

La Scala *Via Veneto*

Menù al tartufo

Truffle menu

Antipasto Starters

Carpaccio di manzo all'olio extra-vergine di oliva e tartufo nero fresco

Beef "carpaccio" with extra-virgin olive oil and fresh black truffle

Primo Pasta dish

Fettuccine carciofi e tartufo nero fresco

Fettuccine fresh pasta with artichokes and fresh black truffle

Secondo Specialty meat

Scaloppina ai funghi porcini e tartufo nero fresco con insalata

Meat Escolopes with wild mushrooms and fresh black truffle with salad*

Dessert

Dolce della casa

Home made dessert

€ 38,00

Usiamo differenti qualità di tartufo nero fresco in base alla stagione

We use different qualities of fresh black truffle according to the season

La Scala

Via Veneto

Menù di carne *Meat menu*

Antipasto *Starters*

Millefoglie di Bufala e Prosciutto

Ham and Buffalo mozzarella

Primo *Pasta dish*

Bucatino all'Amatriciana con guanciale croccante

Bucatini Pasta Amatriciana style with crispy bacon

Secondo *Specialty meat*

Saltimbocca alla Romana con patate al forno

Sliced meat with ham and sage with roast potatoes

Dessert

Dolce della casa

Home made dessert

€ 30,00

Menù di pesce *Fish menu*

Antipasto *Starters*

Salmone marinato agli agrumi

Marinated salmon with citrus

Primo *Pasta dish*

Risotto ai frutti di mare

Seafood risotto

Secondo *Specialty fish*

Tagliata di tonno con insalata

Sliced tuna steak with salad

Dessert

Dolce della casa

Home made dessert

€ 33,00

Gli Antipasti Starters

<i>Misto di salumi e formaggi</i> <i>Mixed of salami and cheese Roman style</i>	12,00
<i>Millefoglie di Bufala e Prosciutto</i> <i>Ham and Buffalo mozzarella</i>	12,00
<i>Involtini di melanzane ripieni di Bufala e Prosciutto ai funghi Porcini</i> <i>Eggplant rolls with ham and Buffalo mozzarella with wild mushrooms*</i>	14,00
<i>Triangoli di Melanzane alla Parmigiana</i> <i>Triangles of Parmigiana eggplant</i>	14,00
<i>Carpaccio di manzo affumicato con rucola e Grana Padana</i> <i>Beef "carpaccio" with extra-virgin olive oil, arugula salad and Parmisan cheese</i>	16,00
<i>Carpaccio di manzo affumicato al tartufo nero fresco</i> <i>Beef "carpaccio" with extra-virgin olive oil and fresh black truffle</i>	18,00

Gli Antipasti di pesce Fish Starters

<i>Soutè di cozze con crostini</i> <i>Sauteed mussels with croutons</i>	12,00
<i>Salmonè marinato agli agrumi</i> <i>Marinated salmon with citrus</i>	14,00
<i>Cocktail di gamberi</i> <i>Prawns* cocktail</i>	14,00
<i>Piccolo bis di tartare (tonno e spigola)</i> <i>Bis of two different tartare (tuna and seabass)</i>	15,00
<i>Gamberoni ai funghi porcini</i> <i>King prawns with wild mushrooms</i>	15,00

Primi piatti *First courses*

<i>Bucatini all'Amatriciana con guanciale croccante</i> <i>Bucatini Pasta "Amatriciana" style with crispy bacon</i>	12,00
<i>Spaghetti alla Carbonara con guanciale croccante</i> <i>Spaghetti "Carbonara" eggs and crispy bacon</i>	12,00
<i>Tonnarelli cacio e pepe</i> <i>Tonnarelli fresh pasta with cheese and pepper</i>	12,00
<i>Lasagne al forno</i> <i>Baked lasagne</i>	13,00
<i>Gnocchetti alla Scala speck e tartufo</i> <i>Potato dumplings with cream, ham and fresh black truffle</i>	16,00
<i>Ravioloni ripieni di ricotta e spinaci con radicchio e gorgonzola</i> <i>Ravioli (ricotta cheese and spinach) in a cream of radicchio and gorgonzola cheese</i>	15,00
<i>Fettuccine ai carciofi e tartufo nero fresco</i> <i>Fettuccine fresh pasta with artichokes and fresh black truffle</i>	16,00
<i>Zuppa di verdure</i> <i>Vegetable soup</i>	10,50

Primi piatti di pesce *Fish first courses*

<i>Tonnarelli al battuto di spigola</i> <i>Tonnarelli fresh pasta with ragout of sea bass</i>	14,00
<i>Risotto ai frutti di mare</i> <i>Risotto (rice) with seafood</i>	14,00
<i>Spaghettoni vongole veraci e asparagi</i> <i>Spaghetti with clams and asparagus*</i>	15,00
<i>Gnocchetti con vongole, calamari e tartufo nero fresco</i> <i>Potato dumplings with clams, squids*and fresh black truffle</i>	18,00
<i>Fettuccine fatte in casa agli scampi</i> <i>Fettuccine fresh pasta with shrimps*</i>	18,00

La Scala *Via Veneto*

I secondi piatti di carne *Meat second courses*

I cucinati... *The cooked...*

<i>Saltimbocca alla Romana con patate</i> <i>Sliced meat with sage and ham with potatoes</i>	14,50
<i>Scaloppina al limone con patate</i> <i>Meat escalopes lemon sauce with potatoes</i>	14,50
<i>Ossobuco di vitella con patate</i> <i>Roman veal marrowbon with potatoes</i>	16,00
<i>Scaloppina ai funghi porcini e tartufo</i> <i>Meat escalopes with wild mushrooms* and fresh black truffle with salad</i>	18,00
<i>Bistecca danese al pepe verde con insalata</i> <i>Danish Beef steak in green pepper sauce with salad</i>	18,00
<i>Filetto danese al tartufo nero fresco</i> <i>Danish Beef fillet with fresh black truffle</i>	28,00

...dalla griglia... *from the grill*

<i>Tagliata di pollo con rucola e Grana</i> <i>Thinly sliced chicken with arugula salad and parmesan cheese</i>	14,50
<i>Bistecca danese s/osso con insalata</i> <i>Danish beef steak with salad</i>	16,00
<i>Abbacchio alla scottadito con patate al forno</i> <i>Roasted lamb with potatoes</i>	16,00
<i>Tagliata di manzo danese al balsamico con insalata</i> <i>Sliced danish meat with balsamic vinegar with salad</i>	17,50
<i>Grigliata mista : bistecca , abbacchio e pollo con patate</i> <i>Mixed grilled: beef steak, chicken and lamb with roasted potatoes</i>	19,50
<i>Filetto danese con patate al forno</i> <i>Danish grilled beef fillet with roasted potatoes</i>	24,00

La Scala

Via Veneto

I secondi piatti di pesce *Fish second courses*

<i>Calamari alla griglia con rucola e pachino</i> <i>Grilled squids* with arugola salad and cherry tomatoes</i>	16,50
<i>Treccia di salmone al forno con patate</i> <i>Baked salmon with roasted potatoes</i>	17,50
<i>Tagliata di tonno scottato con insalata</i> <i>Sliced tuna steak with salad</i>	17,50
<i>Saltimbocca di spigola con patate</i> <i>"Saltimbocca" of seabass with sage and ham with roasted potatoes</i>	19,50
<i>Spigola alla griglia con insalata (500/600 gr)</i> <i>Grilled seabass with salad (500/600 gr)</i>	26,00
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei</i> <i>Mixed seafood grilled (squid, salmon, tuna, shrimp and king prawn)*</i>	28,00
<i>Scampi alla griglia</i> <i>Grilled shrimps*</i>	28,00

I contorni *Side dish*

<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	6,00
<i>Rucola e pachino</i> <i>Arugola salad and cherry tomatoes</i>	6,00
<i>Cicoria ripassata</i> <i>Cicory garlic, olive oil and red pepper</i>	6,00
<i>Patate al forno</i> <i>Roasted potatoes</i>	6,00
<i>Asparagi al bacon</i> <i>Asparagus* and bacon</i>	6,00

La Scala

Via Veneto

La pizzeria Home made pizza

<i>Pizza Margherita</i> (Pomodoro e mozzarella) <i>Pizza with tomato and mozzarella cheese</i>	10,00
<i>Pizza Funghi</i> (Pomodoro, mozzarella e funghi) <i>Pizza with tomato, mozzarella cheese and mushrooms</i>	11,50
<i>Pizza Napoletana</i> (Pomodoro, mozzarella e alici) <i>Pizza with tomato, mozzarella cheese and anchovies</i>	11,50
<i>Pizza al Prosciutto</i> (Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo) <i>Pizza with tomato, mozzarella cheese and ham</i>	11,50
<i>Pizza con Salame</i> (Pomodoro, mozzarella e salame) <i>Pizza with tomato, mozzarella cheese and salami</i>	11,50
<i>Pizza Vegetale</i> (Pomodoro, mozzarella e verdure miste) <i>Pizza with tomato, mozzarella cheese and mixed vegetables</i>	11,50
<i>Pizza La Scala</i> (Pomodoro, mozzarella, carciofini, pachino e provola) <i>Pizza with tomato, mozzarella cheese, artichokes, cherry tomatoes and smoked provola cheese</i>	12,00
<i>Pizza Capricciosa</i> (Pomodoro, mozzarella, uovo, funghi, carciofini, olive e prosciutto) <i>Pizza with tomato, mozzarella cheese, egg, mushrooms, artichokes, olives and ham</i>	12,50
<i>Pizza Roma</i> (Mozzarella, provola e prosciutto) <i>Pizza with mozzarella cheese, smoked provola cheese and ham</i>	12,50
<i>Bruschetta pomodoro e basilico</i> <i>Baked bread slices with tomato and basil</i>	6,00
<i>Focaccia</i>	6,00

<i>Pizza Tartufo</i> (mozzarella, funghi, prosciutto e tartufo nero fresco) <i>Pizza with mozzarella cheese, mushrooms, ham and fresh black truffle</i>	16,00
--	-------

La Scala

Via Veneto

Le insalate

Insalata Contadina (lattuga, radicchio, peperoni, mozzarella, basilico e uova) 12,00

Salad with lettuce, radicchio, sweetpeppers, mozzarella cheese, basil and egg

Insalata Fantasia (lattuga, parmigiano, funghi champignon, pachino e olive) 12,00

Salad with lettuce, parmesan cheese, mushrooms, cherry tomatoes and olives

Insalata Ricca (lattuga, radicchio, mozzarella, mais e cetrioli) 12,00

Salad with lettuce, radicchio, mozzarella cheese, corn and cucumbers

Insalata Greca (lattuga, pomodori, cetrioli, cipolla, feta e olive) 13,50

Salad with lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, onion, feta cheese and olives

Caprese 12,00

Caprese salad cherry tomatoes and buffalo mozzarella

**Ove il prodotto non fosse reperibile fresco si usa prodotto surgelato / where the product is not fresh available we use frozen*

Il pesce crudo viene servito dopo esser stato abbattuto secondo norma di legge

Cestino di pane / Basket of bread 3,00

La Scala

Via Veneto

The Dessert

Pannacotta ai frutti di bosco o al cioccolato 6,00

Cream pudding with fruits or chocolate

Cheesecake 6,00

Fagottino di mele caldo 6,00

Hot apple plumcake

Profiterol al cioccolato 6,00

Chocolate filled profiterol

Tiramisù 6,00

☆☆☆

Melone 5,50

Melon

Ananas 5,50

Pineapple

La Scala

Via Veneto

Bevande Drinks

<i>Acqua Minerale</i> <i>Mineral Water</i>	3,50
<i>Birra alla spina (lt 0,4)</i> <i>Draught beer</i>	6,50
<i>Birra in Bottiglia (0,66)</i> <i>Bottle of Italian beer</i>	6,50
<i>Coca-cola /Fanta/Sprite</i> <i>Coke-Fanta-Sprite</i>	4,00
<i>Succo d'arancia</i> <i>Orange juice</i>	4,00
<i>Succo di mele</i> <i>Apple juice</i>	4,00
<i>Caffè</i> <i>Coffee</i>	3,00
<i>Cappuccino</i> <i>Cappuccino</i>	3,50

☆☆☆

Vini al calice Wine by glass

Bianco o Rosso laziale

White or red wine from region

6,00

La Scala

Via Veneto

Aperitivi *Aperitif*

Aperol Spritz

Gin Tonic

Campari

Campari Orange

Martini bianco

Martini rosso

Apple Martini

Vodka Tonic

Vodka Orange

Whiskey e coca

8,50