

ANTIPASTI FREDDI

✓ MISTA SCALINI Mesclun, tomate, avocat, artichaut, concombre <i>Mesclun, tomato, avocado, artichoke, cucumber</i>	19	✓ VERDURE ALLA GRIGLIA Poivrons, courgettes, aubergines marinés et grillés <i>Peppers, zucchinis, eggplants marinated and grilled</i>	27
✓ AVOCADO SCALINI Avocats, artichauts, pousses d'épinards, tomates et mozzarella <i>Avocado, artichokes, spinach sprouts, tomatoes and mozzarella</i>	26	✓ BURRATA PUGLIESE Burrata des Pouilles (250gr), roquette, focaccia, tomates cerises <i>250gr of burrata from Puglia served with arugula, toasted focaccia and cherry tomatoes</i>	28
CARPACCIO & RUCOLA Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette moutardée <i>Carpaccio of beef with mustard dressing, parmesan cheese & arugula</i>	26	VITELLO TONNATO Carpaccio de veau, sauce thon, anchois, parmesan <i>Veal carpaccio, with tuna, anchovies, parmesan sauce</i>	28
		✓ STRACCIATELLA AL TARTUFO NERO Fromage straciatella, truffe noire <i>Straciatella cheese, black truffle</i>	34

ANTIPASTI CALDI

✓ ZUPPA PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA Soupe aux haricots berlottis et pâtes <i>Pasta and bean soup</i>	19	CALAMARI FRITTI Calamars frits, sauce tartare <i>Deep fried squid with tartar sauce</i>	29
CALAMARI LUCIANA Calamars poêlés, sauce tomate épicée <i>Pan-fried squid, spicy tomato sauce</i>	27	SCAMPI Langoustines juste saisies au beurre d'ail <i>Grilled langoustines with butter and garlic</i>	37

PASTA E RISOTTO

✓ PENNE ALL'ARRABBIATA Sauce tomate, ail et piment <i>Penne pasta with a spicy tomato sauce</i>	27	✓ RAVIOLI AL TARTUFO NERO Raviolis à la truffe et sa déclinaison d'artichauts <i>Truffle ravioli with artichokes</i>	41
✓ GNOCCHI DELLA NONNA Arrabbiata, aurora, gorgonzola, tomate ou sorrentina <i>Arrabbiata, aurora, gorgonzola, tomato or sorrentina</i>	27	SPAGHETTI ALLA PESCATORA Calamars, moules, gambas, St Jacques, crevettes <i>Squids, mussels, king prawns, scallops, shrimps</i>	43
✓ RISOTTO AI FUNGHI Risotto aux champignons et persillade <i>Risotto with mushrooms in parsley and garlic</i>	28	RISOTTO DI MARE St Jacques, crevettes, gambas, moules, calamars <i>Scallops, shrimps, king prawns, mussels, squids</i>	43
LASAGNA FATTA IN CASA Lasagnes faites maison <i>Homemade lasagna</i>	34	FETTUCCINE AL RAGU BIANCO E TARTUFO NERO Emietté de veau, truffe noire <i>Fettuccine in veal ragu, black truffle</i>	51
✓ RISOTTO AL PESTO E BURRATA Risotto au pesto et burrata crémeuse, pignons <i>Risotto with pesto and creamy burrata, pine nuts</i>	36	✿ SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA Spécialité Scalini, spaghetti à la langouste <i>Scalini's Special, lobster spaghetti</i>	54

PIZZA

✓ PIZZA MARGHERITA Tomates, mozzarella, origan <i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i>	28	PIZZA BURRATA E CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO Tomates, mozzarella, burrata, carpaccio de bœuf fumé <i>Tomatoes, mozzarella, burrata, smoked beef carpaccio</i>	38
✓ PIZZA STÉPHANIE Tomates, aubergines, artichauts, poivrons, mozzarella <i>Tomatoes, eggplants, artichokes, peppers, mozzarella</i>	29		

✓ PIZZA AL TARTUFO NERO Pizza à la truffe noire <i>Pizza with black truffle</i>	49
--	----

PESCE

✿ BRANZINO AL CARTOCCIO Loup en portefeuille, herbes aromatiques, vinaigre balsamique <i>Filet of sea bass, herbs and balsamic vinegar</i>	38	SALMONE CON GAMBERETTI Saumon en papillote, crevettes, citron, beurre <i>Salmon cooked in foil, shrimps, lemon, butter</i>	38
MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA Filet de cabillaud, citron, câpres, olives, tomates cerises, ail et basilic <i>Cod fish fillet, lemon, capers, olives, cherry tomatoes, garlic and basil</i>	38	GAMBERONI FRA DIAVOLA Gambas grillées, beurre, ail et piment <i>King prawns in a spicy garlic butter</i>	40
		ORATA ALLA GRIGLIA Daurade grillée avec beurre blanc citronné <i>Grilled sea bream with lemon butter</i>	48

PADELLA

TARTARA DI FILETTO DI MANZO Tartare de filet de bœuf Simmental à l'italienne, mini burrata <i>Italian-style Simmental beef tartar and mini burrata</i>	36	SCALOPPINA ALLA MILANESE Escalope de veau panée <i>Breaded veal escalope</i>	42
POLLO AL LIMONE Filet de Poulet, beurre citronné, câpres <i>Chicken breast with lemon butter, capers</i>	37	TAGLIATA DI MANZO Faux-filet de bœuf, moutarde, croustillant aux herbes <i>Sirloin steak with mustard, herbed bread crumbs</i>	46
SCALOPPINE DOLCELATTE Escalope de veau, sauce au poivre vert et gorgonzola <i>Veal escalope in a creamy dolcelatte gorgonzola cheese and green peppercorn sauce</i>	39	FILETTO DI MANZO ARLECCHINO Filet de bœuf grillé, duo de sauce moutarde et poivre vert <i>Grilled fillet of beef, duo of mustard sauce and green pepper sauce</i>	58

CONTORNI

✓ RISO BASMATI Riz Basmati <i>Basmati Rice</i>	7	✓ INSALATA ITALIANA Roquette, tomate, parmesan <i>Arugula, tomato, parmesan</i>	8
✓ SPAGHETTI O PENNE Sauce tomate, huile d'olive <i>Tomato sauce, olive oil</i>	8	✿ VERDURE SALTATE Légumes sautés <i>Sautéed vegetables</i>	9
✓ PATATINE FRITTE Frites <i>French Fries</i>	10	✓ VERDURE AL VAPORE Légumes vapeur <i>Steamed vegetables</i>	9
✓ PURÈ DI PATATE Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	10	✓ GNOCCHI AL TARTUFO NERO Gnocchi à la truffe noire <i>Gnocchi with black truffle</i>	14

Prix en Euro, TVA et service compris | *Prices are in Euros, VAT & service included*
 Une carte avec les allergènes est à votre disposition | *A card with allergens is at your disposal*
 Tous nos poissons sont issus de la pêche durable | *All the fish are from sustainable fishing*
 Origine des viandes : France & Italie | *Origin of our meat : France & Italy*
 ✿ With herbs harvested from our JW Garden | *Avec des herbes de notre JW Garden*
 ✓ Végétarien | *Vegetarian*