

S

Scalini
CANNES

ANTIPASTI FREDDI

MISTA SCALINI	19	BURRATA PUGLIESE	28
Mesclun, tomates, avocats, artichauts, concombres <i>Mesclun, tomato, avocado, artichoke, cucumber</i>		Burrata des Pouilles (250 gr), roquette, focaccia, tomates cerises <i>250gr of burrata from Puglia served with arugula, toasted focaccia and cherry tomatoes</i>	
AVOCADO SCALINI	26	VITELLO TONNATO	28
Avocats, artichauts, pousses d'épinards, tomates et mozzarella <i>Avocado, artichokes, spinach sprouts, tomatoes and mozzarella</i>		Carpaccio de veau, sauce thon, anchois, parmesan <i>Veal carpaccio, with tuna, anchovies, parmesan sauce</i>	
CARPACCIO & RUCOLA	26	TARTARE DI TONNO	32
Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette moutardée <i>Carpaccio of beef with mustard dressing, parmesan cheese & arugula</i>		Thon, avocat, cébette, citron, basilic <i>Tuna, avocado, cebette, lemon, basil</i>	
VERDURE ALLA GRIGLIA	27		
Poivrons, courgettes, aubergines marinés et grillés <i>Peppers, zucchinis, eggplants marinated and grilled</i>			

ANTIPASTI CALDI

CREMA DI VERDURE DI STAGIONE	19	SCAMPI	37
Le velouté de légumes de saison <i>Seasonal vegetable soup</i>		Langoustines juste saisies au beurre d'ail <i>Grilled langoustines with butter and garlic</i>	
CALAMARI FRITTI	29		
Calamars frits, sauce tartare <i>Deep fried squid with tartar sauce</i>			

PASTA E RISOTTO

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

PIZZA

PIZZA MARGHERITA	28	PIZZA BURRATA E CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO	38
Tomates, mozzarella, origan <i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i>		Tomates, mozarella, burrata, carpaccio de bœuf fumé <i>Tomatoes, mozarella, burrata, smoked beef carpaccio</i>	
PIZZA STÉPHANIE	29	PIZZA AL TARTUFO NERO	49
Tomates, aubergines, artichauts, poivrons, mozzarella <i>Tomatoes, eggplants, artichokes, peppers, mozzarella</i>		Pizza à la truffe noire <i>Pizza with black truffle</i>	

PESCE

BRANZINO AL CARTOCCIO	38	SALMONE CON GAMBERETTI	38
Loup en portefeuille, herbes aromatiques, vinaigre balsamique <i>Filet of sea bass, herbs and balsamic vinegar</i>		Saumon en papillote, crevettes, citron, beurre <i>Salmon cooked in foil, shrimps, lemon, butter</i>	
TRANCIO DI TONNO SCOTTATO	48	GAMBERONI FRA DIAVOLA	40
Thon mi-cuit, sauce vierge aux agrumes <i>Semi-cooked tuna, citrus sauce</i>		Gambas grillées, beurre, ail et piment <i>King prawns in a spicy garlic butter</i>	
		ORATA ALLA GRIGLIA	48
		Daurade grillée avec beurre blanc citronné <i>Grilled sea bream with lemon butter</i>	

PADELLA

POLLO AL LIMONE	37	TAGLIATA DI MANZO	46
Filet de poulet, beurre citronné, câpres <i>Chicken breast with lemon butter, capers</i>		Faux-filet de bœuf, moutarde, croustillant aux herbes <i>Sirloin steak with mustard, herbed bread crumbs</i>	
SCALOPPINE DOLCELATTE	39	FILETTO DI MANZO ARLECCHINO	58
Escalope de veau, sauce au poivre vert et gorgonzola <i>Veal escalope in a creamy dolcelatte gorgonzola cheese and green peppercorn sauce</i>		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>	
GALLETTO	42	BRACIOLA DI VITELLO	65
Coquelet en crapaudine, cumin, romarin et citron confit <i>Baby Chicken with cumin, rosemary and lemon confit</i>		Côte de veau « à la découpe » et sauce aux choix : poivre vert, champignon ou crème dolcelatte <i>Veal chop "à la découpe" and choice of sauce: green pepper, mushroom or dolcelatte creme</i>	

CONTORNI

RISO BASMATI	7	PATATINE FRITTE	10
Riz basmati <i>Basmati Rice</i>		Frites <i>French Fries</i>	
INSALATA ITALIANA	8	PURÈ DI PATATE	10
Roquette, tomates, parmesan <i>Arugula, tomato, parmesan</i>		Écrasée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	
VERDURE SALTATE	9	GNOCCHI AL TARTUFO NERO	14
Légumes sautés <i>Sautéed vegetables</i>		Gnocchi à la truffe noire <i>Gnocchi with black truffle</i>	
VERDURE VERDI AL VAPORE	9	TARTUFO NERO	18
Légumes verts vapeur <i>Steamed green vegetables</i>		Truffe noire râpée <i>Shaved Black Truffle</i>	

Prix en euros , 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*
Avec des herbes de notre JW Garden | *With herbs harvested from our JW Garden*
Végétarien | *Vegetarian*