

Aperitivo – Aperitif

Martini Bianco	5,00
Martini Rosso	5,00
Martini Dry	5,00
Prosecco Mionetto D.O.C.G	6,00
Aperol Spritz * ²	7,50
Campari Spritz * ²	7,50
Limoncello Spritz * ²	7,50
Hugo * ²	7,50
Aperitivo Nonino	7,50
Americano (Campari, Vermuth, Soda) * ²	8,50
Gin Tonic (Gin, Tonic Water) * ⁷	10,00
Negroni (Campari, Vermuth, Gin) * ²	11,00

Alkoholfrei

Crodino Spritz (Crodino, Sprite) * ²	7,00
San Bitter Spritz (San Bitter, Apfelschorle) * ²	7,00
Blue Ale (Ginger Ale, Apfelsaft, Curucao) * ²	6,50

Menü

In Italien nimmt man sich beim Essen immer viel Zeit für ein komplettes Menü, bestehend aus Antipasti, Pasta, Fisch, Fleisch und Dessert. Daher bieten wir Ihnen täglich Überraschungsmenüs mit unterschiedlichen Gängen an:

3-Gang Überraschungsmenü 39,50

4-Gang Überraschungsmenü 49,50

5-Gang Überraschungsmenü 59,50

Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta Classica ^{*A}	
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel (vier Stück)	9,50
Caprese di Bufala ^{*E}	
Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Basilikum	11,90
Carpaccio di Manzo ^{*E}	
Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Champignons und Parmesan	15,50
Vitello Tonnato ^{*C,G}	
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	15,90
Parma & Melone ^{*1}	
Rohschinken und Honigmelone	15,90
Antipasti Scala ab 2 Personen ^{*C,G,E}	
Gemischte italienische Vorspeisen nach Art des Hauses	pro Person 11,00

Zuppe – Suppen

Zuppa di Pomodoro ^{*E}	
Tomatensuppe mit Sahnehaube	6,90
Minestrone ^{*2}	
Klare Brühe mit frischem Gemüse	6,90
Tortellini in Brodo ^{*A,C}	
Kalbfleischbrühe mit Filetstreifen und gefüllten Nudeln	7,90

Insalata – Salate

Insalata Scala	
Großer gemischter Salat	8,50
Insalata di Rucola *E	
Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan	8,90
Insalata con Tonno *1	
Gemischter Salat mit Thunfisch	13,90
Insalata con Gamberi *B	
Grosser Salat mit Black Tiger Garnelen	14,90

Salate mit unserem hausgemachten Dressing mariniert *G

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti alla Carbonara *A,C,E,1	
Mit Parmesan, Ei und Pancetta	14,50
Orrechiette all' Arrabiata *A,E	
Öhrchennudeln in scharfer Tomatensauce	15,50
Strozzapretti al Pesto Genovese *A,D,E	
Gedrehte Nudeln mit Zucchini, Pinienkernen und grünem Pesto	15,50
Spaghetti aglio, olio e peperoncini con Gamberi *2,A,B	
Unser pikanter Klassiker mit Garnelen	18,50
Tagliolini alla Rossini *A,C,E	
Dünne Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, verfeinert mit Rahmsauce	19,50
Tagliolini con Capesante *A,C,D,E	
Dünne Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Zitronenpesto	21,90
Ravioli con Ricotta e Spinaci *2,A,E	
Ravioli mit Büffelricotta und Spinat gefüllt, an Butter - Salbei	18,90
Lasagne al Ragú *A,E	
Die Basis ist Kalbsbolognese und Béchamel	15,90
Cannelloni con Ricotta e Spinaci *A,C,E	
Gefüllte Nudelröllchen im Ofen mit Parmesan überbacken	16,90

Le Pizze – Handgemachte Steinofenpizza

Pizza Tonno e Cipolla *A,E,I	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	14,50
Pizza Vegetariana *A,E,I	Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse	14,50
Pizza ai 4 formaggi bianca *A,E	Vier Käsesorten, ohne Tomatensauce	14,50
Pizza Sergio Primavera *A,E	Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten	14,90
Pizza alla Diavola *A,E,I	Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami Calabrese	14,90
Pizza Capricciosa *A,E,I	Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Oliven	14,90
Pizza alla Genovese *A,E,O	Mozzarella, frische Tomaten, Pesto Genovese, Basilikum	14,50
Pizza Parma *A,E,I	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten	15,50
Pizza alla Bresaola *A,E,I	Tomatensauce, Mozzarella, Rinderschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten	16,50
Pizza ai Gamberoni *A,B,E	Tomatensauce, Mozzarella, Black Tiger Garnelen, Cherrytomaten, Rucola	16,90
Pizza Scala con Frutti di Mare *A,B,	Tomatensauce, Mozzarella, frische Meeresfrüchte, Chilli, Knoblauch	19,50

Oliven	1,00	Knoblauch	1,00	Peperoncini	1,00	Rote Zwiebeln	1,00
Rucola	1,50	Paprika	2,00	Champignons	2,00	Sardellen	2,00
Salami	2,50	Cherryromaten	2,50	Artischocken	3,50	Kochschinken	3,50
Parmesan	3,50	Garnelen	5,50				

Carne di Vitello – Schnitzel vom Kalb

Scaloppine alla Milanese ^{*A,C,E}	
Kalbsschnitzel mit hausgemachten Semmelbröseln paniert	23,50
Saltimbocca alla Romana ^{*A,1}	
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Salbeibutter	23,50
Scaloppine al Gorgonzola ^{*E}	
Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce	23,50
Scaloppine ai Funghi ^{*E}	
Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce	23,50

Schnitzel inklusive Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

Carne di Manzo – Fleisch vom argentinischen Rind

Bistecca alla Griglia mit Kräuterbutter	
Rumpsteak vom Grill mit Champignons, Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln	28,90
Bistecca al Pepe Verde ^{*A,t}	
Rumpsteak vom Grill in grüner Pfeffersauce	29,90
Bistecca ai Funghi ^{*E}	
Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsauce	29,90
Filetto alla Griglia mit Kräuterbutter	
Zartes Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	32,50
Filetto al Barolo	
Rinderfilet in deftiger Rotweinsauce	33,50
Filetto al Gorgonzola ^{*E}	
Rinderfilet in Gorgonzolasauce	33,50

Rindfleischgerichte inklusive Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse



Frutti di Mare – Meeresfrüchte

Calamari alla Griglia ^{*B}	
Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl, Knoblauch und Chilli	21,50
<hr/>	
Gamberoni alla Griglia ^{*B}	
Riesengarnelen in der Schale vom Grill mit Remoulade	31,90
<hr/>	
Gamberoni al Calvados ^{*B}	
Riesengarnelen ohne Schale in Calvados-Hummerrahm	32,90

Meeresfrüchte inklusive Beilagensalat

Dolci – Dessert

Tiramisu ^{*C,E}	
Der italienische Klassiker	7,50
<hr/>	
Panna Cotta ^{*E}	
Puddingartiges italienisches Dessert mit Fruchtmark	6,90
<hr/>	
Tartufo ^{*C,D,E}	
Trüffelpralinen nachempfundene Eisspezialität	6,90
<hr/>	
Dessert Scala ^{*C,D,E}	
Gemischte Dessertkomposition nach Art des Hauses	13,50

weitere Desserts auf unserer separaten Dessertkarte



Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino (Medium) 0,25L	2,90
San Pellegrino 0,75L	6,90
Acqua Panna 0,25L	2,90
Acqua Panna 0,75L	6,90
Coca Cola / Zero ^{*2,8} 0,2L /0,4L	3,00 / 4,80
Fanta ^{*2,3} 0,2L /0,4L	3,00 / 4,80
Sprite 0,2L /0,4L	3,00 / 4,80
Mezzo Mix ^{*2,8} 0,2L /0,4L	3,00 / 4,80
Schweppes Bitter Lemon ^{*7} 0,2L	3,00
Schweppes Ginger Ale ^{*7} 0,2L	3,00
Apfelsaft 0,2L /0,4L	3,00 / 4,80
Orangensaft 0,2L /0,4L	3,00 / 4,80
Rhabarbersaft 0,2L /0,4L	3,00 / 4,80



Offene Weine

Weisswein

Pinot Grigio 0,25L /0,5L	7,50 /15,0
Chardonnay 0,25L /0,5L	7,50 /15,0
Grillo 0,25L /0,5L	7,50 /15,0

Rotwein

Primitivo 0,25L /0,5L	7,50 /15,0
Montepulciano 0,25L /0,5L	7,50 /15,0
Lambrusco 0,25L /0,5L	7,50 /15,0
Rose 0,25L /0,5L	7,50 /15,0

Biere

Bitburger vom Fass ^{*A} 0,3L /0,4L	3,80 /4,80
Alster ^{*A} 0,3L /0,4L	3,80 /4,80
Benediktiner Weißbier ^{*A} 0,5L	5,30
Benediktiner alkoholfrei ^{*A} 0,5L	5,30
Benediktiner Dunkel ^{*A} 0,5L	5,30
Bitburger alkoholfrei ^{*A} 0,33L	3,80



Warme Getränke

Espresso *8	2,80
Espresso Macchiato *8	3,00
Espresso Doppio *8	4,30
Cafe *8	3,00
Cappuccino *8	3,50
Latte Macchiato *8	4,50
Tee diverse Sorten *8	3,00

Cognac / Brandy / Rum / Whiskey

Remy Martin – Cognac	7,50
Baron Otard – Cognac	12,00
Vecchia Romagna	5,00
Villa Zarri – Brandy 10	8,00
Don Papa Baroko	8,50
Don Papa 10	12,00
Jack Daniels	5,00
Glennfiddich 12	7,00

Für eine Auswahl an Grappa fragen sie gerne nach unserer Grappakarte

Digestiv / Kräuter / Likör

Amaretto Disaronno * ²	4,00
Amaro del Capo * ²	4,00
Amaro Montenegro * ²	4,00
Averna * ²	4,00
Baileys	4,00
Branca Menta * ²	4,00
Fernet Branca * ²	4,00
Frangelico * ²	4,00
Limoncello * ²	4,00
Ramazotti * ²	4,00
Sambuca Molinari / al Caffè * ²	4,00
Marzadro – Pistazienlikör * ²	4,50
Vodka Belvedere	7,00
Michael Schaibel – Edel Williams	9,00

1. Konservierungsstoff
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Mit Süßungsmittel
5. Mit Phosphat
6. Geschwefelt
7. Chininhaltig
8. Koffeinhaltig
9. Mit Geschmacksverstärker
10. Geschwärzt

- A. Gluten
- B. Krebstiere
- C. Ei
- D. Nüsse
- E. Laktose
- F. Sellerie
- G. Senf