SCHAUMWEINE & OFFENAUSSCHANK

VENEZIEN	10CL	75CL
PROSECCO DOC, EXTRA DRY Cecilia Rebsorte: Glera	10	62
SPUMANTE Ferrari, Maximum Blanc de Blancs Rebsorte: Chardonnay	14	99

WEISSWEINE & OFFENAUSSCHANK

SCHWEIZ – TESSIN	10CL	75CL
BIANCO DI MERLOT TICINO DOC Belcampo 2023 Rebsorte: Merlot	9	63
FRIAUL		
PINOT GRIGIO, FRIULI COLLI ORIENTALI DOC Torre Rosazza, 2022 Rebsorte: Pinot Grigio	10	69
UMBRIEN		
CONTE DELLA VIPERA UMBRIA IGT, 2023 Castello della Sala – Marchesi Anti, Umbria Rebsorten: Sauvignon blanc, Sémillon	12	79
FRANKREICH		
CHARDONNAY LE SANS BOIS VIN DE FRANCE, J. Morenau & Fils, Chablis 2023 Rebsorte: Chardonnay	9	63

ROSÉWEINE & OFFENAUSSCHANK

FRANKREICH	10CL	75CL
MIRAVAL COTES DE PROVENCE Rosé AOC, 2023 Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah	10	75

ROTWEINE & OFFENAUSSCHANK

TOSKANA	10CL	75CL
YANTRA IGT TOSCANA ROSSO Sette Cieli 2022 Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot	10	68
VENEZIEN		
VALPOLICELLA RIPASSO DOC Casa Lupo by Paladin 2021	12	78
APULIEN		
PRIMITIVO CUVÉE 168 DALIAN IGT Rincipe Di San Martino, 2020 Rebsorten: Primitivo, Negroamaro, Malvasia	9	63
SARDINIEN		
BARRUA Isola dei Nuraghi, Santadi Rebsorten: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot	14	95

APERITIVI

APEROL SPRITZ	14
CAMPARI SPRITZ	14
GESPRITZTER SÜSS / SAUER	10
BIANCO SPORCO	12
HUGO	14
PIMM'S CUP	14
NEGRONI / AMERICANO	17

COCKTAILS

LONG ISLAND ICE TEA	22
MOJITO	17
CAIPIRINHA	17
NEGRONI	17
ESPRESSO MARTINI	17
AMARETTO / WHISKEY SOUR	17

LA SCALA

Bar . Ristorante . Esperienza

MENU

FORMAGGIO 8
Käse
Cheese

OLIVE 8
Oliven
Olives

BRUSCHETTE 6 fette 18
Bruschetta 6 Stück
Bruschetta 6 slices

PROSCIUTTO DI PARMA (100 G) 28
Parmaschinken
Parma ham

POLPETTE DI VITELLO AL SUGO DI POMODORO
Kalbsfrikadellen mit Tomatensauce 5 Stk. 14
Veal balls in tomato sauce 10 Stk. 21

PORZIONE ABBONDANTE DI PATATINE FRITTE 18
Grosse Portion Pommes Frites
LARGE PORTION OF FRENCH FRIES

Antipasti

INSALATA MISTA 14
Gemischter Gartensalat
Mixed garden salad

VALERIANA CON FUNGHI TRIFOLATI VEGI 20
Nüsslisalat mit sautierten Edelpilzen
Valeriana with saauteed mushrooms

INSALATA DI MOZZARELLA DI BUFALA CON RADICCHIO, POMODORI CONFIT, MIELE , PERE E NOCI VEGI 18
Büffelmozzarellasalat mit Radiesschen, Confit-Tomaten, Honig, Birnen und Nüssen
Buffalo mozzarella salad with radicchio, confit tomatoes, honey, pears and walnuts

SALAMINO CON TARALLI 18
Salamino mit Taralli (Weizencracker)
Salamino with Taralli

ANGUS TATAR DI MANZO CON BURRO E TOAST 28
Angus Tatar vom Rindsfilet mit Butter und Toast (90 g)
Angus tatar with butter and toast

MINESTRONE VEGI 15
Minestrone
Vegetable soup

Primi piatti

SPAGHETTI «SCIUÈ SCIUÈ» CON DATTERINI, AGLIO, TARALLI AL FINOCCHIETTO E SCORZA DI LIMONE VEGI 24
Spaghetti «sciuè sciuè» mit Datterini Tomaten, Knoblauch, Taralli mit Fenchel und Zitronenschale
Spaghetti «sciuè sciuè» with datterini tomatoes, garlic taralli with fennel and lemon zest

PENNE «ALLA BETTOLA» VEGI 28
Penne mit pikanter Tomatenrahmsauce und Vodka
Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka

Secondi piatti

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE 49
Kalbs Ossobuco nach Mailänder Art (320 g)
Veal Ossobuco alla Milanese

ANGUS TATAR DI MANZO CON BURRO E TOAST 52
Angus Tatar vom Rindsfilet mit Butter und Toast (180 g)
Angus tatar with butter and toast

Contorni - Beilagen - Side dishes

PATATE FRITTE, Pommes frites, French fries 8
RISOTTO AL GRANA PADANO, Risotto mit Grana Padano 8
Risotto with Grana Padano cheese
RISOTTO AL LIMONE, Zitronenrisotto, Lemonrisotto 8

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

+41 (0)55 214 12 22 Restaurant, +41 (0)55 214 12 23 Büro
info@lascala.ch

Lorenzo Foresti, Gastgeber, **Alessandro Masia**, Küchenchef
Barbara Grifa, Administration / Events

BUON APPETITO!

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt

Kids Special

PENNE CON SALSA AL POMODORO O BURRO 14
Penne mit Tomatensauce oder Butter
Penne with tomatoe sauce or butter

CHICKEN NUGGETS CON PATATE FRITTE 19
Chicken Nuggets mit Pommes
Chicken Nuggets with pommes

DOLCI

PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA 15
Panna Cotta mit Früchtecoulis
Panna cotta with fruit sauce

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 15
Hausgemachtes Tiramisù
Homemade Tiramisu

AFFOGATO AL CAFFÈ 9
Vanilleglace mit Espresso
Scoop of vanilla ice cream with espresso

GELATI MÖVENPICK (165ML)

VANILLA DREAM
SWISS CHOCOLATE

Preis pro Becher 6

Scannen sie den QR-Code und entdecken Sie das Ristorante La Scala online.