



MOUSSE AU CHOCOLAT	7€
GASPACHO de framboise & sa boule citron	7€
PANNA COTTA caramel beurre salé ou fruits rouges	7€
CANNOLO SICILIANO	7€
LA MAGNIFIQUE TARTE CITRON MERINGUÉE DU CHEF	8,50€
TIRAMISU	8€
LA SUBLIME PROFITEROLE D'ANTO E FABIO choux frais, glace vanille, sauce nocciolata, chantilly maison	9,90€



DONNA BIANCA vanille, stracciatella, chocolat chaud, chantilly	9,50€
COLONEL deux boules citron et Vodka	9,90€
AMALFI deux boules citron et Limoncello	9,90€
COUPE DE GLACE 2 BOULES chocolat, vanille, citron, stracciatella Supplément chantilly maison 2€	6€



CAFFÈ LAVAZZA	2,50€	DOUBLE EXPRESSO	4,80€
DECAFFEINATO	2,40€	CAFFÈ MACCHIATO	2,80€
CAPPUCCINO	3,80€	THÉ ou INFUSION	3,70€



LIMONCELLO - 4cl	6,50€
GRAPPA, SAMBUCA, AMARETTO, AVERNA, AMARO DEL CAPO - 4cl	6,50€
COGNAC, POIRE WILLIAM - 4cl	7€
GET 27, GET 31 - 6cl	7€
WHISKY Ballantines, VODKA Sobieski, GIN Bombai, RHUM Bacardi blanc - 8cl	8€
GRAPPA supérieure « ambrée » - 4cl	12€
VODKA Grey Goose - 4cl	10€
GIN Hendricks - 4cl	12€
CHARTREUSE verte ou jaune - 4cl	12€
CHARTREUSE centenaire, CHARTREUSE MOF - 4cl	10€
CHARTREUSE VEP - 4cl	19€
GÉNÉPI DES PÈRES CHARTREUX - 4cl	12€
WHISKY Dalwhinnie, RHUM Zacappa - 4cl	12€
DÉGUSTATION CHARTREUSES - x4 shooters de 2cl Chartreuse verte et jaune, centenaire et Génépi	22€

BUON APPETITO

#laScala

@LASCALASICILIANA / ANTOEFABIO.COM



JAMBON CRU SAN DANIELE D.O.P. 16/18mois d'affinement	9€	PECORINO PEPATO Fromage sec d'origine Sicilienne de brebis poivré	8€
JAMBON BLANC À LA TRUFFE	9€	BURRATA DELLE PUGLIE D.O.P. 125g Supplément Huile de truffe blanche +1,50€	8€
MORTADELLA IGP DI BOLOGNA Pistachée	7€	MARINATA DI VERDURE Assortiment de légumes marinés	9€
POLPO MARINATO	10€	STRACCIATELLA Cœur crémeux de la Burrata	8€
ARANCINI Spécialité Sicilienne : boulette de riz frit al ragù et petits pois	9€	FOCACCIA Pizza blanche, huile d'olive, origan	7€
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. 125g	7€		
GORGONZOLA D.O.P.	8€		

L'ANTIPASTI D'ANTO E FABIO

Jambon cru San Daniele, mortadella al pistacchio, jambon cuit à la truffe, burrata delle puglie sur nid de roquette, tomates séchées, réduction balsamique, huile d'olive extra vierge

19,50€









SALADE ITALIENNE Salade, artichauts marinés, tomates séchées, mozzarella di bufala D.O.P., grissini, jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), parmesan DOP & sauce pesto	17€
SALADE DE L'ESTATE Salade verte, tomates de saison, jambon blanc truffé, burrata delle puglie D.O.P., réduction balsamique	17€
CAPRESE DI BUFALA Tomates de saison & mozzarella di bufala D.O.P., huile d'olive extra vierge, basilics	16,50€

PIZZE *amore*

	MARGHERITA <i>Tomate, mozzarella, olives, origan</i>	13,50€
	MIXTE <i>Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan</i>	14,50€
	NAPOLITAINE <i>Tomate, anchois, mozzarella, olives, origan</i>	14,50€
	CAPRI <i>Tomate, anchois, mozzarella, câpres, olives, origan</i>	15€
	CHÈVRE MIEL <i>crème fraîche, mozzarella, chèvre</i> AC : miel et amandes effilées	15€
	ATOMIQUE <i>Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives, origan</i>	15,50€
	CHORIZO <i>Tomate, emmental, mozzarella, chorizo, olives, origan</i>	15,50€
	4 FORMAGGI <i>Tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola D.O.P, parmesan râpé D.O.P, olives, origan</i>	16€
	PARMIGIANA <i>Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan, olives, origan</i>	18,50€
	QUATTRO STELLE <i>Tomate, chèvre, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, olives, origan</i>	16,50€
	CALZONE <i>Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf, origan</i>	17€
	VEGAN <i>Tomate, aubergines della casa, artichauts, tomates séchées</i> AC : roquette, tomates cerises, huile d'olive extra vierge, origan	18,50€

PIZZE *speciali*

	MARGHERITA « PREMIUM » <i>Tomate, mozzarella, olives</i> AC : mozzarella di bufala D.O.P, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra vierge, origan	18,50€
	CATANESE <i>Mozzarella, pesto de pistache</i> AC : mozzarella di bufala D.O.P, mortadella di bologna, éclats de pistache, tomates cerises, basilic frais	19,50€
	VEGETARIANA <i>Tomate, mozzarella, aubergines della casa, tomates séchées, artichauts</i> AC : roquette, mozzarella di bufala D.O.P, tomates cerises, huile d'olive extra vierge, origan	22,50€
	PALMA D'ORO D.O.P. <i>Tomate, mozzarella</i> AC : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), mozzarella di bufala D.O.P, olives, basilic, origan	21,50€
	CALABRESE <i>Tomate, mozzarella, spianata piquante (charcuterie), olives</i> AC : mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic frais	19,50€
	CALZONE D.O.P. <i>Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf</i> AC : mozzarella di bufala D.O.P, huile d'olive extra vierge, origan, basilic frais	21,50€
	BOMBER <i>Tomate, emmental, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, chorizo, olives</i> AC : mozzarella di bufala D.O.P, huile d'olive extra vierge, origan, basilic frais	21,50€
	PARMIGIANA D.O.P. <i>Tomate, mozzarella, aubergines préparées par le Chef, parmesan D.O.P, olives</i> AC : mozzarella di bufala D.O.P, basilic frais, origan, tomates cerises	22,90€
	BUFALINA <i>Tomate</i> AC : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala D.O.P, parmesan DOP, huile d'olive extra vierge, origan	21,90€
	TRUFALINA <i>Mozzarella, crème de truffe</i> AC : jambon blanc à la truffe, mozzarella di bufala D.O.P, origan, basilic frais	21,50€
	TARTUFO D.O.P. <i>Mozzarella, crème de truffe</i> AC : jambon cru San Daniele (16/18 mois d'affinage), roquette, mozzarella di bufala D.O.P, huile de truffe blanche, tomates cerises, origan, parmesan D.O.P	22,90€
	DOLCE VITA <i>Mozzarella, crème de truffe</i> AC : mozzarella di bufala D.O.P, copeaux de truffe	36€

SUGGESTION

Pour varier les plaisirs, notre chef vous propose une suggestion composée de produits frais et de saison !

PASTE *originale*

	MEZZE RIGATONI ALLA BOLOGNESE DELLA MAMMA	16,50€
	LINGUINE ALLA CARBONNARA <i>RECETTE ITALIENNE : guanciale, œuf, pecorino pepato & poivre</i> <i>RECETTE FRANÇAISE : lardons, crème & œuf</i>	16,50€
	LINGUINE CON POMODORINI, AGLIO E BASILICO	18€
	GNOCCHI SORRENTINA <i>Sauce tomate maison</i> AC : mozzarella di bufala D.O.P.	16,50€
	PÂTES FARCIES DU CHEF <i>Aux 3 fromages</i>	16€
	Supplément <i>Stracciatella OU Mozzarella di Bufala</i> 4,50€ <i>Burrata</i> 6€	

PASTE *speciale*

	LINGUINE ALLE VONGOLE DELLA MAMMA <i>Linguines aux palourdes</i>	22,50€
	FAGOTTINI <i>Pâtes farcies jambon cru à la crème de truffe</i> AC : San Daniele	21,90€
	PAPPARDELLE À LA CRÈME DE TRUFFE	21€
	PAPPARDELLE AVEC SES COPEAUX DE TRUFFE	33€
	TROFIE AL PESTO E STRACCIATELLA <i>AC : Tomates cerises & stracciatella</i>	19,90€

SUGGESTION

Pour varier les plaisirs, notre chef vous propose une suggestion composée de produits frais et de saison !

CARNE *deliziosa*

	POLPETTE ALLA SICILIANA	22,90€
	« BIG » POLPETTE (X5) ALLA SICILIANA	31€
	ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE	24,50€
	ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE <i>AC : Avec roquette & tomates cerises (+ Stracciatella 5€)</i>	26,50€
	ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANA <i>Escalope de veau panée, nappée jambon blanc & mozzarella gratinée au four</i>	27,90€
	ESCALOPE DE VEAU ALLA PALERMITANA <i>Escalope de veau panée, nappée d'aubergines & mozzarella gratinée au four</i>	29,90€
	Accompagnement supplémentaire 5,50€ <i>Toutes les viandes sont accompagnées de pâtes ou de légumes</i> <i>Viande origine France</i>	

AC : APRÈS CUISSON

  **PRODUIT DE LA MER**

 **VÉGÉTARIEN**

 **CONSEILLÉ PAR LE CHEF**

 **PIMENTÉ**

Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité devra être présentée. PRIX NETS EN EUROS - Service compris.