



sapori
estivi...



LA SCALETA
RISTORANTE-PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne

LES OFFRES DU MIDI

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

Pizza Siciliana – Risotto Verdure – Pasta Bolognese
ou l'OFFRE DU JOUR : « un plat de la carte à prix promotionnel ! »

>Consultez nos ardoises ou abonnez-vous
à nos pages Facebook et Instagram



Composez vous-même 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 SALADE DE FRUITS 14,50

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

MENUS



Apéritif + Plat + Dessert 24,5

Antipasti + Plat + Dessert 25,5

Apéritif + Antipasti
+ Plat + Dessert 29,5

MENU *Classico**

3 déclinaisons

APÉRITIF

Mocktail (33cl) : Verde, Fra'grumi, Verger Floral
Coupe pétillant (12,5cl) : Prosecco blanc
ou Lambrusco rouge

ANTIPASTI

Piccolo Carpaccio (sauce au choix)
Salade italienne

PLAT

Pizza : Regina, Ortolana et Alto
Pasta : Puglia (poulet ou jambon italien), Polpetta Piccanti
Risotto Verdure

DESSERT

Panna cotta
Tiramisù
Salade de fruits
Napolitain (coupe glacée) : 5 créations disponibles



Antipasti
+ Plat
+ Dessert 17

MENU *Verde**

ANTIPASTI

Panissa
Caviar de poivrons
Suppli al telefono

PLAT

Risotto Verdure
Piccina Orto
Pizza Margherita

DESSERT

Sorbet : 2 boules parfums au choix
Salade de fruits



*disponibles tous les jours – midis et soirs – aucune modification possible dans nos menus

SOFTS- *Signature Scaleta*

«Nos créations **sans** alcool»

THÉS GLACÉS (24cl) Pêche/fleur de cerisier, verte ou agrumi	4,5
LIMONADES SCALETA « fraîcheur, peu sucrées » (28cl) VERDE : concombre, citron, basilic AGRUMI : pamplemousse, orange sanguine, citron VERGER FLORAL : pêche abricot, saveur fleur de cerisier, citron	5
MOCKTAILS (24cl) VERDE : concombre, citron, basilic, jus de pomme FRA'GRUMI : pamplemousse, orange sanguine, citron, jus de fraise VERGER FLORAL : pêche abricot, saveur fleur de cerisier, citron, jus de fraise, nectar d'ananas	6,7
POSITANO (20cl) Sirop fleur d'immortelle, sirop bergamote, Martini floreale, tonic bio La French, eau gazeuse	6,9
VIRGIN SPRITZ AGRUMI (22cl) Base agrumi (orange sanguine, pamplemousse, citron), concentré bitter, tonic bio La French, eau gazeuse	6,7



*Basilico
smash*



Maddalena Rosa



COCKTAILS- *Signature Scaleta*

«Nos créations **avec** alcool»

SANGRIA ITALIENNE (20cl) du moment	6,5
PUNCH ITALIEN (20cl) Limoncello, Martini blanc, nectar d'ananas, jus d'orange, vin blanc italien	7
SPRITZ AUTENTICO (20cl) <i>recette traditionnelle</i> Aperitivo Aspide artisanale de Sardaigne, Prosecco, eau gazeuse	9
SPRITZ SCALETA (20cl) <i>agrumes, amer, désaltérant</i> Aperitivo Aspide artisanale de Sardaigne, Prosecco, eau gazeuse, base agrumi (orange sanguine, pamplemousse rose, citron)	9
SPRITZ ELICRISO (20cl) <i>floral, botanique, épices douces</i> Sirop fleur d'immortelle, Prosecco, eau gazeuse	9
SPRITZ FIORI (20cl) <i>floral, amer, désaltérant</i> Aperitivo Aspide artisanale de Sardaigne, Prosecco, eau gazeuse, base verger floral (pêche abricot, fleur de cerisier, citron)	8,5
BASILICO SMASH (9cl) Gin, base verte (basilic, concombre, citron) Option Swicy : tabasco vert + Pickles piment vert	8,5
MADDALENA ROSA (16cl) <i>amandé, floral, fruité, gourmand</i> Liqueur d'amaretto, jus d'ananas, base verger floral (pêche abricot, fleur de cerisier, citron)	9,5
MOJITO LIMONCELLO (30cl) <i>parfumé, citronné, rafraîchissant</i> Sirop mojito mint, sirop de sucre de canne, rhum blanc, limoncello, eau gazeuse, glace pilée, menthe fraîche, citron vert	8

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.

BOISSONS

SODAS ITALIENS (27,5cl) Polara - Méthode artisanale 4,5
 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 : 4
 Pomme, fraise, tomate, orange**, ananas**

COLAS (33cl) : 4,5
 COCA-COLA, COCA SANS SUCRES ou COCA CHERRY
 MOLECOLA « l'authentique cola italien, aux extraits naturels »

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

Pétillantes
 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	5,8	8,2

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES FLEA (bouteille 33cl) : 8
 FEDERICO IPA : fraîcheur, notes d'agrumes, finale longue, agréablement amère (6,6°)
 VIOLANTE : reflets ambrés, puissante mais équilibrée, notes d'épices

BIÈRES ARTISANALES LOCALES (bouteille 33cl) : 7,5
consultez nos ardoises

BULLES ITALIENNES (12,5cl) :
 PROSECCO BLANC BOLLA DOC "sec, aux arômes floraux" 5
 LAMBRUSCO ROUGE AMABILE RIGHI DOC "doux, fruité" 4,5

KIRS ITALIENS (12,5cl) :
 KIR PROSECCO 5,5
 KIR BLANC SEC 4,5
 au choix : crème cassis, pêche, mûre ou sirop amaretto

APÉRITIFS ITALIENS :
 ZIBIBBO PELLEGRINO IGT (12,5cl) "vin blanc liquoreux 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 3

DIGESTIFS (4cl) : 6,2
 Grappa
 Sambuca
 Limoncello
 Amaretto
 Poire
 Cognac
 Get 27





ANTIPASTI

... à partager dans la convivialité ...

ASSORTIMENTO FESTIVO conseillé pour 3-4 personnes

22

Bresaola, jambon de Parme, jambon italien aux herbes, caviar de poivrons, câpres italiennes, panissa, suppli al telefono, fritto misto, rillettes de saumon, gorgonzola affinato, peperoncini Lombardi, gressin, beurre et roquette

COMPOSEZ VOUS-MÊMES VOTRE ASSORTIMENT D'ANTIPASTI !

- Jambon de Parme 6,5
- Bresaola 6,5
- Jambon italien aux herbes 4,5
- Panissa 🍃 3
- Fritto misto, caviar de poivrons 4
- Stracciatella et caviar de poivrons 🍃 5,5
- Burrata (120g) et huile, basilic, roquette 🍃 5,5
- Calamarinato 6
- Caviar de poivrons et son gressin 🍃 3,5
- Involtini chèvre speck 4
- Gorgonzola affinato, roquette, crème balsamique 🍃 4,5
- Olives taggiasche, roquette 🍃 4
- Suppli al telefono 🍃 4
- Rillettes de saumon, gressin 6
- Spianata piccante 🌶️ 5
- Peperoncini Lombardi 2,5



Stromboli

STROMBOLI à partager 🍃 5
Mini pizza roulée, garnie de sauce tomate, mozzarella, accompagnée d'une verrine de caviar de poivrons

SALADE ITALIENNE 🍃 4,5
Salade, copeaux de parmesan, tomates confites, vinaigrette de tomates confites

PICOLLO CARPACCIO 7,5
Carpaccio de bœuf (50g)
Servi avec sauce au choix : huile basilic, pesto vert ou sauce Caesar, roquette, câpres italiennes et copeaux de parmesan



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

verre 12,5cl 5
pichet 25cl 9
pichet 50cl 17
bouteille 75cl 25

PIZZAS

ORTOLANA 🌱	14,5
Sauce pomodoro, légumes grillés, tomates cerises rôties, tagliatelles de courgette au pesto, olives taggiasche et roquette Option : mozzarella + 2€	
CALABRIA 🍷	17,5
Sauce arrabbiata, mozzarella, polpettes bœuf/merguez hachés, légumes grillés, oignons rissolés, spianata, olives taggiasche, roquette et pickles d'oignons rouges Option : sans spianata - 3€	
BELLISSIMA 🐟	18
Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, tomates cerises rôties, rillettes de saumon, straciatella, roquette et citron	
QUATRO FORMAGGI	15
Sauce tomate au basilic ou crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, taleggio et copeaux de parmesan Option : Chèvre de Ste Maure + 3,50€	
CAPRA FUMO	16
Sauce pomodoro, mozzarella, miel, chèvre de Sainte-Maure de Touraine, magret fumé et roquette	
ALTO	15
Crème fraîche, mozzarella, oignons rissolés, taleggio, pommes de terre grenailles, speck de montagne et roquette	
CAMPI	18,5
Sauce tomate ou crème fraîche, mozzarella, jarret de bœuf confit, gorgonzola affinato, crème fraîche, tomates cerises rôties, œuf et oignons rissolés	
CALZONE CLASSICA « en chausson »	15
Sauce tomate au basilic, mozzarella, œuf, jambon italien aux herbes, huile d'olive au basilic frais	
CALZONE VIVO « en chausson » 🍷	15,5
Sauce arrabbiata, mozzarella, émincé de poulet aux épices italiennes, peperoncini Lombardi, œuf, oignons rissolés et huile d'olive pili pili	

Retrouvez vos incontournables comme la **Regina**, la **Margherita** ou la **Siciliana**.

Composez votre pizza selon vos envies...

1. La base : 9,5

La pâte faite maison, de la mozzarella et une base au choix : sauce tomate, crème, arrabbiata, tartufo

2. Les ingrédients* :

Chèvre Sainte-Maure de Touraine	3,5
Taleggio	2
Gorgonzola	2
Straciatella	3,5
Parmesan	2
Poulet aux épices italiennes	3,5
Jarret de bœuf confit	4
Magret de canard fumé	4,5
Jambon italien aux herbes	3
Champignons frais	2
Légumes grillés	3
Oeuf	1,5
Saumon frais	4,5
Spianata	3,5
Olives taggiasche	2



*Votre bon plan !**

Base + 3 ingrédients au choix	15
Base + 5 ingrédients au choix	18,5

*sans doublon d'ingrédients

PIZZAS PICCINA



Pour les petites faims...
servies avec salade verte

PICCINA REGINA

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

8

PICCINA 4 FORMAGGI

Sauce tomate basilic ou crème fraîche, mozzarella, gorgonzola affinato, taleggio et copeaux de parmesan

8,5

PICCINA SALMONE

Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, rillettes de saumon, tomates cerises rôties, roquette, citron

9,9

PICCINA ORTOLANA

Sauce pomodoro, légumes grillés, tagliatelles de courgette au pesto, tomates cerises rôties, roquette
Option : mozzarella + 1€

7,5



Le saviez-vous?

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

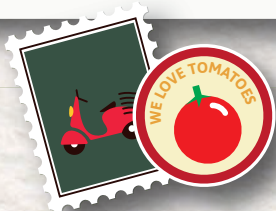
Farine et sauce tomate italiennes !



SALADES GOURMANDES





Insalata Andria



CAESARIO 16,5
Salade, sauce Caesar, œuf dur, anchois marinés, poulet pané, tomates cerises rôties, copeaux de parmesan, croutons

CAPRINATRA 15,5
Salade, vinaigrette de tomates confites, toasts de pain au chèvre de Sainte-Maure de Touraine, miel, magret de canard fumé, artichauts grillés et crème balsamique de Modène

ZUCCHINE  17
Salade, roquette, vinaigrette de tomates confites, panissa, tagliatelles de courgette au pesto, burrata (120g), olives taggiasche, artichauts grillés et crème balsamique de Modène

CALAMARA  18
Salade, vinaigrette de tomates confites, encornets et crevettes marinés, rillettes de saumon, légumes grillés, croutons, tomates cerises rôties et crème balsamique de Modène

INSALATA ANDRIA 19,5
Bouchées de pizza roulée garnie de sauce tomate et mozzarella sur un lit de salade, vinaigrette de tomates confites, burrata (120g), tomates cerises rôties
Accompagnement au choix : jambon de Parme ou Bresaola

BURGER ET VIANDES

BURGER VESUVIO 21
Bun noir, caviar de poivrons, taleggio, steak haché de bœuf VBF 150g, oignons rissolés, cornichons aigre-doux, tomates cerises, roquette et frites

BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF (180g) 22
Sauce vierge, légumes grillés, roquette et frites

TARTARE DE BŒUF "à l'italienne" (180g) 21
Coupé au couteau, préparé, copeaux de parmesan, servi avec salade verte et frites

DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF (200g) 22,5
Sauce au choix : Caesar, huile basilic ou pesto vert, copeaux de parmesan, câpres italiennes, fleur de sel, citron, roquette et frites

ESCALOPE MILANAISE (180g) 22,5
Escalope de veau panée, spaghetti quadrato, sauce pomodoro, citron



Burger Vesuvio



Avec votre escalope de veau Milanaise, savourez MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Cantina Tollo (Abruzzes) - Gourmand et intense - Arômes de baies sauvages

verre 12,5cl	4,5
pichet 25cl	8
pichet 50cl	15,5
bouteille 75cl	25

PASTA ET RAVIOLES

- PUGLIA** 15,5
Spaghetti quadrato, pesto vert, burrata (120g), roquette
Garniture au choix : jambon italien aux herbes, julienne de jambon de Parme, poulet émincé aux épices italiennes
- POMODORO** 🌿 7,5
Rigatoni, sauce pomodoro, tomates cerises et basilic frais
Options : stracciatella ou émincé de poulet aux épices italiennes ou spianata + 3,5€
- CARBONARA ITALIA** 17,5
Spaghetti quadrato, guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'œuf et poivre 5 baies
- BOLOGNESE** 12
Rigatoni, sauce tomate, viande hachée et jarret de bœuf confit, brunoise de légumes et basilic frais
- TRIANGOLI TARTUFO** (gratinés) 14,9
Ravioles à la truffe, crème tartufo, mozzarella et roquette
Option : jambon italien aux herbes + 3€
- OCEANO** 🐟 16,5
Rigatoni, émincé citron de Sicile, saumon frais, stracciatella, tomates cerises rôties, citron et basilic frais
- TRAPPOLE** 🐟 18
Rigatoni, sauce vierge, encornets et crevettes marinés, légumes grillés, basilic et citron
- POLPETTA PICCANTI** 🍷 16,5
Spaghetti quadrato, sauce arrabbiata, tomates cerises rôties, polpettes bœuf/merguez, basilic frais



Carbonara italia



Bolognese

RISOTTO

- RISOTTO VERDURE** 🌿 15
Risotto au parmesan, légumes grillés, basilic frais et copeaux de parmesan

Personnalisez votre risotto Verdure :
Emincé de poulet aux épices italiennes + 3,50€
Stracciatella + 3,50€
Poulet crousty + 4,50€



Risotto verdure



Charte de qualité

LA SCALETA

RISTORANTE - PIZZERIA

Plaisirs à l'italienne

Pour tout savoir sur nos produits, scannez ce QR code !



Une large gamme de produits rigoureusement sélectionnés en provenance d'Italie.

Nos produits italiens de qualité



LA SCALETA

RISTORANTE - PIZZERIA



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, guanciaie, jambon de speck, jambon italien aux herbes

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



la-scaleta.fr

Retrouvez-nous sur
nos réseaux sociaux !



Votre avis est précieux!



LA SCALETA
RISTORANTE - PIZZERIA

Plaisirs à l'Italienne



*desserts
et vins...*



FROMAGES

TRIO DE FROMAGES

Gorgonzola affinato, chèvre de Sainte-Maure de Touraine, copeaux de parmesan, salade, vinaigrette tomates confites et crème balsamique de Modène

6

CHEVRE SAINTE-MAURE

Chèvre de Sainte-Maure de Touraine, salade, vinaigrette tomates confites et crème balsamique de Modène

4,5

STRACCIATELLA et caviar de poivrons

5,5



CAVE ITALIENNE

Vins blancs

SU PUDDO VERMENTINO IGT

(Sardaigne)

Sec, floral et équilibré, nez fruité

I COLTRI CHARDONNAY TOSCANA IGT

Fattorie Melini (Toscane)

Bouquet complexe : fruité, floral, minéral

PROSECCO BLANC EXTRA DRY DOC IGT

Bolla (Vénétie)

Vin pétillant sec aux arômes floraux

ZIBIBBO LIQUOROSO IGT

Pellegrino (Sicile)

Vin liquoreux, nez intense et fruité

VERRE

(12,5cl)

PICHETS

(25cl) (50cl)

BOUTEILLE

(75cl)

5,5

9,5

17,9

27

5

9

17

25

5

25

6,5

21,5

Vins rosés

ROSATO DELL ESTASTE TRENEVEZIE IGT

Sec, fruité, expressif avec des notes de pamplemousse rose

BARDOLINO CHIARETTO CORTE GIARA DOC

Allegrini (Vénétie)

Nez floral, sec, légèrement fruité et harmonieux

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Cantina Tollo (Abruzzes) - Arômes de fruits rouges

Équilibré, intensément fruité

Vins rouges

VEZZO PINOT NERO IGT

Corvezzo (Vénétie) - Robe rubis - Notes de cerises

Structuré, tanins raffinés

LUPO TRE DI TRE IGT

Botter (Pouilles) - Arômes de fruits confits, des notes épicées

Finale persistante

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Cantina Tollo (Abruzzes) - Arômes de baies sauvages

Gourmand et intense

NERO D'AVOLA BRIGANTELLA DOC

(Sicile) - Rond et fruité, légèrement épicé

Belle finale avec des tanins bien intégrés

LEONUS SANGIOVESE IGT

(Toscane) - Frais, notes de cerises et fruits noirs

Tanins fins et à la finale équilibrée et agréable

CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO DOC

Melini (Toscane) - Un classique italien, authentique, équilibré, harmonieux

Bouquet aromatique riche, légère touche boisée

Long en bouche, belle finale

LAMBRUSCO ROUGE AMABILE BIO DOC

Righi (Emilie Romagne) Vin effervescent

Doux et fruité

	VERRE	PICHETS		BOUTEILLE
	(12,5cl)	(25cl)	(50cl)	(75cl)
ROSATO DELL ESTASTE TRENEVEZIE IGT	4,9	9	17	25
BARDOLINO CHIARETTO CORTE GIARA DOC	6	11	20	29
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	4,5	8	15,5	23
VEZZO PINOT NERO IGT	4,5	8,5	16	25
LUPO TRE DI TRE IGT	5,7	10,5	18,9	29
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	4,5	8	15,5	25
NERO D'AVOLA BRIGANTELLA DOC	5,9	11	19,5	29
LEONUS SANGIOVESE IGT				32
CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO DOC				35
LAMBRUSCO ROUGE AMABILE BIO DOC	4,5			23

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



DESSERTS

NOS PETITS «DOLCE» AU CHOIX

Mini salade de fruits
Mini panna cotta
Mini coeur coulant

Mini tiramisù
Mini Dolce du moment

2,5

CIAMBELLA - (mini beignet à l'italienne), verrine de Nocciolata bio 4,5

SALADE DE FRUITS FRAIS 5,5
Pommes, raisins, kiwis, ananas, myrtilles et oranges, sirop amaretto menthe

TARTE CITRON MERINGUÉE 7,5
Fond de tarte sucré, crème citron, meringue et coulis citron vert basilic

CRÈME BRÛLÉE VANILLE - Caramélisée au sucre cassonade 6

AFFOGATO - Crème fouettée au mascarpone, brisures d'amaretini 5
Au choix : Glace caramel salidou, pistache ou vanille
Servi avec ristretto à part

PANNA COTTA 5,5
Au choix : coulis fruits rouges, sauce caramel beurre salé, Nocciolata bio ou coulis citron vert basilic

COEUR COULANT AU CHOCOLAT 7
Crème anglaise, crème fouettée mascarpone
Option : glace au choix + 1,5€

COOKIE MI-CUIT AMARETTO 7,5
Cookie mi-cuit aux amandes, pépites de chocolat
Glace au choix et sauce chocolat

TIRAMISÙ TRADITIONNEL 6,5

TIRAMISÙ DU MOMENT - Consultez les ardoises 7

Les gourmands

CAFFE SCALETA - Espresso, 2 minis dolce du moment 6,9

CAFFE AMICI - À déguster à 2 : 2 Espressos, 5 minis dolce du moment 11,5



GLACES & SORBETS



PARFUMS GLACES :

Vanille
Caramel salidou
Pistache de Sicile
Amarena
Cappuccino
Panna

PARFUMS SORBETS :

Chocolat
Fruits rouges
Citron jaune de Sicile
Myrtille
Citron basilic
Mangue
Abricot



Les Napolitains

- NAPOLITAIN AMARENA** - Glace Amarena, sauce chocolat, crème fouettée mascarpone, cerises amarena 7
- NAPOLITAIN CAMELLO** - Glace Caramel, caramel beurre salé, crème fouettée mascarpone, amandes effilées 7
- NAPOLITAIN VANIGLIA** - Glace Vanille, sauce chocolat, crème fouettée mascarpone 7
- NAPOLITAIN CAFFE** - Glace Cappuccino, coulis de café, crème fouettée mascarpone et grains de café chocolatés 7
- NAPOLITAIN CIOCCOLATO** - Sorbet Chocolat, sauce chocolat et crème fouettée mascarpone 7

Les coupes gourmandes

- FRUTTA ROSSA** - Sorbet fruits rouges, sorbet myrtille, coulis de fruits rouges et crème fouettée mascarpone 9
- PISTACCHIO** - Glace pistache de Sicile, sorbet chocolat, brisure de cookie mi-cuit, Nocciolata bio et crème fouettée mascarpone 9
- CAPRI** - Sorbet citron de Sicile, sorbet citron basilic, glace panna, zestes de citron vert, coulis citron vert basilic et crème fouettée mascarpone 9
- GIALLO** - Sorbet mangue, sorbet abricot, sorbet citron de Sicile, coulis de fruits rouges et crème fouettée mascarpone 9

La coupe alcoolisée

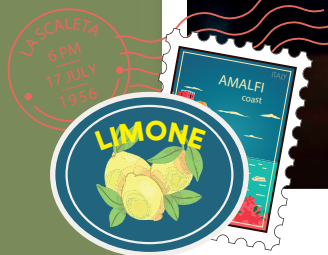
- COLONELLO** - Sorbet citron de Sicile, limoncello ou vodka, citron 8

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 aromatisé	4,9
Caffè "viennois"	4,7
Matcha latte	5,5

HOT DRINKS SIGNATURE SCALETA :

POUSS-MAMA	5,5
1 espresso et 1 digestif 2cl au choix	



Matcha latte

MENU GIOVANI

de 18 à 25 ans

Boisson + Plat + Dessert

18

Boisson

Limonade Scaleta (33cl) : Giallo, Violetta ou Esotico
 Thé glacé (33cl) : Pêche blanche, Thé citron ou Grenadine
 Cola (33cl) : MoleCola, Coca Cherry, Coca-Cola ou Coca sans sucres
 Bière pression Angelo Poretti (25cl)
 Kir blanc sec (12,5cl) : Cassis, Pêche ou Mûre

Plat

Pizza : Margherita, Siciliana ou Regina
 Piccina : 4 choix possibles
 Pasta Bolognese
 Risotto Verdure
 Burger Vesuvio (+5,5€)

Dessert

Crème brûlée vanille
 Ciambella Nocciolata
 Glace 2 boules : parfums au choix

MENU ADO

de 10 à 17 ans

Boisson + Plat + Dessert

14

Boisson (25cl)

Jus/Nectar** de fruits Granini : Pomme, Fraise, Tomate, Ananas**, Orange**
 Thé glacé : Pêche blanche, Thé citron ou Grenadine
 Coca-Cola ou Coca Cherry

Plat

Petite pizza : Margherita ou Siciliana
 Petite pasta : Bolognese ou Pomodoro
 Petit risotto Verdure
 Tenders de poulet et frites

Dessert

Ciambella Nocciolata
 Cœur coulant chocolat
 Glace 2 boules : parfums au choix
 Salade de fruits

LA SCALETA
 RISTORANTE PIZZERIA
 Pasticci e Italiane

MENU BAMBINO

jusqu'à 9 ans

Boisson + Plat + Dessert

7,5

Boisson (20cl)

Jus/Nectar** de fruits Granini : Pomme, Fraise, Tomate, Ananas**, Orange**

Thé glacé : Pêche blanche, Thé citron ou Grenadine

Coca-Cola ou Coca Cherry

Sirop à l'eau

Plat

Mini pizza : Margherita ou Siciliana

Mini pasta : Bolognese ou Pomodoro

Mini risotto Verdure

Tenders de poulet et frites

Dessert

Mini ciambella Nocciolata

Mini cœur coulant chocolat

