

ANTIPASTI

Tagliere di prosciutto di San Daniele 100 gr. San Daniele Schinken auf dem Holzbrett San Daniele ham on the wooden board		28
Mozzarella di bufala con pomodorini e basilico Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	Vegi	18
Carpaccio di Manzo con rucola e scaglie di Grana Padano Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Grana Padano Käse Beef carpaccio with rocket and grated Grana Padano cheese		28
Tatar di tonno rosso con Guacamole Rotes Thunfisch Tatar mit Guacamole Red tuna tatar and guacamole		32
Vitello Tonnato Dünn geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce mit Kapern Thinly sliced veal with thon sauce and capers		34
Insalata mista Gemischter Gartensalat Mixed salat	Vegi	14
Insalata verde Grüner Gartensalat Green salad	Vegi	12
Gazpacho	Vegi	14

PRIMI PIATTI

Spaghetti “sciuè sciuè” con datterini, aglio, taralli al finocchietto e scorza di limone 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	Vegi	24
Penne “alla Bettola” Penne mit pikanter Tomatenrahmsauce und Vodka Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	Vegi	26
Trenette alla ligure con pesto di basilico e patate e fagiolini Trenette mit Basilikumpesto, Kartoffeln und grünen Bohnen Trenette with basil pesto, potatoes and green beans	Vegi	28
“Tortelli alla Norma” ripieni con ricotta, melanzane, pomodoro e basilico "Tortelli alla Norma" gefüllt mit Ricotta, Auberginen, Tomaten und Basilikum "Tortelli alla Norma" stuffed with ricotta, eggplant, tomato and basil	Vegi	32
Paccheri con ali di razza e porcini Paccheri mit Rochenflügeln und Steinpilzen Paccheri with ray wings and porcini mushrooms		34

SECONDI PIATTI

Branzino in crosta di sale marino - da 2 persone Seebarsch in Meersalzkruste – ab 2 Personen Sea bass in a crust of sea salt – from 2 persons	pro Person 56
Orata reale grigliata sulla griglia al carbone con erbe fresche – da 2 persone Dorade Royal grilliert auf dem Holzkohlegrill mit frischen Kräutern – ab 2 Personen Sea bream royal grilled on the wooden grill with fresh herbes – from 2 persons	pro Person 54
Sogliola pesca “alla mugnaia” selvatica pescata Seezunge Wildfang nach “Müllerin Art” Sole caught wild catch “Müllerin style”	pro Person 70
Filetti di Trota Svizzera al burro, mandorle e rum Schweizer Forellenfilets mit Butter, Mandeln und Rum Fillets of swiss trout with butter, almonds and rum	49
Gamberoni all’aglio, olio e peperoncino Crevetten mit Knoblauch, Öl und Chili Prawns in garlic, oil and chilli	48
Filetto di manzo alla brace con burro alle erbe Rindsfilet (200 gr) vom Holzkohlegrill mit hausgemachter Käuterbutter Angus beef fillet Tenderloin char grilled with herb butter	58
Filetto di manzo in sale marino e fieno di montagna con salsa al merlot barricato - da 2 persone Rindsfilet in Meersalz und Bergheu, mit Merlotsauce - ab 2 Personen Double beef filet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce - from 2 persons	pro Person 64
Lombatina di agnello in crosta di pecorino di Pienza e olive Taggiasche Lammrückenfilet in einer Kruste aus Pecorino Käse aus Pienza und Taggiasca Oliven Saddle of lamb fillet in a crust of pecorino cheese from Pienza and Taggiasca olives	54

I secondi piatti sono serviti tutti con verdure

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert

All main courses are served with vegetables

CONTORNI – BEILAGEN – SIDEDISHES

Patate fritte, Pommes frites , French fries	7
Patate al rosmarino, Rosmarin Kartoffeln , Rosemary potatoes	7
Risotto al Grana Padano, Risotto mit Grana Padano , Risotto with Grana Padano cheese	8
Risotto al limone, Zitronen-Risotto , Lemon risotto	8
Risotto allo zafferano, Safran Risotto , Saffron risotto	9

DOLCI

Babà al Rum con frutta fresca e panna montata Neapolitanischer Hefekuchen mit frischen Früchten und Schlagrahm Neapolitan yeast cake with fresh fruits and whipped cream	14
Panna cotta con coulis di frutta Panna cotta mit Frühtecoulis Panna cotta with fruits sauce	15
Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu	15

GELATI – GLACE – ICE CREAM 5

**Vanille Dream / Espresso Croquant / Swiss Chocolate / Maple Walnut /
Lime e Lemon Sorbet / Raspberry & Strawberry Sorbet**

COPPE – COUPES – COUPES

Dänemark Vanille Glacé, Schlagrahm, Schokoladentopping	14
Eiskaffee Espresso Glacé, Kaffee, Schlagrahm, Kaffeetopping	15
Romanoff Vanille Glacé, Erdbeeren, Schlagrahm, Erdbeertopping	15

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Das Ristorante La Scala eignet sich hervorragend mit seinen diversen
Räumlichkeiten für unvergessliche Momente.
Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Firmenessen, Sitzungen oder Seminare:
Gerne beraten wir Sie persönlich für Ihren Anlass.



Als leidenschaftliche Gastgeber legen wir sehr viel Wert auf Frische, Qualität, Erlebnis und vor allem...
...auf Ihre Zufriedenheit. Teilen Sie mit uns «L'italianità» im La Scala.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Buon appetito!

info@lascala.ch

+41 (0)55 214 12 22 Restaurant

+41(0)55 214 12 23 Büro

Lorenzo Foresti, Gastgeber

Alessandro Masia, Küchenchef

Barbara Grifa, Administration / Events

Allergie: Si prega di contattare il nostro personale di servizio

Allergien: Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Allergies: Please ask our service staff

Herkunft: Backwaren - Schweiz

Herkunft Wurstwaren: Italien/Schweiz/Spanien

Herkunft Speck / speck / bacon: Schweiz

Herkunft Rind / manzo / beef: CH/ Neuseeland/ Irland/Schottland/Australien/Argentinien
(kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Herkunft Geflügel: Schweiz/Frankreich

Herkunft Kalb: Schweiz

Herkunft Lamm: Neuseeland/Australien/Irland/Schweiz

Herkunft Süßwasserfisch: EU/Schweiz

Herkunft Meeresfische: Mittelmeer/Nordost/Nordpazifik

Herkunft Schalentiere: Thailand/Sudafrica/Argentinien