



LA SCALETA

RISTORANTE - PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne

Vente à emporter

Amboise : 02.47.23.09.93
6-7 Quai du Général de Gaulle - 37400 AMBOISE

Blois : 02.54.74.88.19
6 Rue des Minimes - 41000 BLOIS

Bourges : 02.48.24.08.85
1 Place Planchat - 18000 BOURGES

Châteauroux : 02.54.07.08.15
8 Rue de la Poste - 36000 CHATEAUXROUX

Saint-Cyr-sur-Loire : 02.47.54.13.54
184 Boulevard Charles de Gaulle - 37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Romorantin : 02.54.76.57.19
12 Place du Général de Gaulle - 41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

Tours : 02.47.20.81.91
30-32 Avenue de Grammont - 37000 TOURS

Vendôme : 02.54.77.23.03
194 bis Faubourg Chartrain - 41100 VENDÔME

Vouvray : 02.47.74.71.38
25 Avenue Léon Brûlé - 37210 VOUVRAY



la-scaleta.fr

Antipasti

« à partager dans la convivialité »

Composez vous-même votre assortiment d'antipasti !	- MORTADELLE À LA PISTACHE	3	- RILLETTES DE SAUMON	6
	- JAMBON DE PARME	6	- AFFETTATO DI TONNO	6
	- PORCHETTA	4	et sauce caesar	
	- BRESAOLA	6	OLIVES TAGGIASCHES	3,5
	- STRACCIATELLA	4,5	- CAVIAR D'AUBERGINES	2,5
	- BURRATA (120g)	6	- POLENTA FRITTA	5,5
	- TOMME DE BREBIS À LA TRUFFE	4	et crème cacio e pepe	
	et compotée fruits rouges		- SUPPLI AL TELEFONO	5,5

Nos Box

Antipasti

à partager, pour 2 personnes

BOX ANTIPASTI CLASSICA 14,5

jambon de Parme, porchetta, mortadelle à la pistache, bresaola, câpres italiennes, légumes marinés, tomme de brebis à la truffe, rillettes de saumon, gressins, beurre, roquette

BOX ANTIPASTI TIEPIDA 9,5

suppli al telefono, polenta fritta, crème cacio e pepe

Salades gourmandes

Salade Capra

CAPRA «servie tiède» 14,5

salade, tomates cerises confites, légumes marinés, miel, gressin, toasts de focaccia au chèvre de Sainte-Maure de Touraine

Personnalisez votre «Capra» : bresaola +4,5€, jambon de Parme +4,5€, porchetta +3€

EMILIA 15,5

salade, tomates cerises confites, polenta fritta, tomme de brebis à la truffe, mortadelle à la pistache, œuf dur, gressin

CAESARIO 15

salade, tomates cerises confites, œuf dur, sauce caesar, focaccia, filets d'anchois, offerte di pollo aux épices italiennes, copeaux de parmesan

PESCA 16,5

salade, tomates cerises confites, légumes marinés, rillettes de saumon, affettato di tonno, olives taggiasches, citron, gressin, focaccia

AUTENTICO 15,5

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

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

Burger

Burger Cacio

BURGER CACIO 18

pain rustica aux épices italiennes, crème cacio e pepe, mozzarella, roquette, steak haché de bœuf 150g, cornichons aigre-doux, pickles d'oignons rouges, servi avec frites

Pizzas

Le saviez-vous ?

Notre pâte à pizza est faite maison, pétrie sur place par notre brigade ! Farine et sauce tomate italiennes.

Les traditionnelles

MARGHERITA 9

sauce tomate au basilic, mozzarella, basilic frais

PEPPERONI 11

sauce arrabbiata, mozzarella, pepperoni

SICILIANA 12

sauce tomate au basilic, mozzarella, accompagnement au choix : porchetta ou émincé de poulet aux épices italiennes

REGINA 13,5

sauce tomate au basilic, mozzarella, porchetta, champignons frais

4 FORMAGGI 15

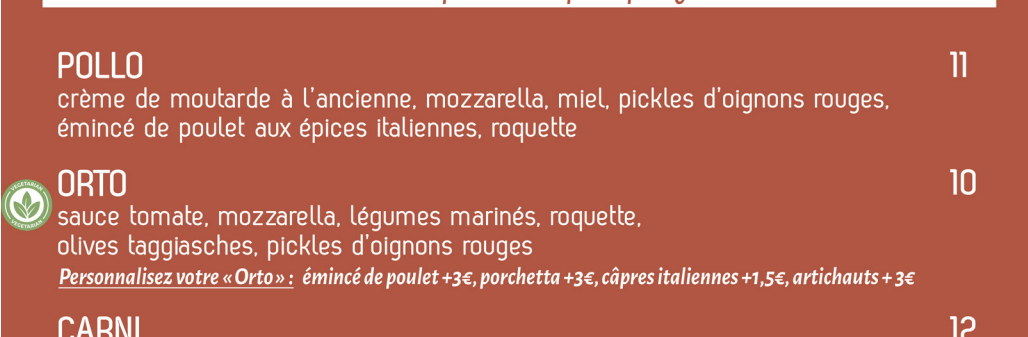
choisissez votre base : sauce tomate au basilic ou crème, mozzarella, gorgonzola affinato, taleggio, copeaux de parmesan

Personnalisez votre «4 formaggi» : chèvre de Sainte-Maure +3,5€

CALZONE «en chausson» 14

sauce tomate au basilic, mozzarella, œuf, porchetta, huile d'olive au basilic frais

Personnalisez votre «Calzone» : stracciatella +3,5€



Pizza Bellissima

Notre collection printemps-été à ne pas rater !

BELLISSIMA «aux 2 saumons» 17

crème, mozzarella, saumon frais, stracciatella, rillettes de saumon, tomates cerises confites, roquette, citron

VERDURA «aux légumes» 12,5

huile d'olives au basilic frais, caviar d'aubergines, tomates cerises confites, légumes marinés, artichauts, roquette, miscela di semi (courge, tournesol, baie de Goji, cranberry)

Option mozzarella : +1,50

Personnalisez votre «Verdura» :

émincé de poulet +3€, affettato di tonno +4,5€, bresaola +4,5€, stracciatella +3,5€

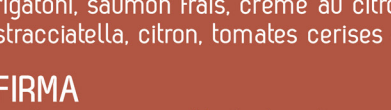
MOSTARDA «sucrée-salée» 13,5

crème de moutarde à l'ancienne, mozzarella, miel, émincé de poulet aux épices italiennes, roquette

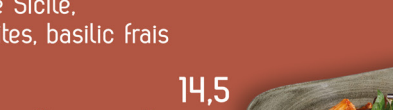
Personnalisez votre «Mostarda» : chèvre de Sainte-Maure +3,5€

CALABRA «la forte» 16

sauce arrabbiata, mozzarella, émincé de poulet aux épices italiennes, spianata piccante, olives taggiasches, tomates cerises confites, roquette



Pizza Calabria



Pizza Mostarda

Nos incontournables

PAVAROTTI «campagnarde» 16,5

choisissez votre base : sauce tomate au basilic ou crème, mozzarella, viande hachée de bœuf, gorgonzola affinato, œuf, crème, tomates cerises confites, oignons risottés

PIZZ-BURGER «la généreuse» 16,5

pickles de cheddar, mozzarella, viande hachée de bœuf, cheddar, roquette, cornichons d'oignons rouges, tomates cerises confites, oignons risottés

BANDIERA «authentique» 18,5

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

accompagnement au choix : jambon de Parme ou bresaola

Les pizzas signatures La Scaleta

MELANZANA «pizza-baguette» 13

Baguette garnie de :

caviar d'aubergines, mozzarella, champignons

Servez avec : salade, tomates cerises confites, légumes marinés

Personnalisez votre «Melanzana» : jambon de Parme +4,5€, affettato di tonno +4,5€, burrata 120g +5,5€, artichauts +3€

TRIANGOLO «aux 4 tagliatelles italiennes» 17

crème, mozzarella, cheddar, roquette, porchetta, mortadelle à la pistache, jambon de Parme, spianata piccante

Supplément ingrédient : Chèvre de Sainte-Maure, Stracciatella, Olives taggiasches +3,5€ / Burrata 120g +5,5€

Jambon de Parme, Bresaola, Guanciale, Rillettes de saumon, Saumon frais, Affettato di tonno +4,5€

Emincé de poulet aux épices italiennes, Spianata piccante, Porchetta, Mortadelle à la pistache, Artichauts +3€

Gorgonzola affinato, Taleggio +3€ / Copeaux de parmesan, Légumes marinés +2€ / Autres ingrédients de notre carte +1,5€

Viande hachée de bœuf, Tomme de brebis à la truffe +4€ / Changement de base de votre pizza ou focaccia +0,4€

Focaccias

Une petite faim ?!

Focaccia Stracciatella

La Focaccia : vous apprécierez son moelleux !

pain italien rectangulaire, assaisonné à l'huile d'olive, au sel et herbes aromatiques, doré au four.

à savourer en plat ou en antipasti à partager !

POLLO 11

crème de moutarde à l'ancienne, mozzarella, miel, pickles d'oignons rouges, émincé de poulet aux épices italiennes, roquette

ORTO 10

sauce tomate, mozzarella, légumes marinés, roquette, olives taggiasches, pickles d'oignons rouges

Personnalisez votre «Orto» : émincé de poulet +3€, porchetta +3€, câpres italiennes +1,5€, artichauts +3€

CARNI 12

crème cacio e pepe, mozzarella, gorgonzola affinato, roquette, accompagnement au choix : mortadelle à la pistache ou bresaola

STRACCIATELLA 13,5

rillettes de saumon, stracciatella, pignons de pin, tomates cerises confites, roquette, citron

Choisissez votre accompagnement : FRITES ou SALADE VERTE



Pastas

Pasta Puglia

Les traditionnelles

CARBONARA FRANCESE 13,5

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

BOLOGNESE 12

rigatoni, sauce tomate, viande hachée et émincé de paleron de bœuf, brunisse de légumes, basilic frais

CACIO E PEPE 12

linguine, crème cacio e pepe, copeaux de pecorino

Personnalisez votre «Cacio e pepe» :

émincé de poulet aux épices italiennes +3€, burrata 120g +5,5€

GIARDINO 11

linguine, sauce tomate au basilic, légumes marinés, tomates cerises confites, pignons de pin, basilic frais

Personnalisez votre «Giardino» : stracciatella +3,5€

Les pastas signatures La Scaleta

PUGLIA 15,5

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

choisissez votre sauce : pesto verde ou arrabbiata

OCEANO 16,5

rigatoni, saumon frais, crème au citron de Sicile, stracciatella, citron, tomates cerises confites, basilic frais

FIRMA 14,5

rigatoni, sauce arrabbiata, tomates cerises confites, roquette, émincé de poulet aux épices italiennes, olives taggiasches



Formule Scaleta

Plat + Dessert (et boisson en option)

« Tous les plats de notre carte sont disponibles en Formule Scaleta : Salades, Burgers, Pastas, Pizzas, Focaccias »

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi +3€

avec Cœur coulant au chocolat, Macedonia fresca ou Panna cotta

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi +4€

avec Tiramisù traditionnel, Baba Napoli et Pavlova déstructurée

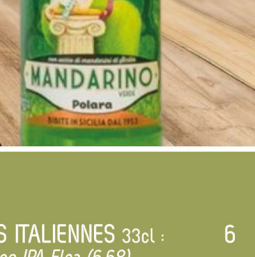
Pour accompagner votre Formule Scaleta, choisissez une boisson en option :

Cristaline 150cl +0,7€ / Softs formats 27,5cl, 33cl, 50cl +2€ / Bières bouteilles 33cl +4€ / Jus ou Collas formats 100cl, 125cl +4€

Formule Bambino 5,5

Plat + Dessert

(jusqu'à 9 ans)



Plat : Mini pizza Margherita ou Siciliana

Mini tenders de poulet-frites

Mini rigatoni Bolognese, Carbonara francese

Dessert :

Compote bio

Mini cœur coulant au chocolat

Desserts

***Sont compris dans les prix indiqués ci-dessus : consigne de 0,50€ pour le pot + consigne de 0,50€ pour le couvercle

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 5,5

servi avec crème anglaise

MACEDONIA FRESCA *** 5,5

salade de fruits frais (pomme, ananas, kiwi, raisin), sirop basilic/menthe

PANNA COTTA *** 6

au choix : coulis fraise, coulis fruits exotiques, sauce caramel beurre salé ou compotée fruits rouges

TIRAMISÙ TRADITIONNEL *** 7

meringue, coulis fraise et compotée fruits rouges, crème mascarpone, menthe

PAVLOVA DESTRUCTURÉE *** 7

baba au rhum, crème mascarpone, sirop limoncello, menthe

BABA NAPOLI 7

Boissons

VITTEL 50cl 2,9

VITTEL FRUITÉE fraise-framboise 33cl 2,9

SAN PELLEGRINO 50cl 3,2

SAN PELLEGRINO FRUITÉE 33cl 3,2

COCA-COLA / COCA SANS SUCRES 33cl 3,2

MOLE-COLA 33cl 3,2

LIPTON ICE TEA 33cl 3,2

SODAS ITALIENS POLARA 27,5cl 3,5

Arancia rossa, Gassosa, Mandarino verde, Limonata

Les formats XL :

CRISTALLINE 150cl, plate ou gazeuse 1

JUS/NECTARS** DE FRUITS GRANINI 100cl : 5

orange**, pomme, exotique**, tomate, fraise, cranberry

LIEMONADE 150cl 1,5

COCA-COLA / COCA CHERRY 125cl 5

Bières :

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 33cl : 6

Violante Flea (8°), Federico IPA Flea (6,6°)

MORETTI AUTENTICA 33cl 5

MORETTI ZÉRO sans alcool 33cl 5

BIÈRES ARTISANALES LOCALES 33cl 5,5

Vins 75cl :

TERRAZZA D'ITALIA Blanc IGT 14

I COLTRI CHARDONNAY Blanc IGT 16

TERRAZZA D'ITALIA Bio Rosé IGT 16

CERSAULO D'ABRUZZO Rosé DOC 14

VEZZO PINOT NERO Rouge IGT 16

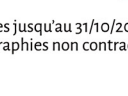
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Rouge DOC 14

LAMBRUSCO DI MODENA Rosé DOC 14

Votre fidélité récompensée : Inscrivez-vous à notre programme !

BRAVO!

En partenariat avec :



Scannez ce QR code !

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux !

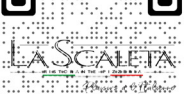


Votre avis est précieux !

Liste des allergènes présents dans nos recettes disponible sur demande ou sur la-scaleta.fr

Produits de notre carte contenant du porc : jambon de Parme, porchetta, pepperoni, guanciale, spianata piccante, lardons, mortadelle à la pistache

pour tout savoir sur nos produits Scannez ce QR code !



Prix nets T.T.C. exprimés en euros valables jusqu'au 31/10/2025. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photographies non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.