

SUPPEN

1. HAUSGEMACHTE FISCHSUPPE 10,90
Mit Knoblauchbrot Aw,B,D,R,*

2. MINESTRONE C,L,1,3 6,50
Hausgemachte Gemüsesuppe

SALATE DER SAISON

3. VORSPEISENSALAT C,M,1,3,11,* 4,90
Hausdressing

4. BAUERN SALAT G,0 12,50
Cherrytomaten | Gurken | Karotten
Paprika | Peperoni | Oliven | Schafskäse
Tropaea Zwiebeln | Balsamico-Olivenöl

5. THUNFISCH SALAT C,D,G,M,1,3,11,* 9,50
Thunfisch | Tomaten
Gurken | Karotten | Ei | Hausdressing

6. RUCOLA SALAT D 7,90
Parmesan | Olivenöl | Balsamico

7. SALAT LA SCALA B,G,Hp,0 14,90
Gebratene Garnelen | Cherrytomaten
Gurken | Karotten | gehobelter Parmesan
Pinienkerne | Balsamico-Olivenöl

8. CAESAR SALAT C,M,1,3,11,* 13,50
Hähnchenbruststreifen | Cherrytomaten
gebratene Pilze | Karotten | Gurken
Hausdressing

9. BEEF SALAT G,Hp,0 16,50
Rinderstreifen | Saison Salat
gehobelter Parmesan | Cherrytomaten
Gurken | Olivenöl | Balsamico-Creme
Pinienkerne

STARTERS - KALTE VORSPEISEN

10. SCALA CAPRESE G,0 11,50
Burrata | Cherrytomaten | Basilikum
Olivenöl | Balsamico-Creme

11. PRIME BEEF CARPACCIO G 12,50
Black Angus Rinderfilet-Scheiben
Rucola | gehobelter Parmesan

12. VITELLO TONNATO C,D,1,3 12,90
Kalbsrücken rosa gebraten | Thunfisch Creme
Kapern | Sardellen

STARTERS - WARME VORSPEISEN

13. SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN 7,90
Schafskäse | Peperoni | Olivenöl

14. LA PIOVRA R,* 13,50
Oktopus vom Grill | Olivenöl | Knoblauch
Kräuter | Chili

15. ANTIPASTI DI VERDURE 10,90
Gegrilltes Gemüse mit Kräutern mariniert | Olivenöl

16. GARNELEN PFÄNNCHEN B,* 14,50
5 Garnelen | Knoblauch | Chili | Kräuter | Olivenöl

17. PIZZABROT Aw,* 5,90
Knoblauch | Kräuter | Olivenöl

18. BRUSCHETTA Ag,Ar,Aw,* 7,90
Frische Tomaten | Knoblauch | Zwiebeln
Basilikum | 6 Stück

19. LA SCALA GEMISCHTE VORSPEISE p.P. 14,90
Gemischte Vorspeisenplatte kalt & warm

PIZZA VOM STEINOFEN

🍷 28CM | SAN MARZANO-TOMATENSAUCE | EDAMER KÄSE

20. MARGHERITA <small>Aw,G</small> Mozzarella	8,90
21. TONNO <small>Aw,D,G</small> Thunfisch Zwiebeln	12,50
22. SUPER MIX <small>Aw,G,1,2,3,4,*</small> Rindersalami Knoblauchwurst Champignons Paprika Ei	13,50
23. GORGONZOLA <small>Aw,G</small> Gorgonzola Spinat	12,50
24. DIAVOLO <small>Aw,G,1,2,3,*</small> Knoblauchwurst Champignons Pikant	11,50
25. RUCOLA <small>Aw,G,1,2,3</small> Bresaola-Rinderschinken gehobelter Parmesan Balsamico-Creme	14,90
26. SUCUK <small>Aw,G,2,3,4,*</small> Knoblauchwurst Champignons Zwiebeln	11,50
27. MEERESFRÜCHTE <small>Aw,B,D,G,R,*</small> Meeresfrüchte Knoblauch	13,50
28. VEGETARIA <small>Aw,G</small> Aubergine Zucchini Paprika Pilze Brokkoli	11,90
29. MOZZARELLA <small>Aw,G</small> Frische Tomaten Mozzarella Basilikum	12,50
30. GAMBERETTI <small>Aw,B,G,*</small> Shrimps Knoblauch	13,90
31. SALMONE <small>Aw,D,G,*</small> Lachs Spinat Knoblauch	13,90

ÜBERBACKEN

32. CANNELLONI VEGETARIA <small>Ah,G</small> Ricottaspinatfüllung Gemüse Tomaten-Sahnesauce Mozzarella	11,50
33. PENNE AL FORNO <small>Ah,Aw,G</small> Hähnchenbruststreifen Champignons Erbsen Tomaten-Sahnesauce Käse Überbacken	13,90
34. LASAGNE BOLOGNESE <small>Ah,Aw,G,L</small> Rinderhackfleischsauce Bechamel Käse	11,00
35. PENNE MOZZARELLA <small>Ah,G,Ah,*</small> Hähnchenbruststreifen Tomaten-Sahnesauce Mozzarella Überbacken	13,90

HAUSGEMACHTE PASTA

36. SPAGHETTI AGLIO E OLIO <small>Ah,*</small> Olivenöl Cherrytomaten Knoblauch Chili	9,50
37. SPAGHETTI POLO <small>Ah,C,G</small> Hähnchenbruststreifen Championons Paprika Sahne Sauce	14,90
38. LINGUINE ALLO SCOGLIO <small>Ah,B,D,R</small> Handgemachte Linguine Meeresfrüchte Cherrytomaten Olivenöl extra vergine	16,90
39. PENNE BOLOGNESE <small>Ah,L</small> Hackfleischsauce	9,50
40. FETTUCCINE VEGETARIA <small>Ah,C</small> Handgemachte Bandnudeln frisches Gemüse Tomatensauce	12,90
41. TORTELLONI <small>Ah,Aw,B,C,G,*</small> Scampi Brokkoli Sahnesauce	17,90
42. PORCINI <small>Ah,Aw,C,G</small> Tortelloni Steinpilze Cherrytomaten Olivenöl	16,90
43. PENNE CON MANZO <small>Ah</small> Filet Beef Steinpilze Basilikum San Marzano Tomatensauce	17,90
44. GNOCCHI RICOTTA-SPINAT Gorgonzolasauce <small>Ah,Aw,B,2,3</small>	14,50
45. FETTUCCINE AL SALMONE Handgemachte Bandnudeln Lachs Knoblauch Dill Tomaten-Sahnesauce <small>Ah,C,D,G</small>	15,90
46. FIORELLI MIT TRÜFFELFÜLLUNG In Butter geschwenkt Trüffelsauce gehobelter Parmesan <small>Ah,Aw,C,G,L,4,31</small>	16,90
47. GNOCCHI MOZZARELLA <small>Ah,Aw,G,2,3</small> Mozzarella Basilikum San Marzano Tomatensauce	14,50
48. GNOCCHI TRÜFFEL <small>Ah,Aw,Divers</small> Gorgonzola Trüffel-Sahnesauce	16,90
49. SCAMPONI/RIESENGARNELEN Handgemachte Linguine Hummersauce Pikant <small>Ah,Aw,B,D,L,1,4,31</small>	21,50

FLEISCHGERICHTE

ARGENTINISCHE PRIME CUTS

GEFLÜGEL

- 50. SCHNITZEL PANIERT** Aw,C,G 12,90
Pommes | Beilagensalat M,1,3,11,*
- 51. SCHNITZEL GORGONZOLA** Aw,C,G 15,50
Pommes | Beilagensalat M,1,3,11,*
- 52. SCHNITZEL CHAMPIGNON** Aw,C,G 14,90
Pommes | Beilagensalat M,1,3,11,*
- 53. SCHNITZEL PARMIGIANA** Aw,C,G 15,50
Rinderbolognese-Sahnesauce | Käse
(überbacken) | Pommes | Beilagensalat M,1,3,11,*
- 54. ZWIEBEL SCHNITZEL** Aw,C,G 14,90
Zwiebel | Pommes | Beilagensalat M,1,3,11,*

GEFLÜGEL

- 55. HÄHNCHENBRUST VOM GRILL** G 16,50
Kräuterbutter | Pommes | Beilagensalat M,1,3,11,*
- 56. HÄHNCHENBRUST CHAMPIGNON** 17,50
Champignonsauce | Pommes | Beilagensalat
Aw,G,M,1,3,11,*
- 57. HÄHNCHENBRUST PFEFFER** 17,50
Pfeffersauce | Pommes | Beilagensalat
Aw,G,M,1,3,11,*

KALB

- 58. KALBSSCHNITZEL** 19,50
Pommes | Beilagensalat M,1,3,11,*
- 59. KALBSMEDAILLONS** Aw,G 22,50
Zwiebel | Champignons
Bratkartoffeln | Beilagensalat M,1,3,11,*
- 60. KALBSMEDAILLONS** Aw,G,M 22,50
Pfeffersauce | Bratkartoffeln
Beilagensalat M,1,3,11,*

RIND

- 61. BLACK ANGUS** 26,90
Rumpsteak | Bratkartoffeln | Beilagensalat | Gemüse
M,1,3,11,*
ca. 250 gr.
- 62. ENTRECÔTE/RIBEYE** 28,50
Bratkartoffeln | Beilagensalat | Gemüse M,1,3,11,*
ca. 250 gr.
- 63. TENDERLOIN/RINDERFILET** 34,50
Bratkartoffeln | Beilagensalat | Gemüse M,1,3,11,*
ca. 220 gr.
- 64. SURF & TURF** B 44,90
Filet Mignon | 2 Wildgarnelen | Bratkartoffeln
Gemüse | Beilagensalat M,1,3,11,*
ca. 220 gr.
- 65. LA SCALA GRILLPLATTE** M,1,3,11,* p.P. 34,90
Lammkotelett | Steak | Hähnchenbrust
Kalbsmedaillon | Bratkartoffeln | Gemüse | Beilagensalat

SAUCEN & TOPPINGS

- 66. WÄHLEN SIE IHRE SAUCE** + 3,00
Champignon | Pfeffer | Gorgonzola | Zwiebel Aw,G,M
- 67. BEILAGENWECHSEL** + 2,00
Süßkartoffel-Pommes | Salzkartoffel | Gemüse

BEILAGEN

68. SÜßKARTOFFEL - POMMES 4,90
69. STEAKHOUSE - POMMES 4,40
70. CURLY FRIES 4,40
71. ROSMARIN-KARTOFFELN 3,90
72. KROKETTEN 3,90
73. POMMES 3,90
74. MEDITERRANES GEMÜSE 5,90
75. TZAZIKI 2,90
76. BLATTSPINAT 4,90

FISCH / SEAFOOD

- 77. DORADE ROYAL** ^D 21,90
Salzkartoffeln | Blattspinat | Beilagensalat ^{M,1,3,11,*}
- 78. LOUP DE MER/WOLFSBARSCH** ^D 21,90
Salzkartoffeln | Blattspinat | Beilagensalat ^{M,1,3,11,*}
- 80. LACHSFILET** ^D 24,50
Salzkartoffeln | Safransauce | Dill
Blattspinat | Beilagensalat ^{M,1,3,11,*}
- 81. RIESENGARNELEN (5 STÜCK)** ^D 29,90
Olivenöl | Kräuter | Knoblauch Salzkartoffeln
Blattspinat | Beilagensalat ^{M,1,3,11,*}

BURGER

- 85. LA SCALA BURGER** ^{Aw,G,M,N,1} 14,50
U.S. Beef | ca. 200 gr. | Cheddar Käse
Salat | Tomaten | Schmorzwiebeln
Hausgemachte Sauce | Pommes
- 86. ITALIAN BURGER** ^{Aw,C,G,L,N,4,31} 16,50
U.S. Beef | ca. 200 gr. | Mozzarella
Parmesanscheiben | Tomaten | Rucola
Trüffelsauce | Pommes
- 87. VEGGIE BURGER** ^{Aw,C,G,N,1,3} 12,50
Schafskäse | Tomaten | Salat | Zwiebeln
Grillgemüse | Hausgemachte Sauce | Pommes
- 88. STEAK BURGER** ^{Aw,C,G,N,1,3} 16,90
Black Angus Filet Medallions | Käse
Schmorzwiebeln | Hausgemachte Sauce
Pommes
- 89. CHICKEN BURGER** ^{Aw,C,G,N,1,3} 13,50
Hähnchen | Cheddar | Tomate | Zwiebelringe
Hausgemachte Sauce | Pommes

SPIEßE VOM LAVAGRILL

- 82. LAMMSPIEß (KUZU SIS)** 19,90
Bulgur | Beilagensalat | Tzaziki | Grillpaprika ^{M,1,3,11,*}
- 83. HÄHNCHENSPIEß (TAVUK SIS)** 16,50
Bulgur | Beilagensalat | Tzaziki | Grillpaprika ^{M,1,3,11,*}
- 84. 4 LAMMKOTELETTS (PIRZOLA)** 24,50
Bratkartoffeln | Gemüse
Beilagensalat | Tzaziki | Grillpaprika ^{M,1,3,11,*}
jedes weitere Stück 4,90

KIDS MENÜ

- 90. KINDER PENNE** ^{Ah,L} 4,90
Bolognese Sauce aus Rinderhackfleisch
- 91. CHICKEN NUGGETS** ^{Aw,C,G} 6,90
Pommes Frites
- 92. PORTION POMMES** 3,90

*DIE KINDERGERICHTE SIND UNSEREN KLEINEN GÄSTEN VORBEHALTEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**APERITIF**

	0,2l	0,4l
COCA COLA ^{1,9}	3,20	4,20
COCA COLA ZERO ^{1,9,12}	3,20	4,20
FANTA ^{1,3}	3,20	4,20
SPRITE	3,20	4,20
SPETZI ^{1,3,9}	3,20	4,20
EISTEE ZITRONE ⁹⁹	3,20	4,20
EISTEE PFIRSICH ⁹⁹	3,20	4,20
APFELSAFTSCHORLE	3,40	4,60
MARACUJASCHORLE	3,40	4,60
JOHANNISB. SCHORLE	3,40	4,60
HOMEMADE LIMONADE	3,20	4,20
	0,25l	0,75l
SAN PELLEGRINO	2,80	6,90
AQUA PANNA	2,80	6,90

LILLET WILD BERRY	6,90
FRESCO HERBAL TONIC	6,50
APEROL SPRITZ ^{0,1,10}	6,50
HUGO ⁰	6,50
CAMPARI ORANGE ¹	6,50
PROSECCO ^{0 0,1l}	4,90
MARTINI BIANCO ⁰	5,90
SHERRY MEDIUM	5,90
SAN BITTER alkoholfrei ¹	4,50

BIERE - FRISCH VOM FASS

	0,3l	0,4l
BITBURGER PILSNER ^{Ag}	3,80	4,20
KÖSTRITZER DUNKEL ^{Ag}	3,80	4,20
BITBURGER RADLER ^{Ag}	3,80	4,20

FLASCHENBIER**APFELWEIN**

BITBURGER alkoholfrei ^{Ag}	0,33l	3,80
KARAMALZ alkoholfrei ^{Ag}	0,33l	3,80
RADLER alkoholfrei ^{Ag}	0,4l	4,00
Weizen ^{Ag,Ae}	0,5l	
BENEDIKTINER WEIZEN alkoholfrei		4,50
BENEDIKTINER KRISTALLWEIZEN		4,50
BENEDIKTINER WEIZEN HELL		4,50
BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL		4,50
WEIZEN MIX (COLA / RUSS)		4,90

	0,25l	0,5l
APFELWEIN	2,80	3,90
APFELWEIN SAUER	2,80	3,90
APFELWEIN SÜß	2,80	3,90

OFFENE WEIßWEINE 0,25l

FRIZZANTINO BIANCO EMILIA IGT MEDICI 0 6,50

Rebsorte: verschiedene Trauben aus der Region
Anbauregion: Emilia Romagna
Beschreibung: Im Geschmack süß, fruchtig, frisch, lebendig und angenehm harmonisch

SCAIA BIANCA GARGANEGA IGT 0 7,50

Rebsorte: Garganega-, Trebbiano di Soave- und Chardonnay-Trauben
Anbauregion: Venetien
Beschreibung: Im Geschmack überwiegt die Zartheit mit einem frischen Nachgeschmack.

PINOT GRIGIO - GARGANEGA DONINI 0 6,90

Rebsorte: Pinot Grigio, Garganega
Anbauregion: Venetien
Beschreibung: Am Gaumen trocken und voll, weich aber frisch und lebendig. Im Abgang angenehme Noten von reifen Birnen.

LUGANA DOC DONINI 0 7,90

Rebsorte: Pinot Grigio, Garganega
Anbauregion: Venetien
Beschreibung: Geschmeidig, gut strukturiert mit einem ausgeprägten, frischen Fruchtbukett.

OFFENE ROSÉWEINE 0,25l

PRIMITIVO ROSE / ROSATO PAOLOLEO 0 6,50

Rebsorte: Primitivo
Anbauregion: Apulien
Beschreibung: Runder und harmonischer Geschmack, mit einer mild angenehmen Säure und einem fruchtigen Abgang.

OFFENE ROTWEINE 0,25l

PASSITIVO APPASSIMENTO PAOLOLEO 0 7,90

Rebsorte: Primitivo
Anbauregion: Apulien
Beschreibung: Am Gaumen ist er vollmundig, geschmeidig und ausgewogen, mit einem langen Abgang.

CHIANTI DOCG MELINI 0 6,90

Rebsorte: 90% Sagiovese Grosso, 10% Canaiolo Nero
Anbauregion: Toskana
Beschreibung: Im Geschmack trocken, voll und sauber, würzig, ausgewogen tanninbetont, langanhaltend mit Waldfrüchten und Mandeln.

LAMBRUSCO EMILIA ROSSO DOLCE 0 6,50

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Lambruschi Marani, Lambrusco Maestri
Anbauregion: Emilia Romagna
Beschreibung: Ein angenehm fruchtiges und anhaltendes Bukett. Der Geschmack ist süß, fruchtig und frisch.

PODERE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 0 6,90

Rebsorte: Montepulciano
Anbauregion: Marken
Beschreibung: Am Gaumen vollmundig und robust, trocken, leicht tanninhaltig, körperreich, trockener, samtiger Abgang.

WEITERE WEINE FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE, KONTAKTIEREN SIE HIERFÜR GERNE UNSERE SERVICEKRÄFTE



LONGDRINKS 0,2l

JACK DANIELS COLA ^{1,9}	6,50
WODKA BITTER LEMON ^{3,10}	6,50
BACARDI ORANGE	6,50
GIN TONIC ^{1,9}	7,90
GIN TONIC GIN MARE	8,90

WHISKEY 0,2 cl

JACK DANIELS	4,00
CHIVAS	6,90

COGNAC 0,2 cl

VECCHIA ROMAGNA	4,00
METAXA 7 STERNE	4,00
HENNESSY	6,90

LIKÖRE 0,2 cl

BAILEYS ^{2,9}	3,80
SAMBUCA	3,80
FERNET BRANCA	3,80
GRAPPA	3,80
WILLIAMS BIRNE	3,80
AMARETTO	3,80
RAMAZOTTI	3,80
AVERNA	3,80
JÄGERMEISTER	3,80
MALTESER	3,80
WODKA	3,80

HEIßGETRÄNKE

TEE (VERSCHIEDENE SORTEN) ⁹⁹	3,00
TEE MIT RUM	3,90
TEE MIT FRISCHE MINZE UND HONIG	4,50
ESPRESSO ⁹	2,90
KAFFEE ⁹	2,90
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	3,60
ESPRESSO MACCHIATO ^{9,G}	3,20
CAPPUCCINO ^{9,G}	3,50
KAKAO MIT SAHNE ^G	3,20
LATTE MACCHIATO ^{9,G}	3,60
ESPRESSO CORRETO ^{9,G}	4,20
TURKISH MOCCA ⁹⁹ TÜRKISCHER KAFFEE	3,00

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff/en
3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker/n
6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig
10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaminquelle 13 gewachst 14 Taurin
15 mit Nitritpökelsalz 16 Sorbinsäure 17 Benzoesäure 99 teinhaltig
* mit Knoblauch

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, Aw Weizen, Ag Gerste, Ah Hartweizen
Ar Roggen, B Krebstiere, C Eier von Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse
F Sojabohnen, G Milch von Säugetieren, H Schalenfrüchte
Hh Haselnuss, Hm Mandeln, Hmk Muskatnuss, Hp Pistazien
L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen, R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische