes-poires, miscela di semi



## NOS CAFÉS GOURMANDS

- Caffè Scala 8,20  
1 espresso servi avec 4 mini-desserts du moment
- Caffè Scaleta 6,20  
1 espresso servi avec 2 mini-desserts du moment

« Nos gourmands » sont disponibles avec l'ensemble de notre gamme de boissons chaudes :  
Macchiato (+0,40), Latte (+0,40), Tè (+1,20), Infuso (+1,20), Caffè doppio (+1,20), Cappuccino (+1,70), Caffè « viennois » (+1,70), Italian coffee (+3,50), Irish coffee (+3,50)

## BOISSONS CHAUDES

- Ristretto / Espresso / Decaffeinato / Caffè lungo 2,20
- Caffè macchiato / Caffè latte 2,60
- Tè / Infuso / Caffè doppio 3,70
- Cappuccino / Caffè « viennois » 4,60
- Irish coffee / Italian coffee 6,90
- Pouss-Mama - Espresso et un digestif 2cl au choix 5,20

## DIGESTIFS (4cl) 6,20

- Grappa / Sambuca / Limoncello / Amaretto
- Poire / Cognac / Get 27

# Glaces artisanales



Coupe Mieloso



## Composez votre coupe !

1 boule . . . . 2,90  
2 boules . . . 4,90  
3 boules . . . 6,90

Glaces : vanille, caramel salidou, amarena, stracciatella, gingembre, banane-nuty, pistache de Sicile, café

Sorbets : passion, citron de Sicile, orange sanguine, fruits rouges, figue, chocolat

Nos sorbets sont VEGAN



Supplément sauce, coulis, condiment ou crème fouettée mascarpone : 1,30

## COUPES À L'ITALIENNE 6,90

### Napolitain amarena

2 boules amarena, sauce chocolat, crème fouettée mascarpone, cerises amarena

### Napolitain caramello

2 boules caramel salidou, caramel beurre salé, crème fouettée mascarpone, amandes effilées

### Napolitain pistacchio

2 boules pistache de Sicile, crème de pistache, crème fouettée mascarpone, brisure de pistaches

### Napolitain stracciatella

2 boules stracciatella, sauce chocolat, crème fouettée mascarpone, poudre de cacao

## COUPES GOURMANDISES 8,50

### Tropicale

1 boule passion, 1 boule vanille, 1 boule banane-nuty, nocciolata bio, crème fouettée mascarpone, éclats de noisettes

### Mieloso

1 boule figue, 1 boule vanille, 1 boule fruits rouges, crème fouettée mascarpone, miel, amandes effilées

## COUPES DIGESTIVES 8,20

### Orientale

1 boule gingembre, 1 boule orange sanguine, cannelle moulue, crème fouettée mascarpone, 4cl gin Grifu Limu, orange  
> Option sans gin Grifu Limu : 6.20

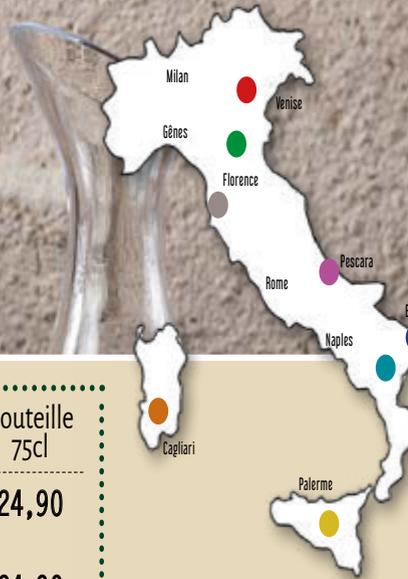
### Colonnello

2 boules citron de Sicile, 4cl de limoncello, citron

Prix nets T.T.C. exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération. Photographies non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique

# Cave italienne



## VINS PÉTILLANTS

Coupe 12,5cl    Bouteille 75cl

● <b>Prosecco Extra Dry DOC</b> Bolla - Vin blanc pétillant sec de Vénétie aux arômes floraux	4,90	24,90
● <b>Lambrusco Amabile bio DOC</b> Righi - Vin rouge effervescent doux de la région d'Émilie-Romagne	4,90	24,90

## VINS BLANCS

	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
● <b>Terrazza d'Italia Bianco Veronese IGT</b> Lamberti (Vénétie) - Couleur jaune paille Notes de fleurs blanches et de pommes - Frais, agréable, équilibré	4,50			22,90
● <b>I Coltri Chardonnay Toscana IGT</b> Fattorie Melini (Toscane) - Bouquet complexe : fruité, floral, minéral	4,90	9,10	17,00	24,90
● <b>Vermentino Su Puddu bio DOC</b> Silvio Carta (Sardaigne) - Délicat, raffiné - Arômes de fruits frais	5,70	10,70	20,20	28,90
● <b>Zibibbo liquoroso IGT</b> Pellegrino (Sicile) - Vin liqueux, nez intense et fruité	<b>Verre 12,5cl 6,20 / Bouteille 50cl 22,20</b>			

## VINS ROSÉS

● <b>Negroamaro Rosato Salento IGT</b> Feudo Monaci (Pouilles) - Robe rose vif - Nez floral, élégant, fruité	4,90	9,10	17,00	24,90
● <b>Terrazza d'Italia Terre Siciliane bio IGT</b> Lamberti (Sicile) - Rosé clair - Notes de fruits d'été - Frais, sec, léger, délicat	4,70	8,70	16,20	23,90
● <b>Bardolino Chiaretto Corte Giara DOC</b> Allegrini (Vénétie) - Nez floral, sec, légèrement fruité et harmonieux	5,50	10,30	19,40	27,90
● <b>Cerasuolo d'Abruzzo DOC</b> Cantina Tollo (Abruzzes) - Équilibré, intensément fruité Arômes de fruits rouges	4,30	7,90	14,60	21,90

## VINS ROUGES

● <b>E Got Merlot Sangiovese Rubicone IGT</b> Gruppo Cevico (Émilie-Romagne) - Léger, parfumé et rond	4,50	8,30	15,40	
● <b>Primitivo Posidone bio IGT</b> Botter (Pouilles) - Arômes de fruits rouges - Doux en bouche, finale persistante	5,50	10,30	19,40	27,90
● <b>Cardilla Nero d'Avola DOC</b> Pellegrino (Sicile) - Robe rubis aux reflets violacés - Nez intense de baies noires De la vivacité en bouche, tannins fins, longue finale				25,90
● <b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Cantina Tollo (Abruzzes) - Gourmand et intense - Arômes de baies sauvages	4,70	8,70	16,20	23,90
● <b>Pipoli Aglianico del Vulture DOC (vin sans sulfites)</b> Fantini (Basilicate) - Gourmand et structuré - Au nez : la cerise, les pruneaux, le cassis et une touche de vanille - Légèrement épicé - En bouche : rond, délicat				28,90
● <b>Nadir Syrah bio DOC</b> Tenuta Rapitalà (Sicile) - Robe rouge rubis intense Nez enveloppant avec des notes de fruits mûrs, d'épices et de vanille Délicat en bouche, des tannins souples et élégants				31,90
● <b>Chianti Governo all'Uso Toscano DOCG</b> Melini (Toscane) - Un classique italien, authentique, équilibré, harmonieux Bouquet aromatique riche, légère touche boisée, long en bouche, belle finale	5,70	10,70	20,20	28,90
● <b>Lupo Meraviglia Tre di Tre IGT</b> Botter (Pouilles) - Bel équilibre, bouquet complexe, délicat, un vin plaisir ! Arômes de fruits confits, des notes épicées - Finale persistante	<b>Magnum 150cl 49,00</b>			

# Nos restaurants

en région Centre-Val-de-Loire

LA SCALETA  
RISTORANTE-PIZZERIA

*Piisirs à l'italienne*



Blois



Amboise



Bourges



Châteauroux



Saint-Cyr-sur-Loire



Vendôme



Vouvray



Romorantin



Tours

Martino

La Trouville  
LA CAVI & BUIRE ET A MANGER

L'E



Le San Martino Vendôme



La Trouville Blois



L'Embarcadère Blois

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux !



Votre avis est précieux !



Votre fidélité récompensée :  
Inscrivez-vous à notre programme !

Bénéficiez de ses avantages dans l'ensemble de nos établissements :  
La Scaleta, L'Embarcadère Blois, La Trouville Blois, Le San Martino Vendôme



la-scaleta.fr

Rejoignez-nous !



recrutement@la-scaleta.fr

