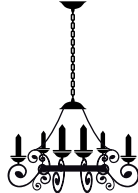


TAVERNA
SCALINETTO

ANTIPASTI DI MARE

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| Insalata di piovra | € 11.00 | Saltata di cozze e vongole | € 12.00 |
| Octopus salad – Salade de poulpe Octopus-Salat – Ensalada de pulpo | | Mussels and clams sauté – Moules et palourdes sautées Muscheln und Venusmuscheln angebraten Mejillones y almejas salteadas | |
| Gamberi “in saor” | € 13.00 | Carpaccio di tonno e spada | € 14.00 |
| Venetian style schrimps – Crevete à la vènitienne Schrump mit Zwiebeln – Camaron con cebollas | | Carpaccio of swordfish – espadon carpaccio Schwertfisch Carpaccio – Carpaccio de pez espadon | |
| Sarde “in saòr” | € 11.00 | Antipasto misto di pesce | € 20.00 |
| Venetian style sardines – Sardines à la vènitienne Marinierte Sardinen – Sardinas marinadas | | Mixed fish appetizer – Entrées mixte de poisson Fisch Vorspeise – Entrantes mixto de la casa | |
| Salmone marinato | € 11.00 | Capesante Gratinée | € 15.00 |
| Marinated salmon – Saumon mariné Mariniertem Lachs – Salmón marinado | | Scallops au Gratin – Coquilles Saint-Jacques au Gratin Jakobsmuschel-Gratiniert – Vieras gratinadas | |
| Baccalà mantecato | € 12.00 | Cocktail di gamberi | € 13.00 |
| Venetian creamed codfish – Morues creme vènitien Venezianischen Rahmspinat dorsch Bacalao al estilo veneciano | | Shrimp cocktail – Prawn cocktail Garnelecocktail – Cóctel de gambas | |
| | | Schie con polenta | € 12.00 |
| | | Schie with polenta – Schie avec de la polenta Schie mit Polenta – Schie con polenta | |

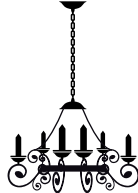
In mancanza di prodotti freschi alcuni potrebbero essere congelati – In the absence of fresh products some might be frozen



TAVERNA
SCALINETTO

— ANTIPASTI DI TERRA e ANTIPASTI VEGETARIANI —

| | |
|---|---|
| Prosciutto crudo di San Daniele e melone € 11.00 S. Daniel ham and melon – S. Daniel Jambon et melon S. Daniel schinken und Melonen – S.Daniel Jamón y melón | Bruschetta al pomodoro € 5.00 Toasted bread and tomatoes Pain grillé et tomates Geröstetes Brot und Tomaten Pan tostado y tomate |
| Carpaccio di manzo € 14.00 Beef carpaccio – Carpaccio de boeuf Rindercarpaccio – Carpaccio de ternera | Caprese Scalinetto € 12.00 Tomato, bufalo mozzarella and basil Tomate, bufala mozzarella et basilico Tomate, Bufala Mozzarella und basilico Tomate, bufala mozzarella y basilico |
| Affettati misti € 12.00 Plate of charcuterie – Plateau de charcuterie Teller mit Wurst – Plato de Embutidos | Caponata di verdure € 10.00 Appetizer of mixed vegetables Entrées de légumes variés Vorspeise von gemischtem Gemüse Entrantes de verduras mixtas |
| Tagliere di formaggi € 12.00 Plate of mix cheese – Plateau de fromages mixtes Teller mit gemischte rüse – Plato de quesos mixtos | |
| Bresaola con rucola e grana € 13.00 Bresaola with rocket and parmesan Bresaola avec roquette et parmesan Bresaola mit Rucola und Parmesan Bresaola con rúcula y parmesan | |



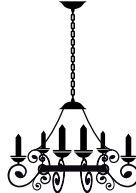
TAVERNA
SCALINETTO

PRIMI DI MARE

| | |
|--|---|
| Spaghetti alle cozze € 11.00 Spaghetti with mussels – Spaghetti aux moules Spaghetti mit Muscheln – Espagueti con mejillones | Bigoli in salsa € 12.00 Bigoli in sauce – Bigoli en sauce Bigoli in Sauce – Bigoli en salsa |
| Spaghetti con le vongole € 12.00 Spaghetti with clams – Spaghetti aux palourdes Spaghetti mit Venusmuscheln – Espagueti con almejas | Tagliolini neri con scampi e zafferano € 14.00 Black tagliolini with shimp and safran Tagliolini noirs langoustines et safran Nudeln schwarze scampi und Safran Fideos negros gambas y azafrán |
| Strozzapreti allo scoglio € 13.00 Strozzapreti with seafood – Strozzapreti aux fruits de mer Strozzapreti mit Meeresfrüchten – Strozzapreti con mariscos | Tagliatelle all’Astice € 18.00 Tagliatelle with lobster – Tagliatelle au homard Tagliatelle mit Hummer – Tallarines con bogavante |
| Spaghetti al nero di seppia € 12.00 Spaghetti with cuttlefish ink – Spaghetti à l’encre de seiche Spaghetti mit Tintenfish – Espagueti con tinta de sepia | Risotto di pesce* € 15.00 Risotto with shrimp and arugula Risotto aux gambas et roquette Risotto mit Garnelen und Rukola Risotto con gambas y rúcula |
| Spaghetti alla “bùsara” € 14.00 Spaghetti «bùsara» style – Spaghetti àle style «busara» Spaghetti «Busara» Stil – Espagueti «busara» | Tagliatelle alla carbonara di tonno € 15.00 Tagliatelle with tuna carbonara Tagliatelle carbonara du thon Tagliatelle mit Thunfisch carbonara Tallarines con atún carbonara |
| Gnocchi con salmone € 14.00 Gnocchi with salmon – Gnocchi avec saumon Gnocchi mit Lachs – Gnocchi con salmón | |
| Gnocchi con salmone € 14.00 Gnocchi with salmon – Gnocchi avec saumon Gnocchi mit Lachs – Gnocchi con salmón | |

*min.2 persone, prezzo a persona – *min.2 persons, price per person

Coperto – Cover – Couvert – Gedeck – Cubierto € 2.00



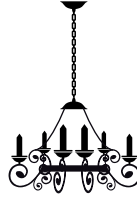
TAVERNA
SCALINETTO

PRIMI DI TERRA, PRIMI VEGETARIANI e ZUPPE

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| Spaghetti alla Bolognese Spaghetti with ragù Spaghetti aux ragù Spaghetti mit ragù Espagueti con ragù | € 10.00 | Parmigiana di melanzane al forno Baked eggplant parmesan Aubergines au four au parmesan Gebackene Auberginen-Parmesan Berenjenas al horno con parmesano | € 10.00 |
| Spaghetti alla carbonara Spaghetti with carbonara Spaghetti à la carbonara Spaghetti mit carbonara Espagueti alla carbonara | € 11.00 | *** | |
| Tortellini panna e prosciutto Tortellini with cream and ham Tortellini à la crème et jambon Tortellini mit Sahne und Schinken Tortellini con crema y jamón | € 10.00 | Zuppa di verdure Pottage – Soupe aux légumes Gemüsesuppe – Sopa vegetal | € 9.00 |
| Lasagne al forno Lasagna – Lasagne – LasagneLasaña | € 11.00 | Pasta e fagioli Pasta and beans soup – Soupe pâtes et les haricots Nudeln und Bohnen suppe – Sopa nudeln und bohnen | € 10.00 |
| *** | | Zuppa di pesce Fish soup – Soupe de poissons Fischsuppe – Sopa de pescado | € 16.00 |
| Spaghetti al pomodoro Spaghetti with tomato – Spaghetti aux tomates Spaghetti mit Tomatensauce – Spaghetti con tomate | € 9.00 | Crema di funghi con crostini di pane Cream of Mushroom Soup with croutons Crème de champignons avec des croûtons Creme der Pilzsuppe mit Croutons De crema de champiñones con pan frito | € 10.00 |
| Gnocchi ai 4 formaggi Gnocchi with four cheeses – Gnocchi aux quatre fromages Gnocchi mit Käsesorten – Gnocchi con cuatro quesos | € 10.00 | | |

Tutta la pasta è fatta in casa – All the pasta are home made

Pasta senza glutine a richiesta – Gluten-free pasta on request



TAVERNA
SCALINETTO

SECONDI DI MARE

| | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| Sogliola ai ferri o mugnaia | € 17.00 | Scampi alla griglia | € 18.00 |
| Sogliola grilled or meuniere – Sogliola meunière ou grillée | | Grilled scampi – Langoustines grillées | |
| Allein gegrillt oder meuniere – Sole trucha asalmonada a la parrilla | | Gegrillte Scampi – Langostinos a la parrilla | |
| Branzino o Orata ai ferri | € 17.00 | Coda di rospo con asparagi e pomodorini | € 17.00 |
| Grilled sea bass – Bar de mer grillé | | Monkfish with asparagus and cherry tomatoes | |
| Gegrillter Wolfsbarsch – Lubina a la plancha | | Baudroie aux asperges et tomates cerises | |
| Seppioline ai ferri | € 14.00 | Seeteufel mit Spargel und Kirschtomaten | |
| Grilled cuttlefish – Seiche à la plancha | | Rape con espárragos y tomates cherry | |
| Gegrillter Tintenfisch – Sepia a la plancha | | Pesce al forno | € 22.00 |
| Seppie in nero con polenta | € 14.00 | Baked fish – Poisson cuit au four | |
| Cuttlefish with polenta – Seiches et polenta | | Gebackener Fisch – Pescado al horno | |
| Tintenfisch und Polenta – Sepia y polenta | | Grigliata di pesce* | € 22.00 |
| Frittura Scalinetto | € 16.00 | Grilled fish – Poisson grillé | |
| Scalinetto's fried fish – Scalinetto Poisson frit | | Gegrillter Fisch – Parrillada de Pescados | |
| Scalinetto Gebratener Fisch – Scalinetto Pescado frito | | Tagliata di tonno con aceto balsamico e semi di sesamo | € 18.00 |
| Frittura di calamari | € 14.00 | Tuna steak with balsamic vinegar | |
| Fried calamari – Calmars frits | | Steak de thon avec vinaigre balsamique | |
| Gebratener Calamari – Calamares fritos | | Thunfischsteak mit Balsamico-Essig | |
| | | Filete de atún con vinagre balsámico | |

Sarà cura del nostro staff consigliarvi sul pescato del giorno – It is the responsibility of our staff to advise on the catch of the day



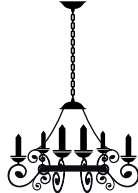
TAVERNA
SCALINETTO

SECONDI DI TERRA

| | | |
|---|---------|---|
| Cotoletta alla milanese Chicken cutlet ~ Escalope du poulet Hühnerschnitzel ~ Chuleta de pollo | € 12.00 | Filetto di manzo al pepe verde € 22.00 Beeffillet with green pepper ~ Filet de boeuf au poivre vert Rinderfilet mit grünem Pfeffer ~ Filet de ternera a la pimienta verde |
| Petto di pollo ai ferri Grilled chicken ~ Poulet grillé ~ Gegrilltes Huhn ~ Pollo a la Parrilla | € 12.00 | Filetto di manzo al Barolo € 22.00 Beeffillet with red wine ~ Filet de boeuf au vin rouge Rinderfilet mit Rotwein ~ Solomillo de ternera con vino tinto |
| Entrecotè ai ferri Grilled beef steak ~ Viande de boeuf grillé Gegrilltes Rindersteak ~ Bistec de ternera a la plancha | € 13.00 | Omelette € 7.00 Alle cipolle, alle verdure, al prosciutto, al formaggio With onions, with vegetables, with ham, with cheese Avec oignons, avec légumes, avec jambon, avec fromage Mit Zwiebeln, mit Gemüse, mit Schinken, mit Käse Con cebollas, con verduras, con jamón, con queso |
| Fegato alla veneziana con polenta Venetian-style liver with polenta Style vénitien du foie avec polenta Venezianischen Stil Leber mit Polenta Veneciana del hígado con polenta | € 14.00 | |
| Costolette d'agnello Lamb chops ~ Côtelettes d'agneau Lammkoteletts ~ Chuletas de cordero | € 14.00 | |
| Scaloppine a piacere Veal meat at will ~ Veau au au goût Kalbfleischin Weißwein ~ Ternera al gusto | € 13.00 | |
| Filetto di manzo ai ferri Grilled beef fillet ~ Filet de boeuf grillée Gegrilltes Rinderfilet ~ Filet de ternera a la plancha | € 20.00 | |
| | | *** |
| | | Contorni € 6.00 Insalata mista, verdure di stagione ai ferri, spinaci al burro, patate fritte, patate al forno, broccoli saltati in padella Mixed salad, grilled vegetables, buttered spinach, french fries, baked potatoes, broccoli stir-fried Salade mixte, légumes grillés, épinards au beurre, pommes frites, pommes de terre au four, brocolis sautés Gemischter Salat, gegrilltem Gemüse, Butterspinat, Pommes frites, gebacken Kartoffeln, Broccoli gebratenen Ensalada mixta, verduras a la parrilla, espinacas con mantequilla, francés fritos, patatas al horno, brócoli frito |

*min.2 persone, prezzo a persona - *min.2 persons, price per person

Coperto - Cover - Couvert - Gedeck - Cubierto € 2.00

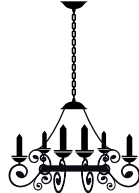


TAVERNA
SCALINETTO

DESSERT e COCKTAILS

| | | | |
|---|--------|---|---------------------|
| Semifreddo del giorno House icecream | € 6.00 | Vini da dessert | € 5.00 |
| Crostata di mele Apple pie | | Spritz | € 5.00 |
| Tiramisù | | Cocktails | € 8.00 |
| Panna cotta con frutta | | Americano (campari, martini rosso, soda – angostura, galliano, triple sec a piacere) | |
| Crema Catalana | | CubaLibre (rum, coca cola) | |
| Salame al cioccolato Chocolate cake | | Negroni (campari, martini rosso, gin, soda – angostura, galliano, triple sec a piacere) | |
| Coppa di frutta fresca Fruit salad | | Bellini (prosecco, succo di pesca) | |
| Crostata | | | |
| Zaeti veneziani con vino dolce Venetian biscuits with sweet wine | € 8.00 | Grappe e amari | da € 5.50 a € 15.50 |

Tutti i dolci sono fatti in casa - All our dessert are homemade



TAVERNA
SCALINETTO

BEVANDE e CAFFETTERIA

| | | | | |
|----------------------------------|--------|---------|-------------------|--------|
| Acqua | 75cl | € 3.00 | Caffè | |
| Bibite/soft drinks | | € 4.00 | Espresso | € 2.50 |
| Succhi | | € 4.00 | Corretto | € 3.00 |
| Vino della casa | 1/4lt. | € 5.00 | Decaffeinato/Orzo | € 3.00 |
| Valpolicella, Soave | 1/2lt. | € 8.00 | Caffelatte | € 4.00 |
| | 1 lt. | € 15.00 | Cappuccino | € 3.50 |
| Birra in bottiglia | | € 5.00 | Tè e infusi | € 3.50 |
| Nastro Azzurro, Moretti, Venezia | | | Americano | € 3.00 |

Grazie per averci scelto!

Thanks for choosing us! Merci de nous avoir choisi! Vielen Dank für uns entschieden haben! Gracias por su preferencia!



