AL CENTRO DEL TAVOLO
À partager, idéal pour l'aperitivo

Selezione della casa 1,4,5 Charcuterie et fromages italiens, légumes à l'huile, servis avec focaccia frite.

Petite portion	**22.–**
Grande portion	**35.–**

Bruschettone 1,4 Grande tranche de pain grillé, tomates cerises, mini-mozzarelles et basilic. **16.–**

FRITERIE ITALIENNE *frit à la minute*

Arancini 1,2,4,9 Boulettes de riz au safran farcies au ragù, petits pois et mozzarella, panées et frites.

Crocchette di patate 1,2,4 Purée de pommes de terre, parmesan et persil, cœur de mozzarella filante, panée et frite.

Montanarine 1,4 Petites pizzas frites napolitaines, sauce tomate, parmesan et basilic.

Assortiment des trois · petite portion	**18.–**
Assortiment des trois · grande portion	**30.–**

E ITALIANO
ALO
4
an Restaurant

La cucina italiana, fatta con il cuore.

NOTRE SITE
Plats du jour
Suggestion du chef
Vins du mois
English menu
Réseaux sociaux
Scannez-moi !

FOCACCE *Encore tiède*

Al rosmarino 1 Moelleuse, romarin et fleur de sel.	**12.–**
Marinara 1 Sauce tomate, ail et origan.	**14.–**
Rustica 1 Olives noires, tomates cerises et câpres.	**16.–**

DOLCI & VINI *alla salute!*

Prix en CHF
TVA 8,1 % et service compris

DOLCI *il y a toujours de la place !*
fatti in casa

Rovesciata di mele 1,2,4 Façon tarte Tatin, glace à la vanille	**13.–**	**Tiramisù** 1,2,4 Le grand classique	**12.–**
Sphère de melon Fruits exotiques, soupe coco et menthe	**12.–**	**Crème brûlée al tartufo** 2,4 Parfumée à la crème de truffe	**13.–**
Crêpe gratinata 1,2,4,5 Ricotta, pignons, raisins, crème anglaise	**13.–**	**Dolce Neve** 4 Panna cotta, fève tonka et chocolat blanc	**12.–**
Moelleux alla gianduia 1,2,4,5 Crumble noisettes, glace pistache	**13.–**	**Millefoglie scomposta** 1,2,4 Crème vanille, fruits rouges, meringue	**12.–**

Caffè gourmand 1,2,4,5 Assortiment de 4 mini desserts **14.–**

Gelati 4,5 Vanille, chocolat, café, pistache, stracciatella, amarena, poire, citron, mangue **4.50** la boule

CAFFETTERIA

Café, espresso, ristretto (aussi décaféinés)	**3.90**
Macchiato	**4.–**
Cappuccino, renversé, chocolat chaud, thé et tisane	**4.50**
Double espresso, latte macchiato	**5.50**

DIGESTIVI · 4 CL

Grappa Sibona Barolo, Dolcetto, Moscato	**12.–**
Grappa Bottega / fumé	**12.–**
Limoncello, Meloncello, Disaronno, Jefferson, Amaro Lucano, Sambuca Molinari, Baileys	**10.–**
Moitié-moitié / Williamine	**14.–**

SPIRITUEUX · 4 CL

Jack Daniel's	**12.–**
Nikka From the Barrel	**14.–**
The Macallan	**18.–**
Scapegrace	**16.–**
Chivas	**16.–**
Rémy Martin VSOP	**15.–**
Hennessy Very Special	**14.–**

VINI ITALIANI *75 cl · verre 1 dl*

BLANC

Roero Arneis Terre del Barolo · DOCG		**36.–**
Anthilia Donnafugata · Sicilia DOC	verre 6.50	**44.–**
Misco Verdicchio Tavignano · Marche DOC		**48.–**

ROSÉ

Lumera Donnafugata · Sicilia DOC	verre 7.–	**45.–**

ROUGE

Antico Feudo Ricasoli · Toscana IGT		**36.–**
Tierre Merlot Tua Rita · Toscana IGT		**40.–**
Aglianico del Vulture Armando Martino · DOC	verre 6.50	**45.–**
Centosere Cannonau Pala · Sardegna DOC	verre 7.50	**48.–**
Montepulciano d'Abruzzo Valle Reale · DOC		**55.–**
Valpolicella Ripasso Fraccaroli · DOC		**60.–**
Langhe Nebbiolo Damilano · DOC		**65.–**
Amarone della Valpolicella Grotta del Ninfeo · DOCG		**82.–**

VINI SVIZZERI *75 cl · verre 1 dl*

BLANC

Chasselas Belles Filles · Genève AOC	verre 6.50	**36.–**

ROSÉ

Rosé de Gamay Belles Filles · Genève AOC	verre 6.–	**34.–**

ROUGE

Gamay Belles Filles · Genève AOC	verre 6.–	**34.–**

MEZZE BOTTIGLIE *37,5 cl*

Sedàra Donnafugata · Sicilia DOC		**25.–**
Insoglio del Cinghiale Biserno · Toscana IGT		**34.–**
Kabir Passito Donnafugata · Pantelleria DOC	verre 1 dl 12.–	**36.–**

BOLLICINE *bouteille 75 cl*

Lambrusco Otello Ceci · rouge pétillant	**38.–**
Prosecco Corte delle Calli Prosecco DOC	**42.–**
Prosecco Cartizze Le Colture · DOCG	**62.–**

Nos vins sont sélectionnés par
VINOTHEQUE·CH
GENEVE · DEPUIS 1868 · ZURICH

SOFT DRINKS
Sans alcool, petits prix

Eau plate Arkina 0,4 / 0,8 l	**4.– / 8.–**
Eau gazeuse Rhäzünser 0,4 / 0,8 l	**4.– / 8.–**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Ice Tea, jus de pomme 33 cl	**5.–**
Alpinesse Tonic / Lemon, Chinotto 20 cl	**5.–**
Jus d'orange, pêche, ACE, ananas, tomate 20 cl	**4.50**
Sirop au verre 20 cl	**3.50**
Lait 20 / 30 cl	**3.– / 4.–**

APERÒ *L'heure de l'aperitivo*

Martini rouge / blanc / rosé 6 cl	**7.–**
Kir / Italian Kir 1 dl	**6.– / 9.–**
Lambrusco 1 dl	**7.–**
Prosecco 1 dl	**9.–**
Prosecco Cartizze 1 dl	**13.–**
Ricard 4 cl	**6.–**
Sanbitter (sans alcool) 1 dl	**5.–**
Crodino (sans alcool) 1,75 dl	**6.50**

BIRRE *Bien fraîches*

Feldschlösschen Original 30 / 50 cl	**5.– / 9.–**
Valaisanne Blanche 30 / 50 cl	**5.50 / 10.–**
Poretti 4 Luppoli 33 cl	**7.–**
Cardinal 0,0 % (sans alcool) 33 cl	**6.–**

COCKTAIL *cin cin !*

Spritz Parade 25 cl Aperol, Campari, Hugo, Limoncello **13.–**

Mojito 30 cl **16.–**

Gin Tonic 30 cl **16.–**

Moscow Mule 30 cl **16.–**

Negroni 9 cl **16.–**

Americano 15 cl **14.–**

Signature Scalo 20 cl La création de la maison **14.–**

RISTORANT
SCA
3
Authentic Itali

MOCKTAIL *Sans alcool, avec le sourire*

Virgin Mojito 30 cl	**12.–**
Virgin Scalo 25 cl	**9.–**
Virgin Hawaii 34 30 cl	**10.–**

Ouvrez-moi,
la cuisine vous attend...

SCALO 34

Benvenuti! La cucina italiana, fatta con il cuore

ANTIPASTI *Pour bien commencer*

Croccante di Parmigiana 1,2,4,5 Aubergines croustillantes, coulis de datterini, crème de ricotta, pesto de basilic. **19.–**

Rosso di Puglia 1,4 Burrata crémeuse, salade de tomates cerises et betterave, crumble de taralli, basilic. **19.–**

Parma Gourmet 4 Fines tranches de jambon cru de Parme, carpaccio de melon, perles de mozzarella di bufala. **24.–**

Tartare di manzo 10,13 Houmous curry, za'atar. **26.–**

Ceviche di tonno rosso 7 Ceviche de thon rouge, quinoa, sorbet à l'avocat, microsalade. **26.–**

Tempura di gamberi e verdure 1,2,6 Crevettes et légumes en tempura, mayo à la bergamote. **22.–**

Parfait di foie gras 1,2,4,5,14 Foie gras de canard*, oignon caramélisé, sauce aux figues, noix, focaccia. **28.–**

Polpo alla nizzarda 12 Poulpe, haricots verts, pommes de terre, olives, oignon. **24.–**

Vitello tonnato 2,7 Veau rosé, sauce au thon et câpres. **22.–**

Salmone Fusion 4,7,13 Mosaïque de saumon fumé, crème fraîche au wasabi, algues nori, concombre et sésame. **24.–**

Crocchetta di brasato 1,2,4,9,14 Bœuf braisé au romarin, crème de courge, fondue au gorgonzola. **22.–**

INSALATE *Fraîches et croquantes*

Caesar Croccante 1,2,4,7,10 Salade César, poulet croustillant, parmesan, croûtons et sauce César. **26.–**

Norvegese 7 Saumon fumé, avocat, orange, fenouil. **27.–**

Mediterranea 4,6 Crevettes, olives, concombre, feta. **26.–**

Alpina 1,4,5,10 Salade mêlée, croûtons au chèvre gratiné, noisettes, vinaigrette au miel. **26.–**

Insalata mista Salade, tomates, carottes, concombre, chou rouge. **12.–**

Insalata verde 10 Vinaigrette maison. **9.–**

ZUPPE *Comme chez la nonna*

Minestrone tradizionale 9 Légumes de saison mijotés à l'italienne. **14.–**

Vellutata di zucca e porcini 4,9 Velouté de courge rôtie et cèpes. **16.–**

Crema di barbabietola 4,5,9 Crème de betterave, fondue de chèvre et noisettes. **15.–**

PASTE *fatte in casa!*

Parce que la pasta, c'est sacré

Agnolotti del Brasato 1,2,4,9 Agnolotti farcis à la viande braisée, jus de bœuf, mousse de pommes de terre fumée, poudre de saucisse. **28.–**

Tonnarelli alla Carbonara 1,2,4 Jaune d'œuf, guanciale et pecorino.

Avec crème de truffe	**28.–**
Sans truffe	**25.–**

Tagliolini del Sottobosco 1,2,4,9,14 Champignons des bois, morilles, cèpes et sauce truffée. **29.–**

Pappardelle al cinghiale 1,2,4,9,14 Ragoût de sanglier, crème de châtaignes, pecorino. **29.–**

Paccheri d'Oro 1,12 Moules, palourdes (vongole), petites praires (lupini), tomates séchées et safran. **28.–**

Chitarra del Mediterraneo 1,7 Spaghetti alla chitarra, thon rouge, olives de Gaète, tomates cerises, crème de brocoli. **30.–**

Mezzi Paccheri Scalo 34 1,6,9,14 Mezzi paccheri au ragù de langoustines, tomates cerises et bisque de crustacés. **32.–**

Rigatoni della Nonna 1,2,4,5,9 Boulettes de viande maison, sauce tomate, pignons et burratina. **26.–**

Tagliatelle alla bolognese 1,2,4,9 Sauce bolognaise mijotée longuement. **25.–**

Pâtes sans gluten **supplément 3.–**

RISOTTI

Carnaroli, mantecato

Cacio e pepe di mare 4,6,9 Risotto au pecorino et poivre noir, crevettes saisies. **32.–**

Porcini e zucca 4,9 Risotto à la crème de courge, cèpes et crème de fromage persillé. **29.–**

SECONDI

Le cœur du repas

CARNE

Brasato di manzo 4,9,14 Bœuf braisé à cuisson lente, purée à la crème de truffe, légumes sautés, jus au Barolo. **38.–**

Stinchetto di agnello 4,9 Souris d'agneau à basse température, terrine de pommes de terre, légumes, sauce aux champignons. **40.–**

Carré di cervo 4,14 Carré de cerf, polenta croustillante, châtaignes caramélisées, choux de Bruxelles, jus aux fruits des bois. **42.–**

Filetto di manzo Angus 2,4,14 Filet de bœuf Angus grillé (200 g), purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce béarnaise. **49.–**

Tagliata di manzo 4 Filet de bœuf Angus grillé et tranché, roquette, copeaux de grana, frites. **46.–**

Costine glassate 10,14 Travers de porc sauce barbecue, pommes soufflées, petite salade, sauce piquante. **38.–**

Burger 34 1,2,4,10,13 Burger de bœuf Angus, raclette, cornichons, oignons croustillants, mayo à la truffe, frites. **32.–**

PESCE

Fritto del Pescatore 1,2,6,7,12 Calamars, joëls et crevettes frits, mayo au citron vert, petite salade. **38.–**

Polpo del Faro 12 Tentacules de poulpe grillés, pommes écrasées méditerranéennes, crème de tomates mi-séchées, spaghetti de légumes. **38.–**

Trancio di salmone 2,4,7 Filet de saumon, mousse de sauce hollandaise, légumes, pommes nature. **32.–**

Tataki di tonno rosso 4,7,8,13 Thon rouge, légumes, mousse de pommes de terre, sauce pizzaiola (câpres, olives). **36.–**

CONTORNI & SALSE

Pour accompagner

CONTORNI

Patatine fritte Frites.	**6.–**
Verdure di stagione Légumes de saison.	**6.–**
Riso Riz.	**6.–**
Purè al tartufo 4 Purée à la crème de truffe.	**7.–**

SALSE PER CARNI

Salsa ai porcini 4 Sauce aux cèpes.	**6.–**
Salsa al gorgonzola 4 Sauce au gorgonzola.	**6.–**
Spuma bernese 2,4,14 Mousse béarnaise.	**6.–**
Salsa al tartufo 4 Sauce à la crème de truffe.	**6.–**

BAMBINI 10.– au choix

jusqu'à 12 ans

Pâtes sauce tomate ou beurre [1,4] .
Pizza margherita ou jambon [1,4] .
Poulet pané et frites [1,2]

ALLERGÈNES & INTOLÉRANCES

1 Gluten · 2 Œufs · 3 Arachides · 4 Lait · 5 Fruits à coque · 6 Crustacés · 7 Poissons · 8 Soja · 9 Céleri · 10 Moutarde · 11 Lupin · 12 Mollusques · 13 Sésame · 14 Sulfites

* Foie gras obtenu à partir de canards gavés. Canard : France. Les préparations à la truffe peuvent contenir de l'arôme de truffe.

PROVENANCE DES VIANDES

Bœuf (filet, tagliata, tartare) : Suisse / Argentine / Paraguay · Bœuf braisé, burger, viande hachée : Suisse · Veau : Allemagne / Suisse · Porc : Suisse · Charcuterie : Italie · Poulet : Suisse · Agneau : Australie / Nouvelle-Zélande · Cerf : Hongrie / Australie · Sanglier : Australie / Hongrie. Viandes importées : peuvent avoir été produites avec des hormones et/ou des antibiotiques comme stimulateurs de performance.

PROVENANCE DES POISSONS

Thon rouge : Espagne, Atlantique Est · Thon en conserve : Pacifique Ouest · Anchois : Maroc · Saumon : Écosse / Norvège · Langoustines : Écosse / Danemark, Atlantique Nord-Est · Crevettes : Argentine, Atlantique Sud-Ouest / Bangladesh · Calamars : Espagne / Maroc / Patagonie, Atlantique et Pacifique · Poulpe : Espagne / Maroc, Atlantique et Méditerranée · Moules, palourdes, petites praires : Italie / Espagne, Méditerranée · Joëls : Turquie, Méditerranée

Allergies et plats végétariens : demandez conseil au personnel. Prix CHF, TVA 8,1 % et service compris.

PIZZE *Pâte fine et beaucoup d'amour*

Toutes avec sauce tomate et mozzarella, sauf les BIANCA (base mozzarella). Pâte à pizza, pain, focacce et desserts produits en Suisse, faits maison. Pain du burger : Allemagne.

LE CLASSICHE

Margherita 1,4 Basilic. **18.–**

Margherita D.O.P. 1,4 Mozzarella de bufflonne, basilic. **23.–**

Quattro formaggi 1,4 Gorgonzola, parmesan, ricotta. **23.–**

Napoli 1,4,7 Câpres, anchois, olives. **21.–**

Siciliana 1,4,7 Thon, oignons, olives. **25.–**

Calzone 1,4 Jambon, pizza fermée. **23.–**

Prosciutto e funghi 1,4 Jambon et champignons. **24.–**

Calabrese 1,4 Salami piquant, poivrons grillés. **24.–**

Bufala e Crudo 1,4 Jambon cru, mozzarella di bufala. **28.–**

Ortolana 1,4 Courgette, aubergine, poivron, champignons. **24.–**

Capricciosa 1,4 Jambon, champignons, olives, artichaut. **24.–**

Quattro stagioni 1,4 Jambon, champignons, câpres, poivrons. **24.–**

LE SPECIALITÀ

Scalo 1,4 Roquette, tomates cerises, parmesan, bresaola, huile à la truffe. **30.–**

Mortadella 1,4,5 BIANCA Mortadelle, éclats de pistache, bufala. **28.–**

Crudaiola 1,4 Roquette, parmesan, tomates cerises, jambon cru. **28.–**

Salmone affumicato 1,4,7 BIANCA Oignons, câpres, saumon fumé. **28.–**

Tartufata 1,4 BIANCA Crème de truffe, champignons, roquette, burrata, huile à la truffe. **30.–**

Della casa 1,4 Jambon, aubergines, ricotta, basilic. **25.–**

Parmigiana 1,4 Aubergines, parmesan, basilic. **23.–**

Sfiziosa 1,4 Salami piquant, artichauts, ricotta, tomates séchées, basilic. **25.–**

Zucca e Caprino 1,4 BIANCA Crème de courge, mozzarella, chèvre, jambon cru, fondue de grana, oignons frits. **27.–**

Tricolore 1,4,5 BIANCA Mozzarella, pesto, tomates séchées, bufala. **26.–**

Campagnola 1,4 BIANCA Crème de pommes de terre, cèpes, saucisse, provola, mozzarella. **27.–**

Bologna 1,4,9 Sauce bolognaise, piment frais. **24.–**