RISTORANTE ITALIANO
SCALO 34
Authentic Italian Restaurant

PIZZE

À EMPORTER **TAKE AWAY**

Pâte fine et beaucoup d'amour · Thin crust and lots of love

Toutes avec sauce tomate et mozzarella, sauf les BIANCA (base mozzarella). *All with tomato sauce and mozzarella, except the BIANCA ones (mozzarella base).*

LE CLASSICHE *Les classiques · The classics*

Margherita 1,4 — **10.–**
Basilic.
Basil.

Funghi 1,4 — **13.–**
Champignons.
Mushrooms.

Quattro formaggi 1,4 — **16.–**
Gorgonzola, parmesan, ricotta.
Gorgonzola, parmesan, ricotta.

Siciliana 1,4,7 — **17.–**
Thon, oignons, olives.
Tuna, onions, olives.

Prosciutto e funghi 1,4 — **16.–**
Jambon et champignons.
Ham and mushrooms.

Bufala e Crudo 1,4 — **20.–**
Jambon cru, mozzarella di bufala.
Cured ham, buffalo mozzarella.

Capricciosa 1,4 — **16.–**
Jambon, champignons, olives, artichaut.
Ham, mushrooms, olives, artichoke.

Margherita D.O.P. 1,4 — **15.–**
Mozzarella de bufflonne, basilic.
Buffalo mozzarella, basil.

Prosciutto 1,4 — **13.–**
Jambon.
Ham.

Napoli 1,4,7 — **15.–**
Câpres, anchois, olives.
Capers, anchovies, olives.

Calzone 1,4 — **15.–**
Jambon, pizza fermée.
Ham, folded pizza.

Calabrese 1,4 — **17.–**
Salami piquant, poivrons grillés.
Spicy salami, grilled peppers.

Ortolana 1,4 — **16.–**
Courgette, aubergine, poivron, champignons.
Courgette, aubergine, pepper, mushrooms.

Quattro stagioni 1,4 — **16.–**
Jambon, champignons, câpres, poivrons.
Ham, mushrooms, capers, peppers.

COMMANDEZ · ORDER
+41 22 760 85 27
Chemin de Joinville 34 · 1216 Cointrin · Tous les jours · Every day 11h30 – 14h00 · 18h30 – 22h30

LE SPECIALITÀ *Nos spécialités · Our specials*

Scalo 1,4 — **22.–**
Roquette, tomates cerises, parmesan, bresaola, huile à la truffe.
Rocket, cherry tomatoes, parmesan, bresaola, truffle oil.

Crudaiola 1,4 — **20.–**
Roquette, parmesan, tomates cerises, jambon cru.
Rocket, parmesan, cherry tomatoes, cured ham.

Tartufata 1,4 BIANCA — **22.–**
Crème de truffe, champignons, roquette, burrata, huile à la truffe.
Truffle cream, mushrooms, rocket, burrata, truffle oil.

Parmigiana 1,4 — **18.–**
Aubergines, parmesan, basilic.
Aubergine, parmesan, basil.

Zucca e Caprino 1,4 BIANCA — **19.–**
Crème de courge, mozzarella, chèvre, jambon cru, fondue de grana, oignons frits.
Pumpkin cream, mozzarella, goat cheese, cured ham, grana fondue, fried onions.

Campagnola 1,4 BIANCA — **19.–**
Crème de pommes de terre, cèpes, saucisse, provola, mozzarella.
Potato cream, porcini, sausage, provola, mozzarella.

Mortadella 1,4,5 BIANCA — **20.–**
Mortadelle, éclats de pistache, bufala.
Mortadella, crushed pistachios, bufala.

Salmone affumicato 1,4,7 — **20.–**
BIANCA
Oignons, câpres, saumon fumé.
Onions, capers, smoked salmon.

Della casa 1,4 — **18.–**
Jambon, aubergines, ricotta, basilic.
Ham, aubergine, ricotta, basil.

Sfiziosa 1,4 — **18.–**
Salami piquant, artichauts, ricotta, tomates séchées, basilic.
Spicy salami, artichokes, ricotta, sun-dried tomatoes, basil.

Tricolore 1,4,5 BIANCA — **18.–**
Mozzarella, pesto, tomates séchées, bufala.
Mozzarella, pesto, sun-dried tomatoes, bufala.

Bologna 1,4,9 — **17.–**
Sauce bolognaise, piment frais.
Bolognese sauce, fresh chilli.

ALLERGÈNES · ALLERGENS 1 Gluten · 4 Lait / Milk · 5 Fruits à coque / Tree nuts · 7 Poisson / Fish · 9 Céleri / Celery. Allergies : demandez conseil au personnel · please ask our staff.

PROVENANCE · ORIGIN Charcuterie / cured meats: Italie / Italy · Bœuf (bolognaise) / beef: Suisse / Switzerland · Saumon / salmon: Écosse, Norvège / Scotland, Norway · Thon en conserve / canned tuna: Pacifique Ouest / Western Pacific · Anchois / anchovies: Maroc / Morocco. Pâte à pizza faite maison en Suisse · pizza dough homemade in Switzerland.

Prix à l'emporter en CHF, TVA 2,6 % comprise · Take-away prices in CHF, VAT 2.6% included.