

GIRO D'ITALIA



LA SCALA

Bar . Ristorante . Esperienza

Mitfiebern. Geniessen. Italien erleben.

Von Sizilien bis in die Dolomiten –
wir servieren Ihnen den Giro auf dem Teller

Jede Woche fünf
Spezialitäten aus der
aktuellen Etappenregion.

Freitag, 8. Mai –
Sonntag, 31. Mai 2026



Seequai, 8640 Rapperswil
+41 55 214 12 22 | info@lascala.ch

Dall'8 al 17 Maggio



Calabria

Fusilli alla N'duja 28

Fusilli mit pikanter Sauce aus N'duja Salami

Campania

Parmigiana di melanzane

"Auberginen Parmigiana" 27

Lazio

Abbacchio a scottadito con patate e verdure 49

Gebratene Lammkotelletten mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Abruzzo

Pipindun' e Ov' **Vegi** 25

Peperoni mit Eier

Spaghetti alla chitarra con sugo d'agnello

Spaghetti alla Chitarra mit Lamm Sauce 32

Marche

Pollo in pottacchio marchigiano 38

Hähnchen im Brattopf

Dall' 18 al 24 Maggio



Emilia Romagna

Pisarei e Fasò 26

Pasta mit Bohnen

Toscana

Pici all'Aglione 27

Pici mit Knoblauch Sauce (Knoblauch aus Toskana)

Peposo

Toskanischer Rindsschmortopf in Rotwein mit Kartoffelstock und Gemüse 45

Liguria

Trofie al pesto 29

Trofie mit Pesto

Piemonte

Vitel tonn  34

Vitello Tonnato

Valle d'Aosta

Crespelle alla Valdostana 28

Crêpes aus dem Aostatal

Dall'26 al 31 Maggio



Lombardia

Risotto alla monzese con la luganega

Risotto Monza Style mit Luganega (frische Schweinswurst) 29

Trentino Alto Adige

Strangolapreti alla trentina

**Trentino Style Strangolapreti (Gnocchi aus altbackenem Brot und Spinat)
mit Butter, Salbei und geriebenem Parmesan** 28

Veneto

Fegato alla Veneziana

Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Grana Padano Risotto und Gemüse 46

Friuli Venezia Giulia

Blecs di grano saraceno al burro, salvia e Montasio

Buchweizen Blecs mit Butter, Salbei und Montasio Käse 30

Roma

Bucatini all'amatriciana

Bucatini nach Amatriciana Art 28