

# ENTRÉES

**SALADE MÊLÉE** 9CHF

*Mix salade*

**SALADE DE SAUMON MARINÉ** 21CHF

Saumon mariné à la betterave rouge sur un lit de salade verte, fromage de chèvre, orange et tomates cerises

*Salmon marinated with beetroot on a bed of green salad, goat cheese, orange and cherry tomatoes*

**VITELLO TONNATO (ENTRÉE / PLAT)** 19 / 23CHF

Fines tranches de veau nappées d'une sauce légère au thon

*Thin slices of veal topped with a light tuna sauce*

**CALAMARETTI GRILLÉ** 21CHF

Calmar grillés servis sur une crème de petits pois

*Grilled squid served on pea cream*

**INVOLTINI DI MELANZANE**  18CHF

Rouleaux d'aubergines farcis à la mozzarella, recouverts de sauce tomate, gratinés au four

*Eggplant rolls stuffed with mozzarella, covered with tomato sauce*

**CARPACCIO DI MANZO** 22CHF

Carpaccio de bœuf servi avec roquette et flocons de parmesan

*Beef carpaccio served with arugula and parmesan flakes*

**BURRATA ET SA GARNITURE**  19CHF

Burrata sur lit de légumes grillés

*Burrata cheese served with grilled vegetables*

**CAPRESE DI BUFALA**  17CHF

Mozzarella de bufflonne servie avec tomate et basilic

*Buffalo mozzarella served with tomato and basil*

# ENTRÉES

**ANTIPASTO DELLA CASA** (Pour 2) 35CHF

Assiette mixte avec charcuterie, fromages et légumes grillés

*Mixed plate with cold meats, cheeses, and grilled vegetables*

**CALAMARI FRITTI** (Pour 2) 38CHF

Calamars panés et frits

*Breaded and fried squid*

**POKE BOWL AU SAUMON** 25CHF

Salade de saison, légumes de saison, avocat, riz, saumon mariné à la betterave rouge

*Seasonal salad, seasonal vegetables, avocado, rice, salmon marinated with red beet*

**POKE BOWL AU TOFU**  25CHF

Salade de saison, légumes de saison, avocat, riz, tofu

*Seasonal salad, seasonal vegetables, avocado, rice, tofu*

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 25CHF

Salade mixte avec fromage de chèvre pané

*Mixed salad with fried goat cheese*

**FOCACCIA RUSTICA**  16CHF

Focaccia aux olives, tomate cerise, câpres

*Focaccia with olives, cherry tomato, capers*

**FOCACCIA AU ROMARIN**  12CHF

Focaccia avec huile d'olive et romarin

*Focaccia with olive oil and rosemary*

**FOCACCIA MARINARA**  14CHF

Focaccia avec sauce tomate, ail, huile d'olive

*Focaccia with tomato sauce, garlic, olive oil*

# SOUPES

## **SOUPE DE TOMATE**

*Tomato soup*

14CHF

## **VELOUTE DE COURGE**

*Pumpkin cream*

16CHF

## **MINESTORNE**

*Soupe de légumes avec pâtes  
Vegetable soup with pasta*

16CHF

# RISOTTI

## **RISOTTO ALLA BOSCAIOLA**

*Sauce aux bolets et morilles, parfumée à l'huile de truffe, tapenade de truffe et crème, parmesan, beurre*

*Boletus and morel mushrooms sauce, flavored with truffle oil, truffle tapenade and cream, parmesan, butter*

30CHF

## **RISOTTO MILANESE**

*Risotto au safran, parmesan, beurre  
Risotto with saffron, parmesan, butter*

30CHF

## **RISOTTO FRUTTI DI MARE**

*Risotto avec sauce tomate, bisque de crustacés, moules, palourdes, calamars, crevettes et gambas*

*Risotto with tomato sauce, shellfish bisque, mussels, clams, squid, shrimp, and prawns*

30CHF

## **RISOTTO DU CHEF**

*Préparation unique du chef, mélange d'ingrédients de saison, créativité culinaire  
Unique chef's preparation, a blend of seasonal ingredients, culinary creativity*

30CHF

# PÂTES FAIT MAISON

**SPAGHETTI NAPOLI**  18CHF  
Spaghetti à la sauce tomate, basilic  
*Spaghetti with tomato sauce and basil*

**SPAGHETTI PESTO E BURRATA**  25CHF  
Spaghetti au pesto, burrata et tomates séchées  
*Spaghetti with pesto, burrata, and dried tomatoes*

**SPAGHETTI NOIRE AU CREVETTES ET GAMBAS** 25CHF  
Spaghetti à l'encre de seiche, sauce tomate, crevettes, gambas  
*Spaghetti with squid ink, tomato sauce, shrimp, prawns*

**TAGLIATELLE BOSCAIOLA**  29CHF  
Sauce aux bolets et morilles, parfumée à l'huile de truffe, tapenade de truffe et crème  
*Boletus and morel mushrooms sauce, flavored with truffle oil, truffle tapenade, and cream*

**TAGLIATELLE BOLOGNESE** 25CHF  
Sauce à base de bœuf haché, sauce tomate, oignon, céleri, carottes et huile d'olive  
*Sauce made from ground beef, tomato sauce, onion, celery, carrots, and olive oil*

**TAGLIATELLE ORTOLANA**  22CHF  
Sauce tomate et légumes de saison  
*Tomato sauce and seasonal vegetables*

**TAGLIATELLE AVEC COURGE ET SAUCISSE** 26CHF  
Sauce à la courge, saucisse et guanciaie  
*Pumpkin sauce, sausage, and guanciaie*

# PÂTES FAIT MAISON

**RIGATONI ALLA NORMA**  24CHF

Sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta

*Tomato sauce, eggplants, basil, and ricotta cheese*

**RIGATONI CARBONARA À L'ITALIENNE** 25CHF

Sauce à base de jaune d'œuf, pecorino e guanciale

*Sauce based on egg yolk, pecorino cheese, and guanciale*

**PACCHERI AI FRUTTI DI MARE** 30CHF

Sauce tomate, bisque de crustacés, moules, palourdes, calamars, crevettes et gambas

*Tomato sauce, shellfish bisque, mussels, clams, squid, shrimp, and prawns*

**LASAGNE** 23CHF

Lasagne à la sauce bolognese, béchamel, gratiné au four

*Lasagna with bolognese sauce, béchamel, baked*

**LINGUINE ALLE VONGOLE** 25CHF

Vongoles veraci, ail, huile d'olive, tomate cerise et persil

*Clams, garlic, olive oil, cherry tomatoes, and parsley*

**LINGUINE AU HOMARD** 30CHF

Homard, bisque d'homard, ail, tomate cerise, persil

*Lobster, lobster bisque, garlic, cherry tomatoes, parsley*

# GNOCCHI ET RAVIOLI FAIT MAISON


**GNOCCHI ALLA SORRENTINA**  24CHF

Sauce tomate, mozzarella, basilic, ail  
*Tomato sauce, mozzarella, basil, garlic*

**GNOCCHI À LA CRÈME DE CHÂTAIGNES**  25CHF

Crème de châtaignes, champignons, gorgonzola  
*Chestnut cream, gorgonzola, mushrooms*

**RAVIOLI À LA TRUFFE** 30CHF

Ravioli farcis à la ricotta de  truffe, sauce avec  
tapenade à la truffe, aromatisée à l'huile de  
truffe, crème

*Ravioli stuffed with truffle ricotta, sauce with truffle  
tapenade, flavored with truffle oil, cream*

**RAVIOLI AU SAUMON** 30CHF

Raviolis à l'encre de seiche farcis au saumon,  
sauce aux tomates cerises

*Squid ink ravioli stuffed with salmon, cherry tomato  
sauce*

**RAVIOLI À LA COURGE ET GORGONZOLA**  30CHF

Ravioli farcis à la crème de courge et  
gorgonzola, beurre et sauge, concassé de  
biscuits amaretti

*Ravioli stuffed with squash and gorgonzola cream, butter  
and sage, crushed amaretti biscuits*

# VIANDES

**ENTRECÔTE DE BŒUF (220 GR) 37** **37CHF**

Sauce au choix:

Poivre vert (Green Pepper) 5 CHF

Bolets (Bolets) 7 CHF

Morilles (Morels) 8 CHF

**TAGLIATA DE BŒUF (220gr) 39** **39CHF**

Entrecôte de bœuf coupée en lamelles et servie sur un lit de roquette et flocons de parmesan

*Beef entrecôte cut into strips and served on a bed of arugula and parmesan flakes*

**TARTARE DE BŒUF (200gr) 30** **30CHF**

Tartare de bœuf servi avec frites et toast

*Beef tartare served with toast and fries*

**CHEESEBURGER FAIT MAISON (200 gr) 30** **30CHF**

Steak haché de bœuf, cheddar, salade, tomates, oignons

*Ground beef, cheddar, salad, tomatoes, onions*

**RACK D'AGNEAU (200gr) 40** **40CHF**

Rack d'agneau grillé et servi avec pommes de terre grenaille, jus de cuisson

*Grilled lamb rack served with new potatoes and cooking juice*

**MILANAISE DE VEAU (200gr) 40** **40CHF**

Escalope de veau panée et frite servie avec frites

*Breaded and fried veal escalope served with fries*

*Provenances de viandes: Boeuf - Suisse, Veau - Suisse, Agneau - Nouvelle Zélande / Australie*

# POISSONS

## **TAGLIATA DE THON (220 GR)**

38CHF

Filet de thon mi-cuit servi sur un lit de roquette et flocons de parmesan, sauce au sésame

*Semi-cooked tuna fillet served on a bed of arugula and parmesan flakes, sesame sauce*

## **TARTARE DE THON (220GR)**

32CHF

Tartare de thon avec crème de avocat servi avec toast et frites

*Tuna tartare with avocado cream served with toast and fries*

## **TENTACULES DE POULPE GRILLÉ (220 GR)**

34CHF

Tentacules de poulpe grillées, servies avec pommes de terre grenouille

*Grilled octopus tentacles, served with frog potatoes*

## **PAVÉ DE SAUMON (200GR)**

32CHF

Saumon grillé, purée de pomme de terre, sauce teriyaki

*Grilled salmon, potato puree, teriyaki sauce*

## **GRILLADE MIXTE DE POISSON**

40CHF

Gambas, calamar, thon, saumon, poulpe, langoustines, servi avec frites

*Prawns, squid, tuna, salmon, octopus, langoustines, served with fries*

## **FRITURE MIXTE**

40CHF

Calamar et gambas frits, servie avec frites

*Fried squid and prawns, served with fries*

**PROVENANCE POISSONS: SAUMON-Norvège ,  
THON- POULPE**



# MENU ENFANT

**PIZZA ENFANT:** 12CHF

**PIZZA MARGHERITA/PIZZA AU JAMBON/PIZZA AVEC OLIVES**

*Children's pizza: margherita pizza / ham pizza / pizza with olives*

**PÂTES ENFANT:** 12CHF

**RIGATONI TOMATE/RIGATONI BOLOGNESE/RIGATONI PESTO**

*Children's pasta: tomato rigatoni / rigatoni bolognese / rigatoni pesto*

**NUGGETS AVEC FRITES** 16CHF

*Nuggets with fries*

## PIZZA

**MARGHERITA**  18CHF

*Sauce tomate, mozzarella, basil  
Tomato sauce, mozzarella, basil*

**NAPOLI** 20CHF

*Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives*

*Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives*

**CAPRICCIOSA** 24CHF

*Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, olives*

*Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg, olives*

**CRUDO** 29CHF

*Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, tomates cerises et mozzarella de bufflonne*

*Tomato sauce, mozzarella, parme's ham, cherry  
Tomatoes and mozzarella de bufflonne*

# PIZZA


**JAMBON ET CHAMPIGNONS** 23CHF  
Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons  
*Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms*

**CALABRESE** 24CHF  
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et poivrons grillés  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and grilled peppers*

**SICILIENNE** 24CHF  
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives  
*Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives*

**BOSCAIOLA** 26CHF  
Sauce tomate, mozzarella, saucisse de porc, bolets, copeaux de parmesan  
*Tomato sauce, mozzarella, pork sausage, boletus, parmesan shavings*

**4 CHARCUTERIES** 26CHF  
Sauce tomate, mozzarella, jambon, salami piquant, bresaola, jambon de Parme  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, bresaola, parme's ham*

**4 FROMAGES**  23CHF  
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan  
*Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan*

**CALZONE** 22CHF  
Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf  
*Tomato sauce, mozzarella, ham, egg*

**PIZZA AU SAUMON FUMÉ** 26CHF  
Mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres  
*Mozzarella, smoked salmon, onions, capers*

**PIZZA PISTACHE ET MORTADELLA** 26CHF  
Crème de pistache, mortadelle, pistaches concassées, mozzarella de buffle  
*Pistachio cream, mortadella, crushed pistachios, buffalo mozzarella*

# PIZZA

**PIZZA CRÈME DE COURGE** 28CHF

Base de crème courge, jambon de Parme, fromage de chèvre, crème de fromage de chèvre, oignons frites

*Pumpkin cream base, Parma ham, goat's cheese, goat's cheese cream, fried onions*

**ORTOLANA**  22CHF

Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison  
*Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables*

**BUFALA ET PARMA** 28CHF

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella de bufflonne

*Tomato sauce, mozzarella, parme's ham, mozzarella de bufflonne*

**MARGHERITA D.O.P.**  25CHF

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic  
*Tomato sauce, mozzarella de bufflonne, basil*

**SCALO** 30CHF

Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, bresaola, copeaux de parmesan, aromatisé à l'huile de truffe

*Tomato sauce, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, bresaola, parmesan shavings, flavored with truffle oil*

**PARMIGIANA**  23CHF

Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, parmesan, basilic

*Tomato sauce, mozzarella, aubergines frites, parmesan, basil*

**TRICOLORE**  26CHF

Base blanche : mozzarella, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, copeaux de parmesan, pesto

*White base, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan shavings, pesto*

**SOLE** 29CHF

Base blanche : mozzarella, tomates cerises jaunes, burrata, jambon de Parme, basilic

*White base, mozzarella, yellow cherry tomatoes, burrata, jambon de Parme, basilic*

# DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	<b>12CHF</b>
<b>PANNA COTTA</b> (coulis selon la saison)	<b>10CHF</b>
<b>TARTE AU CITRON DÉCOMPOSÉ</b>	<b>12CHF</b>
<b>CHEESECAKE AU FRUIT ROUGE</b>	<b>12CHF</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>12CHF</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	<b>12CHF</b>
<b>GLACES :</b> vanille / chocolat / pistache à l'ancienne / fraise	<b>04 CHF</b>
<b>SORBET :</b> citron / poire (1 boule)	<b>04CHF</b>

# BIENVENU

**BIENVENUE AU SCALO 34, UN LIEU OÙ L'ITALIE RENCONTRE GENÈVE POUR CRÉER UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE MÉMORABLE RIEN QUE POUR VOUS !**

**NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE RESTAURANT ITALIEN, UN ENDROIT OÙ LA PASSION POUR LA CUISINE AUTHENTIQUE SE MÊLE À L'ART DE RECEVOIR. CHEZ SCALO 34, CHAQUE VISITE EST UNE CÉLÉBRATION DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE, UNE VÉRITABLE FÊTE DES SAVEURS.**

**NOUS TENONS À VOUS INFORMER QUE CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES COURANTS TELS QUE LES ARACHIDES, LES FRUITS À COQUE, LE LAIT, LES ŒUFS, LE SOJA, LE GLUTEN, LE POISSON, LES CRUSTACÉS, LES MOLLUSQUES, ETC. CEPENDANT, NOTRE ÉQUIPE EST LÀ POUR VOUS ASSISTER. N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À NOS SERVEURS DES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES OU À PARTAGER TOUTE PRÉOCCUPATION SPÉCIFIQUE QUE VOUS POURRIEZ AVOIR.**

**PROFITEZ DE CHAQUE INSTANT ICI, DE LA PREMIÈRE À LA DERNIÈRE BOUCHÉE. LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR LES DÉLICES DE L'ITALIE DANS UNE ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE ET ACCUEILLANTE.**

**BIENVENUE AU SCALO 34, OÙ CHAQUE PLAT EST UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE. BUON APPETITO !**