



DESSERTS

CIAMBELLA (mini beignet à l'italienne), verrine de nocciolata bio	4
PARIS-TURIN - Choux craquelin, sucre glace, crème pralinée, noisettes caramélisées	4,5
RIZ AU LAIT***- Coulis au choix : fruits rouges ou caramel	5,5
PANNA COTTA*** au choix : coulis fruits rouges, sauce caramel beurre salé, nocciolata bio <u>Condiment au choix</u> : dés de poires caramélisées ou brisure de cookie pistache-chocolat	6
COEUR COULANT AU CHOCOLAT - Crème anglaise, crème fouettée, sauce chocolat, sucre glace - Option : glace vanille (+1,5€)	6,5
TIRAMISÙ TRADITIONNEL ***	7
COMPOTE BIO Bambino	2,5

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



SOFTS	
VITTEL (50cl)	2,5
SAN PELLEGRINO (50cl)	4,7
SODAS SICILIENS (27,5cl) Polara - Méthode artisanale	3,5
LIMONATA : 100% jus de citron	
ARANCIA ROSSA : aux oranges sanguines	
MANDARINO VERDE : mandarine verte	
GASSOSA : la limonade traditionnelle	
JUS ET NECTARS** de fruits (25cl) Granini : Pomme, fraise, tomate, orange**, ananas**	6
COLAS (33cl) : COCA-COLA MOLECOLA «l'authentique cola italien, aux extraits naturels»	3 3,5
COCA-COLA (125cl)	6
COCA CHERRY (125cl)	6
BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES FLEA (33cl)	
FEDERICO IPA : fraîcheur, notes d'agrumes, finale longue, agréablement amère (6,6°)	6
VIOLANTE : reflets ambrés, puissante mais équilibrée, notes d'épices	6
BIÈRE MORETTI (33cl)	5
VINS (75cl)	
TERRAZZA D'ITALIA Blanc IGT	15
I COLTRI CHARDONNAY Blanc IGT	17
TERRAZA D'ITALIA Bio Rosé IGT	17
CERASUOLO D'ABRUZZO Rosé DOC	15
LUPO TRE DI TRE Rouge IGT	19
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO rouge DOC	15

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, spianata piccante, guanciale, prosciutto al tartufo, jambon italien aux herbes, polpettes

FORMULE BAMBINO* PLAT + DESSERT

5,5

Plat: Mini rigatoni Bolognese Mini Pizza Margherita ou Siciliana Mini Capelletti formaggi Mini Gnocchi Legumi Mini Gnocchi jambon italien aux herbes, crème	Dessert: Compote bio Mini coeur coulant au chocolat Mini Ciambella
---	--

(*jusqu'à 9 ans)

FORMULE SCALETA

PLAT + DESSERT (+ boisson en option)

Tous les plats de notre carte sont disponibles
en Formule Scaletta: Lizzas, Salades, Risottos,
Burgers, Ravioles, Pastas, Pizzas

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi +1€
avec Cœur coulant au chocolat, Ciambella ou Paris-Turin

Prix de la Formule Scaleta = le prix du plat choisi +4€
avec Tiramisù traditionnel ou Panna cotta

Pour accompagner votre Formule Scaletta, choisissez une boisson en option:
Softs en formats 27,5cl, 33cl, 50cl +2€
Softs formats 100cl, 125cl +4€
Bières italiennes +4€

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,
scannez
ce QR
code !



Votre fidélité récompensée : BRAVO!

Et surtout, merci !

Inscrivez-vous à notre programme

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

Retrouvez-vous sur nos réseaux sociaux !



Scannez
ce QR code!



LA SCALETA
RISTORANTE - PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne

VENTE À EMPORTER

Amboise: 02.47.23.09.03
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 CHÂTEAUROUX

Saint-Cyr-sur-Loire: 02.47.54.13.54
184, bd Charles de Gaulle - 37400 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Romorantin: 02.54.76.57.19
12, place du Général de Gaulle - 41200 ROMORANTIN

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

CLICK &
COLLECT

la-scaleta.fr



ANTIPASTI

... à partager dans la convivialité !

COMPOSEZ VOUS-MÊMES VOTRE ASSORTIMENT D'ANTIPASTI !

Jambon de Parme	5,5	Noisettes de polenta avec sauce fonduta	3
Bresaola	5,5	Sablés parmesan-basilic-olive	3,5
Jambon italien aux herbes	4	Olives taggiasche	3
Prosciutto al tartufo	5	Arancini cacio e Pepe,	3
Caviar d'artichauts et son gressin	3	sauce au choix : caviar d'artichauts, crème de	
Stracciatella et crème de	3,5	confiture de tomates confites	
Burrata(120g) et huile tartufo	5,5	Rillettes de saumon et son gressin	5

NOS BOX

à partager pour 2 personnes

BOX ANTIPASTI CLASSICA

Jambon de Parme, bresaola, prosciutto al tartufo, jambon italien aux herbes, légumes marinés, câpres italiennes, rillettes de saumon, Gorgonzola affinato, beurre, roquette, gressin

16

BOX TIEPIDA

Arancini, noisettes de polenta, sablés parmesan-basilic-olive, stromboli, sauce fonduta, caviar d'artichauts, crème de confiture de tomates confites

12

BOX DUO STROMBOLI

2 Strombolis, crème de confiture de tomates confites

9

LIZZAS

LIZZA LEGUMI 5,5
Sauce tomate, mélange de légumes, olives taggiasche, roquette, tomates confites
Options : spianata, parme, bresaola +4€

LIZZA SALMONE 6,5
Crème de citron de Sicile, stracciatella, rillettes de saumon, tomates confites, roquette, huile d'olive, citron

LIZZA CAPOLLO TARTUFO 6,5
Crème tartufo, mozzarella, émincé de poulet, tomates confites, roquette



SALADES GOURMANDES



GAMBERI 17,5
Salade, gambas, rillettes de saumon, toast de bruschetta, légumes marinés, citron, crème de citron de Sicile.

CAPRINATRA - servie tiède 16
Salade, chèvre Sainte-Maure de Touraine, toasts de bruschetta, miel, magret de canard fumé, artichauts grillés, crème balsamique

AUTENTICO 15,5
Salade, tomates confites, artichauts grillés, jambon de Parme, copeaux de parmesan, gressin, basilic frais.
Personnalisez votre Autentico : burrata 120g +5,5€



MARINARA 6,5
Sauce tomate basilic, huile ail persil

Personnalisez votre MARINARA :

• Mélange de champignons forestiers

3

• Jambon de Parme

4,5

• Légumes marinés

3

• Polpettes

4

• Stracciatella

3,5

• Mozzarella en brins

2

• Olives taggiasche

2

MARGHERITA 8,5
Sauce tomate au basilic, mozzarella, basilic frais

SICILIANA 11,5
Sauce tomate au basilic, mozzarella
Accompagnement au choix : émincé de poulet aux épices italiennes ou prosciutto al tartufo

FUNGHI 15,5
Crème tartufo, mozzarella, mélange champignons forestiers, prosciutto al tartufo

REGINA 13,5
Sauce tomate au basilic, mozzarella , champignons frais, jambon italien aux herbes

4 FORMAGGI - Choisissez votre base : Sauce tomate au basilic ou crème fraîche 15
Mozzarella, gorgonzola affinato, fontina, copeaux de parmesan
Personnalisez votre 4 formaggi: chèvre de Sainte-Maure +3,5

ARRABBIATA POLPETTA 14,5
Sauce arrabbiata, mozzarella, polpettes, olives taggiasche, spianata piccante,roquette

CALZONE CLASSICA « en chausson » 14
Sauce tomate au basilic, mozzarella, œuf, jambon italien aux herbes, huile d'olive au basilic frais

AUTUNNO 13,5
Sauce tomate, mélange de légumes, mélange de champignons forestiers, caviar d'artichauts,olives taggiasche, roquette - *Option* : mozzarella +2€

BELLISSIMA 17
Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, tomates confites, rillettes de saumon, stracciatella, roquette, citron

CAPRA FUMO 13,5
Crème de confiture de tomates confites, mozzarella, chèvre de Sainte-Maure de Touraine, miel, roquette, magret de canard fumé

PAVAROTTI 17,5
Choisissez votre base : sauce tomate au basilic ou crème fraîche. Mozzarella, viande hachée de bœuf, gorgonzola affinato, tomates confites, œuf, crème fraîche, oignons risolés

ALPI 15,5
Crème fraîche, mozzarella, jambon italien aux herbes, oignons risolés, fontina, pomme de terre, roquette

DEL BOSCO CALZONE (chausson) 16,5
Crème tartufo, mozzarella, œuf, émincé de poulet aux épices italiennes, mélange de champignons forestiers, huile tartufo

BANDIERA 18,5
Sauce tomate au basilic, mozzarella, burrata (120g), tomates confites, roquette
Accompagnement au choix : jambon de parme ou bresaola

Suppléments ingrédients :

Jambon de Parme, Bresaola, Prosciutto tartufo, Spianata piccante > 4,5 Rillettes de Saumon frais > 4,5 Chèvre de Sainte-Maure > 3,5 Stracciatella > 3,5 Burrata 120g > 5,5 Emincé de poulet aux épices italiennes > 3,5

Artichauts grillés > 3 Gorgonzola affinato > 3 Olives taggiasche > 3,5 Viande hachée de boeuf, polpettes > 4 Tomates confites > 1,5 Brins de mozzarella > 2 Magret de canard fumé > 4,5



TARTUFO NERO 15,5
Linguine, Prosciutto al tartufo, crème tartufo, burrata (120g), huile tartufo, roquette

STRACCIATELLA PICCANTE 14,5
Rigatoni, sauce arrabbiata, émincé de poulet aux épices italiennes, stracciatella, olives taggiasche, roquette

BOLOGNESE 11
Rigatoni, sauce tomate, viande hachée et émincé de paleron de bœuf, brunoise de légumes, basilic frais

CAPPELLETTI FORMAGGI (ravioles) 13,5
Cappelletti 5 fromages, sauce fonduta, roquette

Personnalisez votre cappelletti formaggi :
magret de canard fumé 4,5 / émincé de poulet aux épices italiennes 3,5

OCEANO 15,5
Rigatoni, saumon frais, crème au citron de Sicile, stracciatella, tomates confites, basilic frais, citron

POLPETTA 14
Linguine, sauce tomate basilic, polpettes de bœuf et de porc, tomates confites, basilic frais haché

GNOCCHI LEGUMI 12,5
Gnocchis, huile persillade, poêlée de légumes, mélange de champignons forestiers, noisettes hachées, persil haché

RISOTTOS

RISOTTO GAMBERONI 21
Risotto au parmesan, gambas marinées, poêlée de légumes, roquette, citron

RISOTTO ALLE VERDURE 14
Risotto au parmesan, poêlée de légumes, copeaux de parmesan,basilic haché, roquette

Personnalisez votre risotto alle verdure :
émincé de poulet aux épices italiennes 3,5 / stracciatella 3,5

BURGERS ET VIANDES

BURGER POMODORO 16
Pain rustica aux épices italiennes, confiture de tomates confites, mozzarella, oignons risolés, steak haché de bœuf 150g, cornichons aigre-doux, tomates confites, roquette, frites

BURGER ALPINA 19
Pain rustica aux épices italiennes, sauce fonduta, oignons risolés, fontina, steak haché de bœuf 150g, cornichons aigre-doux, roquette, frites

FONDUTA 18
Prosciutto al tartufo, jambon italien aux herbes, bresaola, jambon de Parme, pommes de terre vapeur, fonduta*, salade, vinaigrette

**Fondue de fontina, mascarpone, gorgonzola affinato, parmesan*

Prix nets en T.T.C. Exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photographies non contractuelles.

