

SAPORI
D'INVERNO

LA SCALETA
RISTORANTE-PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne

NOS PRODUITS ITALIENS ET DE QUALITÉ

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 !



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

SOFTS Signature Scaleta

«Nos créations **sans** alcool»

THÉS GLACÉS

Pêche, kiwi ou litchi

verre 33cl 4,2
pichet 50cl 5,7

LIMONADES SCALETA «fraîcheur, peu sucrées»

GIALLO : poire, pomme verte, kiwi

VIOLETTA : myrtille, fruits rouges, grenadine

ESOTICO : ananas, mangue-passion, litchi

verre 33cl 5
pichet 50cl 8

MOCKTAILS (33cl)

6,7

GIALLO : poire, pomme verte, kiwi, jus de pomme

VIOLETTA : myrtille, fruits rouges, grenadine, jus de fraise

ESOTICO : ananas, mangue-passion, litchi, nectar d'ananas

VIRGIN SPRITZ AGRUMI (22cl)

6,7

Base agrumi (mandarine, pamplemousse, citron),

Sirop orange spritz Monin, tonic bio, eau gazeuse

VIRGIN ITALIAN MARY (26cl)

6,7

Jus de citron, gingembre, touche de balsamique, jus de tomate,
poivre 5 baies

ESPRESSO TONIC AGRUMI (26cl)

6,7

Base agrumi (mandarine, pamplemousse, citron),
tonic bio La French, espresso



COCKTAILS Signature Scaleta

«Nos créations **avec** alcool»

SANGRIA ROSSA

Au vin rouge italien et épices d'hiver

verre 20cl 6,5
pichet 50cl 15,5

PUNCH ITALIEN

Limoncello, Martini blanc, base esotico (ananas, mangue, passion,
litchi), nectar d'ananas, vin blanc italien

verre 20cl 7
pichet 50cl 16,5

AUTENTICO SPRITZ "recette traditionnelle" (20cl)

8,5

Aperitivo Aspide artisanale de Sardaigne, eau gazeuse, Prosecco

SPRITZ DI STAGIONE "recette traditionnelle" (20cl)

9

Base violetta (myrtille, fruits rouges, grenadine), sirop épices d'hiver Monin,
Aperitivo Aspide, Prosecco

SPRITZ MELA-PERA (20cl)

9

Base giallo (poire, pomme verte, kiwi), Aperitivo Aspide, eau gazeuse, Prosecco

ITALIAN MARY (20cl)

8,5

Jus de citron, gingembre, touche de balsamique, jus de tomate, grappa,
poivre 5 baies

ITALIAN PALOMA (18cl)

7,5

Base agrumi (mandarine, pamplemousse, citron), grappa, eau gazeuse

NEGRONI SBAGLIATO (16cl)

9,5

Campari, Martini rouge, Prosecco

Choisissez votre base : violetta (myrtille, fruits rouges, grenadine)
ou agrumi (mandarine, pamplemousse, citron)

PORN STAR BELLINI (18cl)

8,5

Base esotico (ananas, mangue-passion, litchi), sirop vanille, Prosecco

ROSSINI FLOREALE (18cl)

8,5

Base violetta (myrtille, fruits rouges, grenadine), sirop hibiscus, Prosecco

TROPICALE & GIALLO (18cl)

9

Base Giallo (poire, pomme verte, kiwi)

Liqueur Coco, jus d'ananas, Rhum blanc oratoire

ESPRESSO MARTINI SCALETA (18cl)

7,5

Vodka, liqueur de café, sirop épices d'hiver, espresso

SCALETA COFFEE

7,5

Espresso, sirop tiramisù, grappa, vodka, crème, poudre de cacao,
grains de café chocolatés

VIN CHAUD ITALIEN (18cl) aux épices d'hiver

6

BOISSONS

SODAS SICILIENS (27,5cl) Polara - Méthode artisanale
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**

COLAS (33cl) :
COCA-COLA, COCA SANS SUCRES ou COCA CHERRY
MOLECOLA «l'authentique cola italien, aux extraits naturels»

EAUX MINERALES

Plates

VITTEL 50cl 3,9
VITTEL 100cl 4,9

Pétilantes

PERRIER 33cl 4,5
SAN PELLEGRINO 50cl 4,7
SAN PELLEGRINO 100cl 5,7



BIÈRE PRESSION ITALIENNE :

ANGELO PORETTI : blonde légère, douce et rafraîchissante (5°)

	25cl	33cl	50cl
	4,2	5,7	7,9

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES FLEA (bouteille 33cl)

FEDERICO IPA : fraîcheur, notes d'agrumes, finale longue, agréablement amère (6,6°) 8

VIOLANTE : reflets ambrés, puissante mais équilibrée, notes d'épices

BIÈRES ARTISANALES LOCALES (bouteille 33cl) :

consultez nos ardoises

7,5

BULLES ITALIENNES (12,5cl) :

PROSECCO BLANC BOLLA DOC "sec, aux arômes floraux"

LAMBRUSCO ROUGE AMABILE RIGHI DOC "doux, fruité"

5

4,5

KIRS ITALIENS (12,5cl) :

KIR PROSECCO

5,5

KIR BLANC SEC

4,5

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

APÉRITIFS ITALIENS :

ZIBIBBO PELLEGRINO IGT 12,5cl "vin blanc liqueux de Sicile"

6,5

AMERICANO 8cl

7

MARTINI 8cl : blanc ou rouge

6

WHISKY PUNI SOLE "superiore" 4cl

9

MARSALA amandes 4cl

3,5

APÉRITIFS TRADITIONNELS (4cl):

WHISKY WILLIAM LAWSON'S

6

GIN GORDON'S

6

RHUM AMBRE BACARDI CARTA ORO

6

VODKA ERISTOFF

6

PASTIS 51

5

BOISSONS CHAUDES :

Ristretto

2,2

Espresso

2,2

Decaffeinato

2,2

Caffè lungo

2,2

Caffè macchiato

2,7

Caffè latte

2,7

Tè

3,7

Infuso

3,7

Caffè doppio

3,7

Cappuccino

4,7

Caffè "viennois"

4,7

HOT DRINKS SIGNATURE SCALETA :

VIN CHAUD ITALIEN (18cl) aux épices d'hiver

6

SCALETA COFFEE (18cl)

8

Espresso, sirop tiramisù, grappa, vodka, crème,
poudre de cacao, grains de café chocolatés

POUSS-MAMA

5,5

1 espresso et 1 digestif 2cl au choix

DIGESTIFS 4CL :

Grappa, Sambuca, Limoncello, Amaretto, Poire

6,2

Cognac, Get 27



ANTIPASTI

... à partager dans la convivialité !

ASSORTIMENTO FESTIVO conseillé pour 3-4 personnes

24,5

Jambon de parme, Bresaola, Prosciutto al tartufo, Jambon italien aux herbes, rillettes de saumon, gorgonzola, câpres italiennes, noisettes de polenta, légumes grillés, caviar d'artichauts, sauce Fonduta, gressin, beurre, roquette

COMPOSEZ VOUS-MÊMES VOTRE ASSORTIMENT D'ANTIPASTI !

• Jambon de Parme	6,5	• Caviar d'artichaut et son gressin	4
• Bresaola	6,5	• Noisettes de polenta avec sauce fonduta	4
• Jambon italien aux herbes	5	• Sablés parmesan-basilic-olive	4,5
• Prosciutto al tartufo	6	• Olives taggiasche	4
• Mousse de gorgonzola, poire confite, sablé parmesan-basilic-olive.	4	• Arancini cacio e Pepe, sauce au choix : caviar d'artichauts, crème de confiture de tomates confites	4
• Stracciatella et crème de confiture tomates confites	5	• Rillettes de saumon et son gressin	6
• Burrata(120g) et huile tartufo	6,5	• Spianata piccante	5



Stromboli

SALADE ITALIENNE

Salade, copeaux de parmesan, tomates confites, vinaigrette tomates confites

5

PICOLLO CARPACCIO TARTUFO

Carpaccio de bœuf (50g) servi avec une huile tartufo, roquette, câpres italiennes

7,5

STROMBOLI à partager

Mini pizza roulée garnie de sauce tomate, mozzarella, huile ail-persil et accompagnée d'une verrine de crème de confiture de tomates confites
Options : spianata, parme, bresaola +4€

5

LIZZAS

servies avec salade verte

LIZZA LEGUMI

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

8,5

LIZZA SALMONE

Crème de citron de Sicile, stracciatella, rillettes de saumon, tomates confites, roquette, huile d'olive, citron

9,5

LIZZA CAPOLLO TARTUFO

Crème tartufo, mozzarella, émincé de poulet, tomates confites, roquette

9,5



Avec votre Lizza, savourez
«I COLTRI TOSCANA IGT blanc»:
un chardonnay fruité, floral et minéral

verre 12,5cl
pichet 25cl
pichet 50cl
bouteille 75cl

5
9
17
25

Pâton à pizza cuit dans son poêlon en cuivre.
Pâte moelleuse et croustillante



Lizza
Capollo
Tartufo



MARINARA

Sauce tomate basilic, huile ail persil

7,5

Personnalisez votre MARINARA :

• Mélange champignons forestiers

3

• Jambon de Parme

4,5

• Légumes marinés

3

• Olives taggiasche

2

• Polpettes

4

• Stracciatella

3,5

• Mozzarella en brins

2

MARGHERITA

Sauce tomate au basilic, mozzarella, basilic frais

9,5

SICILIANA

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

12

5

FUNGHI

Crème tartufo, mozzarella, mélange champignons forestiers, prosciutto al tartufo

16

REGINA

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

14,5

4 FORMAGGI

Choisissez votre base : Sauce tomate au basilic **ou** crème fraîche

Mozzarella, gorgonzola affinato, fontina, copeaux de parmesan

16

ARRABBIATA POLPETTA

Sauce arrabbiata, mozzarella, polpettes, olives taggiasche, spianata piquante, roquette

16,5

CALZONE CLASSICA « en chausson »

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

15

AUTUNNO

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

14,5

BELLISSIMA

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

18

Suppléments ingrédients :

Jambon de Parme, Bresaola, Prosciutto tartufo, Spianata piquante > 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 bœuf, polpettes > 4
Tomates confites > 1,5
Brins de mozzarella > 2
Magret de canard fumé > 4,5

PIZZAS



Bandiera

Avec votre Bandiera,
savourerez «**LUPO TRE
DI TRE IGT rouge**»:
arômes de fruits confits,
finale persistante



verre 12,5cl	5,5
pichet 25cl	10
pichet 50cl	18,5
bouteille 75cl	27

CAPRA FUMO

15,5

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

PAVAROTTI

18,5

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

ALPI

16,5

Crème fraîche, mozzarella, jambon italien aux herbes, oignons rissolés, fontina,
pomme de terre, roquette

DEL BOSCO CALZONE (chausson)

17,5

Crème tartufo, mozzarella, œuf, émincé de poulet aux épices italiennes, mélange
de champignons forestiers, huile tartufo

BANDIERA

19,5

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

LE SAVIEZ- VOUS?

Notre pâte
à pizza est
faite maison
et pétrie sur
place
par notre
brigade

Farine et
sauce tomate
italiennes



SALADES GOURMANDES



Gamberi

Gamberi

GAMBERI 18,5
Salade, gambas, rillettes de saumon, toast de bruschetta, légumes marinés, citron, crème de citron de Sicile.

CAPRINATRA - servie tiède 17
Salade, chèvre Sainte-Maure, toasts de bruschetta, miel, magret de canard fumé, artichauts grillés, crème balsamique

AUTENTICO 16,5
Salade, tomates confites, artichauts grillés, jambon de Parme, copeaux de parmesan, gressin, basilic frais.

*Personnalisez votre Autentico :
burrata 120g +5,5€*

BURGERS ET VIANDES



Tagliata
Vitello
Tonnato

BURGER POMODORO 17
Pain rustica aux épices italiennes, confiture de tomates confites, mozzarella, oignons rissolés, steak haché de bœuf 150g, cornichons aigre-doux, tomates confites, roquette, frites

BURGER ALPINA 20
Pain rustica aux épices italiennes, sauce fonduta, oignons rissolés, fontina, steak haché de bœuf 150g, cornichons aigre-doux, roquette, frites

MAGRET DE CANARD (200g) 22,5
Magret de canard, gnocchis, mélange de champignons, artichauts, jus de viande truffé, persil

TAGLIATA VITELLO TONNATO (180g) 22,5
Noix de veau, sauce vitello tonnato, câpres, frites, citron, persil, frites

MILANESE (180g) 22,5
Escalope de veau panée, citron, sauce bolognese, servie avec linguine, huile basilic

Garnitures : frites, linguine, mélange de champignons forestiers, risotto, rigatoni, salade italienne ou légumes (fenouil, oignons, butternut, artichauts)
Sauces: sauce tomate au basilic, jus truffé, fondue fontina (mascarpone, gorgonzola, parmesan), crème fraîche, confiture de tomates confites, arrabiata, crème tartufo, bolognese ou crème citron de Sicile



Avec votre escalope de veau Milanese, savourez «**CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANA DOGG rouge**»: authentique, riche, légère touche boisée, long en bouche.

verre 12,5cl 6
pichet 25cl 11
pichet 50cl 20
bouteille 75cl 29



PASTAS ET RAVIOLES

TARTUFO NERO

Linguine, Prosciutto al tartufo, crème tartufo, burrata (120g)
huile tartufo, roquette

15,5

STRACCIATELLA PICCANTE

Rigatoni, sauce arrabbiata, émincé de poulet aux épices italiennes,
stracciatella, olives taggiasche, roquette

15,5

CARBONARA ITALIA

Linguine, guanciale, copeaux de pecorino, parmesan,
Jaune d'œuf, poivre 5 baies

17,5

BOLOGNESE

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

12

CAPPELLETTI FORMAGGI (ravioles)

Cappelletti 5 fromages, sauce fonduta, roquette

Deux finitions au choix : Mousse gorgonzola ou gratiné de mozzarella

15,5

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

OCEANO

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

16,5

POLPETTA

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

15,5

RISOTTOS

RISOTTO GAMBERONI

Risotto au parmesan, gambas marinées, poêlée de légumes,
roquette, citron

21

RISOTTO ALLE VERDURE

Risotto au parmesan, poêlée de légumes, copeaux de parmesan,
basilic haché, roquette

15

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

SPÉCIALITÉS

FONDUTA

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

19

*Fondue de fontina, mascarpone,
gorgonzola affinato, parmesan

GNOCCHI LEGUMI

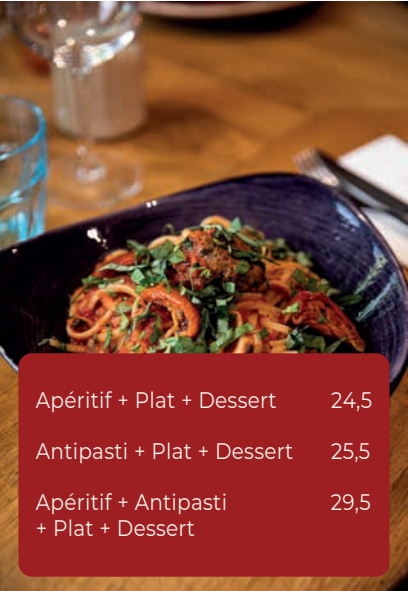
Gnocchis, huile persillade, poêlée de
légumes, mélange de champignons
forestiers, noisettes hachées, persil haché

13,5



Fonduta

MENUS



Apéritif + Plat + Dessert	24,5
Antipasti + Plat + Dessert	25,5
Apéritif + Antipasti + Plat + Dessert	29,5

MENU CLASSICO*

3 déclinaisons

APÉRITIF

Mocktail (33cl) : Giallo, Violetta ou Esotico
Coupe de pétillant (12,5cl) : Prosecco blanc ou
Lambrusco rouge

ANTIPASTI

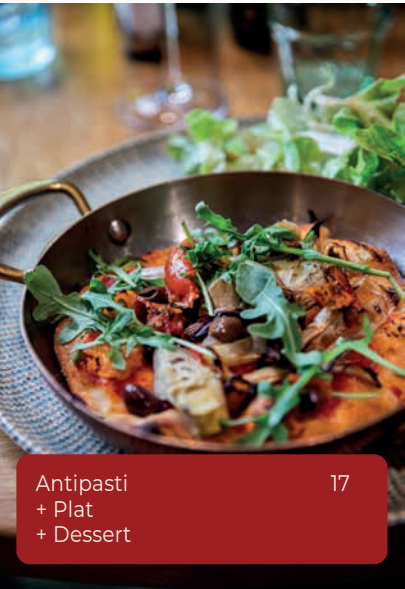
Piccolo Carpaccio Tartufo
Salade italienne

PLAT

Pizza : Regina, Capra fumo ou Autunno
Pasta : Polpetta ou Tartufo Nero
Ravioles Cappelletti formaggi
Risotto alle verdure

DESSERT

Panna cotta
Tiramisù traditionnel
Napolitain (coupe glacée) : 5 créations disponibles



Antipasti + Plat + Dessert	17
----------------------------------	----

MENU VERDE*



ANTIPASTI

Mousse de gorgonzola affinato, poires caramélisées,
sablé basilic-olive
Caviar d'artichaut
Noisettes de polenta, sauce fonduta
Arancini, servi avec caviar d'artichaut ou crème de
confiture de tomates confites

PLAT

Lizza Legumi
Pizza Margherita
Gnocchi Legumi

DESSERT

Sorbet : 2 boules parfums au choix
Riz au lait, servi avec coulis fruits rouges ou caramel
beurre salé

Nos plats du midi à petits prix !** 10,50

Pizza Siciliana – Gnocchi Legumi – Pasta Bolognese
Et l' OFFRE DU JOUR : « un plat de la carte à prix promotionnel ! »
>Consultez nos ardoises

Composez-vous mêmes votre FORMULE RAPIDO**

avec notre sélection de plats du midi à petits prix !

PLAT + MINI-DOLCE
11,50

PLAT +
CAFFÈ SCALETA ou GLACE 2 BOULES ou RIZ AU LAIT
14,50

**disponibles uniquement du lundi au vendredi jusqu'à 14h
- hors jours fériés - aucune modification possible

Polpetta

Votre fidélité récompensée :

Inscrivez-vous à notre programme

BRAVO!
Et surtout, merci !

Scannez
ce QR code!



Bénéficiez de ses avantages dans l'ensemble
de nos établissements :

La Scaleta, L'Embarcadère Blois,
La Trouville Blois, Le San Martino Vendôme

Nos restaurants en région Centre-Val-de-Loire



Rejoignez-nous!

recrutement@la-scaleta.fr



la-scaleta.fr

Retrouvez-vous sur nos réseaux sociaux !

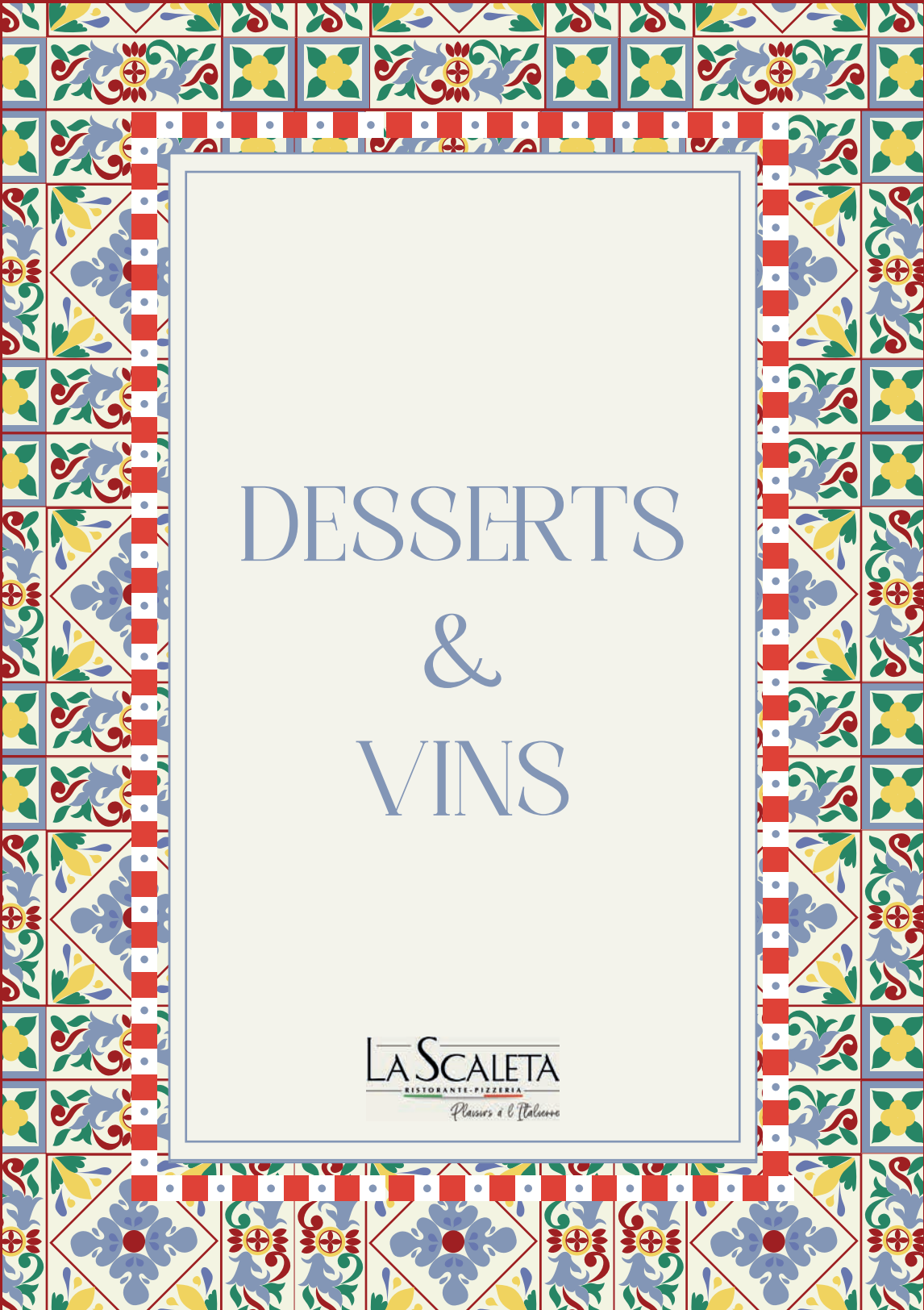


Votre avis est précieux!



LA SCALETA
RISTORANTE-PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne



DESSERTS & VINS

LA SCALETA
RISTORANTE - PIZZERIA
Piacere è Italiano

FROMAGES

TRIO DE FROMAGES - Chèvre de Sainte Maure, fontina, gorgonzola affinato, roquette, salade verte, vinaigrette	6,5
CHEVRE SAINTE-MAURE - Chèvre de Sainte Maure, salade verte, vinaigrette, roquette	4,5
FONTINA - Fontina, salade verte, vinaigrette, roquette	4,5
GORGONZOLA PERA - Mousse de gorgonzola, poires caramélisées, sablé parmesan-basilic-olive, roquette	4
STRACCIATELLA - Stracciatella, confiture de tomates confites, roquette	5

CAVE ITALIENNE

VINS BLANCS	VERRE (12,5cl)	PICHET		BOUTEILLE (75cl)
TERRAZZA D'ITALIA BIANCO VERONESE IGT Lamberti (Vénétie) - Couleur jaune paille Notes de fleurs blanches et de pommes <i>Frais, agréable, équilibré</i>	4,5	25cl 50cl	8 15,5	23
I COLTRI CHARDONNAY TOSCANA IGT Fattorie Melini (Toscane) <i>Bouquet complexe : fruité, floral, minéral</i>	5	25cl 50cl	9 17	25
LUPO VERMENTINO IGT Botter (Pouilles) - Nez fruité <i>En bouche : sec, floral, équilibré</i>	5,5	25cl 50cl	10 18,5	27
ZIBIBBO LIQUOROSO IGT Pellegrino (Sicile) <i>Vin liquoreux, nez intense et fruité</i>	6,5			21,5
VINS ROSÉS				
LUPO MERAVIGLIA UNO DI UNO IGT Botter (Pouilles) - Robe claire - Arômes de rose et de violette <i>Belle vivacité</i>	5,5	25cl 50cl	10,5 18	27
TERRAZZA D'ITALIA TERRE SICILIANE BIO IGT Lamberti (Sicile) - Rosé clair - Notes de fruits d'été <i>Frais, sec, léger, délicat</i>	5	25cl 50cl	9 17	25
BARDOLINO CHIARETTO CORTE GIARA DOC Allegrini (Vénétie) <i>Nez floral, sec, légèrement fruité et harmonieux</i>	6	25cl 50cl	11 20	29
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC Cantina Tollo (Abruzzes) - Arômes de fruits rouges <i>Équilibré, intensément fruité</i>	4,5	25cl 50cl	8 15,5	23
VINS ROUGES				
VEZZO PINOT NERO IGT Corvezzo (Vénétie) - Robe rubis - Notes de cerises <i>Structuré, tanins raffinés</i>	5	25cl 50cl	9 17	25
LUPO TRE DI TRE IGT Botter (Pouilles) - Arômes de fruits confits, des notes épicées <i>Finale persistante</i>	5,5	25cl 50cl	10 18	27
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Cantina Tollo (Abruzzes) - Gourmand et intense <i>Arômes de baies sauvages</i>	4,5	25cl 50cl	8 15,5	23
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC Torre Varano (Campanie) - Corsé et élégant - Notes de géranium, de cerise et de poivre noir - <i>Vin volcanique subtil, peu tannique, frais</i>				31
NADIR SYRAH BIO DOC Tenuta Rapitalà (Sicile) - Robe rouge rubis intense Nez enveloppant avec des notes de fruits mûrs, d'épices et de vanille <i>Délicat en bouche, des tanins souples et élégants</i>				34
CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO DOCG Melini (Toscane) - Un classique italien, authentique, équilibré, harmonieux - <i>Bouquet aromatique riche, légère touche boisée, long en bouche, belle finale</i>	6	25cl 50cl	11 20	29
BULLES ITALIENNES				
Prosecco Extra Dry DOC (Vénétie) - <i>Sec, aux arômes floraux</i>	5			25
Lambrusco rouge Amabile RIGHI Carniato DOC - <i>Doux</i>	4,5			23

DESSERTS

NOS PETITS «DOLCE» AU CHOIX

Mini coeur coulant chocolat	2,6	Mini tiramisù	2,9
Mini panna cotta	2,3	Mini Dolce du moment	2,9
Mini riz au lait	2		

CIAMBELLA (mini beignet à l'italienne), verrine de nocciolata bio	4,5
PARIS-TURIN - Choux craquelin, sucre glace, crème pralinée, noisettes caramélisées	8
RIZ AU LAIT - Coulis au choix : fruits rouges ou caramel	5,5
AFFOGATO - Crème fouettée mascarpone, brisures d'amarettini, au choix : glace noisette aux éclats caramélisés, glace pistache, glace vanille, servi avec un ristretto (à part)	5
PANNA COTTA au choix : coulis fruits rouges, sauce caramel beurre salé, nocciolata bio Condiment au choix : dés de poires caramélisées ou brisures de cookie pistache-chocolat	6
COEUR COULANT AU CHOCOLAT - Crème anglaise, crème fouettée, sauce chocolat, sucre glace Option : glace vanille (+1,5€)	6,5
COOKIE PISTACCHIO - Cookie à la pistache et chocolat, glace pistache de Sicile, sauce chocolat	7,5
TIRAMISÙ TRADITIONNEL	7
CAFFE SCALETA - Espresso, 2 mini desserts du moment	6,5
CAFFE SCALA - Espresso, 4 mini desserts du moment	8,5



GLACES & SORBETS

PARFUMS GLACES :

Vanille
Caramel salidou
Pistache de Sicile
Amarena
Café
Meringue
Noisette aux éclats caramélisés
Rhum-raisins



PARFUMS SORBETS :

Chocolat
Fruits rouges
Citron jaune de Sicile
Poire
Pomme verte
Passion

Supplément sauce, coulis, condiment ou crème fouettée mascarpone +1€

1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7

LES NAPOLITAINS

NAPOLITAIN AMARENA - Glace amarena, sauce chocolat, crème fouettée mascarpone, cerises amarena	7
NAPOLITAIN CARAMELLO - Glace caramel salidou, caramel beurre salé, crème fouettée mascarpone, amandes effilées	7
NAPOLITAIN VANIGLIA - Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée mascarpone	7
NAPOLITAIN CAFFE - Glace café, coulis café, crème fouettée mascarpone, grains de café chocolatés	7
NAPOLITAIN CIOCCOLATO - Sorbet chocolat, sauce chocolat, crème fouettée mascarpone, poudre de cacao	7

LES COUPES GOURMANDES

FRUTA - Sorbets fruits rouges, pomme verte, poire, poires caramélisées, crème fouettée mascarpone, coulis fraise	9
GOLOSITA - Glaces noisette aux éclats caramélisés, pistache de Sicile, meringue, nocciolata bio crème fouettée mascarpone, brisures de cookie	9

LES COUPES ALCOOLISÉES

COLONNELLO - Sorbet citron de Sicile, limoncello ou vodka, citron	8
CREOLO - Sorbet passion, glace rhum-raisins, rhum carta oro, orange	8

MENUS



MENU GIOVANI*

18

de 18 à 25 ans

Boisson + Plat + Dessert

Boisson

- Limonade Scaleta (33cl) : Giallo, Violetta ou Esotico
- Thé glacé (33cl) : pêche, kiwi ou litchi
- Cola (33cl) : MoleCola, Coca Cherry ou Coca-Cola, Coca sans sucres
- Bière pression Angelo Poretti (25cl)
- Kir blanc sec (12,5cl) : cassis, pêche ou mûre

Plat

- Pizza : Margherita, Siciliana ou Regina
- Lizza : Salmone ou Cappollo tartufo
- Pasta : Bolognese
- Burger Pomodoro (+5,50€)

Dessert

- Ciambella et Nocciolata bio
- Cookie pistacchio (+2,00€)
- Cœur coulant au chocolat (+1,00€)



MENU ADO*

14

de 10 à 17 ans

Boisson + Plat + Dessert

Boisson (25cl)

- Jus/Nectar** de fruits Granini : Pomme, Fraise, Tomate, Ananas**, Orange**
- Thé glacé : pêche, kiwi ou litchi
- Coca-Cola ou Coca Cherry

Plat

- Petite Pizza : Margherita, Siciliana ou Regina
- Petite Pasta Bolognese
- Petite Cappelletti formaggi gratiné mozzarella
- Petit Gnocchi Legumi

Dessert

- Ciambella et Nocciolata bio
- Cœur coulant au chocolat
- Glace 2 boules parfums au choix



MENU BAMBINO*

7,5

jusqu'à 9 ans

Boisson + Plat + Dessert

Boisson (20cl)

- Jus/Nectar** de fruits Granini : Pomme, Fraise, Tomate, Ananas**, Orange**
- Thé glacé : pêche, kiwi ou litchi
- Coca-Cola ou Coca Cherry
- Sirop à l'eau

Plat

- Mini Pizza : Margherita ou Siciliana
- Mini Pasta Bolognese
- Mini Cappelletti formaggi gratiné mozzarella
- Mini Gnocchi Legumi ou Gnocchi jambon italien aux herbes/crème

Dessert

- Mini Ciambella et Nocciolata bio
- Mini cœur coulant au chocolat
- Glace 2 boules parfums au choix
- Compote bio

LA SCALETA
RISTORANTE - PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne