



Liebe Gäste,
wir begrüßen Sie ganz herzlich im Ristorante Scala und
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Unsere Küche orientiert sich an der italienischen Küche,
lebt aber auch von Einflüssen rund um den
Mittelmeerraum.
Alle Suppen, Saucen und Fonds sind selber gekocht, weil
wir sicher sind, dass sie diese Liebe zum Essen zu
schätzen wissen.
Natürlich bereiten wir auch unser Brot selber für Sie zu,
es wird im Steinofen gebacken.

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**

Neben unserer klassischen Speisekarte bieten wir
zusätzlich eine regelmäßig wechselnde Abendkarte mit
saisonalen Gerichten an.

Buon Appetito wünscht Ihnen
ihr **Ristorante Scala**

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta Classica *A		8,90
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel (vier Stück)		
Caprese di Bufala *E		11,50
Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Basilikum		
Carpaccio di Manzo *E		14,90
Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Champignons und Parmesan		
Vitello Tonnato *C,G		15,50
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern		
Parma & Melone *1		15,50
Rohschinken und Honigmelone		
Antipasti Scala ab 2 Personen *C,G,E	pro Person	11,00
Gemischte italienische Vorspeisen nach Art des Hauses		

Zuppe - Suppen

Zuppa di Pomodoro *E		6,50
Tomatensuppe mit Sahnehaube		
Minestrone *2		6,90
Klare Brühe mit frischem Gemüse		
Tortellini in Brodo *A,C		7,50
Kalbfleischbrühe mit Filetstreifen und gefüllten Nudeln		

Insalata - Salate

Insalata Scala	7,90
Großer gemischter Salat	
Insalata di Rucola *E	8,50
Rucolasalat mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan	
Insalata con Tonno *1	13,50
Gemischter Salat mit Thunfisch	
Insalata con Gamberi	14,50
Großer gemischter Salat mit Black-Tiger Garnelen	

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing mariniert *G

Pasta - Nudelgerichte *A

Spaghetti alla Carbonara *C,E,1	13,50
Mit Parmesan, Ei und Pancetta	
Orecchiette all' Arrabiata	14,50
Öhrchennudeln in scharfer Tomatensauce	
Strozzapreti al Pesto Genovese *D,E	14,50
Gedrehte Nudeln mit Zucchini, Pinienkernen und grünem Pesto	
Spaghetti aglio, olio e peperoncini con Gamberi *2,B	17,50
Unser pikanter Klassiker mit Garnelen	
Tagliolini alla Rossini *C,E	18,50
Dünne Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, verfeinert mit Rahmsauce	
Tagliolini con Capesante *C,D,E	21,50
Dünne Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Zitronenpesto	
Ravioli con Ricotta e Spinaci *E	18,50
Ravioli mit Büffelricotta und Spinat, gefüllt an Butter - Salbei	
Lasagne al Ragú *E	15,50
Die Basis ist Kalbs-Bolognese und Béchamelsauce	
Cannelloni con Ricotta e Spinaci *C,E	16,50
Gefüllte Nudelröllchen im Ofen mit Parmesan überbacken	

Le Pizze - Handgemachte Steinofenpizza

Pizza Margherita *A,E, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	8,50
Pizza Tonno e Cipolla *A,E,1 Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	12,90
Pizza Vegetariana *A,E,1 Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse	12,90
Pizza alla Diavola *A,E,1 Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami Calabrese	13,50
Pizza ai 4 formaggi bianca *A,E Vier Käsesorten, ohne Tomatensauce	12,90
Pizza Capricciosa *A,E,1 Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Champignons, Oliven	12,90
Pizza Sergio Primavera *A,E Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten	12,90
Pizza Provola *A,E,1 Mozzarella, Provolone DOP, Kochschinken, Oregano	12,90
Pizza alla Genovese *A,E,D Mozzarella, frische Tomaten, grünes Pesto Genovese, Basilikum	14,50
Pizza alla Bresaola *A,E,1 Tomatensauce, Mozzarella, Rinderschinken, Parmesan, Rucola, Cherrytomaten	15,50
Pizza Parma *A,E,1 Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten	14,50
Pizza ai Gamberoni *A,B,E Tomatensauce, Mozzarella, Black-Tiger Garnelen, Cherrytomaten, Rucola	16,50
Pizza Scala con Frutti di Mare *A,B,E Tomatensauce, Mozzarella, frische Meeresfrüchte, Chilli, Knoblauch	19,50

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

Frutti di Mare - Meeresfrüchte

Calamari alla Griglia *B	19,50
Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl, Knoblauch und Chilli	
Gamberoni alla Griglia *B,C,G	31,50
Riesengarnelen in der Schale vom Grill mit hausgemachter Remoulade	
Gamberoni al Calvados *B,E	32,50
Riesengarnelen ohne Schale in Calvados-Hummerrahm	

Meeresfrüchte inklusive Beilagensalat

Carne - Fleischgerichte vom Kalb und Rind

Wir verwenden ausschließlich hochwertiges Kalbsrücken und argentinisches Rindfleisch

Scaloppine alla Milanese *A,C,E	22,90
Kalbsschnitzel mit hausgemachten Semmelbröseln paniert	
Scaloppine al Gorgonzola *E	22,90
Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce	
Scaloppine ai Funghi *E	22,90
Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce	
Saltimbocca alla Romana *A,1	22,90
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Salbeibutter	
Bistecca alla Griglia mit Kräuterbutter	28,50
Rumpsteak vom Grill mit Champignons, Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln	
Bistecca al Pepe Verde *A,1	29,50
Rumpsteak vom Grill in grüner Pfeffersauce	
Bistecca alla Pizzaiola	29,50
Rumpsteak vom Grill mit Tomatensauce, Oregano, Oliven, Kapern	
Filetto alla Griglia	32,50
Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	
Filetto al Barolo	33,50
Rinderfilet in deftiger Rotweinsauce	
Filetto al Gorgonzola	33,50
Rinderfilet in Gorgonzolasauce	

Fleischgerichte inklusive Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

Aperitivo - Aperitif

Martini Bianco	5cl	5,00
Martini Dry	5cl	5,00
Martini Rosso	5cl	5,00
Prosecco Mionetto D.O.C.G	0,1 L	6,00
Hugo		7,50
Aperol Spritz *2		7,50
Campari Spritz *2		7,50
Campari Orange *2		7,50
Limoncello Spritz *2		7,50
Aperitivo Nonino *2		7,50
Gin Tonic *7		10,00
Crodino (alkoholfrei)*2		6,50

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino (Medium)	0,25 L	2,80
Acqua Panna (Still)	0,25 L	2,80
San Pellgrino	0,75 L	6,90
Acqua Panna	0,75 L	6,90
Coca Cola / Zero *2,8	0,2 L	3,00
Fanta *2,3	0,2 L	3,00
Spezi *2,8	0,2 L	3,00
Sprite	0,2 L	3,00
Schweppes Bitter Lemon*7	0,2 L	3,00
Schweppes Ginger Ale*7	0,2 L	3,00
Schweppes Tonic Water *7	0,2 L	3,00
Orangensaft	0,2 L	3,00
Apfelsaft	0,2 L	3,00
Apfelschorle	0,25 L	3,00

Offene Weine

weiß	0,25 L	0,5 L
Pinot Grigio	6,90	13,80
Chardonnay	6,90	13,80
Grillo	7,50	15,00
rot / rosé	0,25 L	0,5 L
Rosé	6,90	13,80
Lambrusco	6,90	13,80
Montepulciano	6,90	13,80
Primitivo	7,50	15,00

Für eine Auswahl an Flaschenweinen fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte

Biere ^{*A}

Bitburger vom Fass	0,3 L	3,80
Bitburger vom Fass	0,4 L	4,80
Alster	0,3 L	3,80
Alster	0,4 L	4,80
Benediktiner Weißbier	0,5 L	5,30
Benediktiner alkoholfrei	0,5 L	5,30
Benediktiner dunkel	0,5 L	5,30
Bitburger alkoholfrei	0,33 L	3,80

Warme Getränke

Espresso	2,80
Espresso doppio	4,50
Espresso macchiato	3,00
Café	3,00
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	3,80

Digestiv / Kräuter / Likör

Sambuca Molinari *2	2cl	4,00
Amaretto Disaronno *2	2cl	4,00
Averna *2	2cl	4,50
Ramazotti *2	2cl	4,50
Limoncello *2	2cl	4,00
Frangelico *2	2cl	4,50
Sambuca al Café *2	2cl	4,50
Fernet Branca *2	2cl	4,00
Fernet Menta *2	2cl	4,00
Marzadro Pistazienlikör *2	2cl	5,00
Baileys Irish Cream	2cl	4,50

Brandy / Rum / Whiskey

Vecchia Romagna	2cl	5,00
Havana Club 7	2cl	5,00
Bacardi	2cl	5,00
Don Papa Baroko	2cl	8,50
Ballantines	2cl	5,00
Jack Daniels	2cl	5,00

Zusatzstoffe und Allergene

1. Konservierungsstoff	A. Gluten
2. Farbstoff	B. Krebstiere
3. Antioxidationsmittel	C. Ei
4. Mit Süßungsmittel	D. Nüsse
3. Mit Phosphat	E. Laktose
6. Geschwefelt	F. Sellerie
7. Chininhaltig	G. Senf
8. Koffeinhaltig	
9. Mit Geschmacksverstärker	
10. Geschwärzt	