ENTRÉES

SALADE VERTE 7chf
Green salad

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) 22/ 30chf
Fines tranches de veau nappées d'une sauce légère au thon
Thin slices of veal topped with a light tuna sauce

BURRATA 18chf
Burrata et tomates cerises
Burrata cheese with cherry tomatoes

INVOLTINO 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

SALADE CÉSAR 28chf
Salade romaine, poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César maison
Romaine lettuce, grilled chicken, croutons, parmesan shavings, homemade Caesar dressing

ENTRÉES

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

ROAST BEEF (ENTRÉE / PLAT) 22/ 29chf

FOCACCIA MARINARA 12chf
Focaccia avec sauce tomate, ail, huile d'olive
Focaccia with tomato sauce, garlic, olive oil

FOCACCIA RUSTICA 16chf
Focaccia aux olives, tomate cerise, câpres
Focaccia with olives, cherry tomato, capers

***FOCACCIA* ROSMARINO** 12chf
Focaccia avec huile d'olive et romarin
Focaccia with olive oil and rosemary

BRUSCHETTA 16chf

SAINT-JACQUES GRILLÉS (ENTRÉE / PLAT) 19/ 29chf
Noix de Saint-Jacques grillés, crème de petit poids.
Grilled Scallops with Pea Cream

ENTRÉES À PARTAGER

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

RISOTTI

RISOTTO ALLA BOSCAIOLA 30chf
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

RISOTTO DU CHEF 30chf
Risotto à la bisque, gambas, stracciatella di burrata, huile à la truffe
Risotto with shellfish bisque, prawns, burrata stracciatella, and truffle oil

RISOTTO FRUTTI DI MARE 30chf
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

RISOTTO AU NOIX DE SAINT-JAQUES 30chf
Risotto à la crème de truffe et noix de Saint-Jacques
Risotto with Truffle Cream and Scallops

PÂTES FAIT MAISON

SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE/PESTO — 25chf

Spaghetti à la sauce tomate ou au pesto, basilic, burrata

Spaghetti with tomato or pesto sauce, burrata and basil

TAGLIATELLE SAUMON — 25chf

Sauce tomate et crème, saumon fumé, câpres frites et œufs de lompe

Tomato and cream sauce, smoked salmon, fried capers, and lumpfish roe

TAGLIATELLE BOLOGNAISE — 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 FOIE GRAS — 25chf

Tagliatelle, crème de foie gras, copeaux de parmesan

Tagliatelle with Foie Gras Cream and Parmesan Shavings

PÂTES FAIT MAISON

CALAMARATA NOIRE 30chf
calamarata à l'encre de seiche, crème de vongole et safran, stracciatella di barrata et huile à la truffe
With clam and saffron cream, truffle stracciatella

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 25chf
Lasagne à la sauce bolognaise, béchamel, gratiné au four
Lasagna with bolognese sauce, béchamel, baked

LINGUINE ALLE VONGOLE 28chf
Vongoles veraci, ail, huile d'olive, tomate cerise et persil
Clams, garlic, olive oil, cherry tomatoes, and parsley

GNOCCHI ET RAVIOLI FAIT MAISON

GNOCCHI AU JAMBON CROUSTILLANT 28chf
Gnocchi aux tomates fraîches, stracciatella di burrata, jambon cru croustillant
Gnocchi with fresh tomatoes, burrata stracciatella, and crispy cured ham

TORTELLINI RICOTTA 28chf
Tortellini ricotta épinards avec crème au parmesan
Tortellini stuffed with ricotta and spinach, served with parmesan cream

RAVIOLONI SCALO 30chf
Bolets, morilles, ricotta à la truffe et jaune d'œuf coulant
Ravioli stuffed with boletus, morels, truffle ricotta, and runny egg yolk

RAVIOLI GAMBAS 30chf
Ravioli aux gambas, sauce au parmesan et bisque de crustacés
Ravioli with prawns, parmesan sauce, and shellfish bisque

VIANDES

FILET DE BŒUF (200gr) 45chf
Avec pommes de terre au four
Beef filet with baked potatoes
SAUCE AU CHOIX: MORILLES (8.-), BOLETS (7.-) POIVRE VERT (5.-)

FILET DE POULET (200gr) 28chf
CBT sauce vierge sur lit de légumes thaï
Chicken breast filet with vierge sauce on a bed of Thai vegetables

TAGLIATA DE BŒUF (220gr) 39chf
Entrecôte de bœuf coupée en lamelles et servie sur un litie roquette et flocons de parmesan
Beef entrecôte cut into strips and served on a bed of arugula and parmesan flakes

TARTARE DE BŒUF (200gr) 30chf
Tartare de bœuf servi avec frites et toast
Beef tartare served with toast and fries

MILANAISE DE VEAU (200gr) 40chf
Cordon bleu de **veau, purée de carottes au gingembre**
Veal cordon bleu with ginger carrot puree

HAMBURGER 30chf
Steak haché, cheddar, chips de bresaola, oignons frits (supplément foie gras 5 CHF)
Ground beef steak, cheddar, bresaola chips, fried onions (foie gras supplement 5 CHF)

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

POISSONS

FILET DE POISSON (220gr) 37chf
Selon arrivage, sur lit de légumes, sauce vierge
Fish fillet (according to availability) on a bed of vegetables with vierge sauce

FILET DE SAUMON (200gr) 35chf
Avec sauce safran et purée de pommes de terre
Salmon fillet with saffron sauce and potato puree

TENTACULES DE POULPE GRILLÉ (220 GR) 34chf
Tentacules de poulpe grillées, servies avec pommes de terre grenaille
Grilled octopus tentacles, served with potatoes

TARTARE DE SAUMON(200gr)
Tartare de saumon servi avec frites et toast 30chf
Salmon *tartare served with toast and fries*

FRITURE MIXTE (220gr)
Calamar, saumon, poulpe, servie avec frites 40chf
Fried squid and prawns, served with fries

PROVENANCE POISSONS: SAUMON-Norvège , THON- océan indien

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, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil

NAPOLI 20chf
Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives
Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives

PIZZA MORTADELLA 26chf
base blanche, mozzarella de buffle, mortadelle, crème de pistache, pistache concassé
buffalo mozzarella, mortadella, pistachio cream, crushed pistachio

PIZZA TRICOLORE 26chf
sauce pesto, mozzarella, parmesan, tomates cerise, mozzarella de bufllone
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, cherry tomatoes, pesto sauce, buffalo cheese

PIZZA

PIZZA TARTUFATA 30chf
base crème de truffe, stracciatella di burrata, roquette, champignons, huile aromatisée à la truffe
Tomato sauce, mozzarella, truffle cream, burrata, mushrooms, arugola

CALABRESE 24chf
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et poivrons
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and 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 FROMAGES 23chf
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan

4 CHARCUTERIES 28chf
Sauce tomate, mozzarella, jambon, salami piquant, bresaola, jambon de Parme
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, bresaola, parme's ham

PIZZA PASTRAMI 30chf
Base blanche avec bœuf pastrami tranché fin, réduction de moutarde et oignons frits
White base with thinly sliced pastrami beef, mustard reduction, and fried onions

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

PIZZA

JAMBON ET CHAMPIGNON 23chf
Sauce tomate, mozzarella, Jambon, champignon cuite
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom

CRUDO 29chf
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella de bufflonne, roquette, tomate cerise
Tomato sauce, mozzarella, parme's ham, buffalo mozzarella, arugula, cherry tomato

CAPRICCIOSA 24chf
Sauce tomate, mozzarella, Jambon, champignon, olives, oeuf
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, egg

ORTOLANA 22chf
Sauce tomate, mozzarella, legumes de saison
Tomato sauce, mozzarella, mix of vegetable

CALZONE 22chf
Sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf
Parmes sauce, mozzarella, ham, egg

CHEVRE 24chf
mozzarella, fromage de chevre, roquette, tomates séchées
mozzarella, goat cheese, arugola, dried tomato

PIZZA

PIZZA AL PROSCIUTTO DI TACCHINO — 24chf
Sauce tomate, mozzarella,Jambon de dinde cuite
Tomato sauce, mozzarella, cooked turkey

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 cheese, egglplant, basilic

SOLE — 29chf
Base blanche: mozzarella, tomates cerises, burrata, jambon de Parme, basilic
White base, mozzarella,cherry tomatoes, burrata, jambon de Parme, basilic

DESSERTS

TIRAMISU 12chf

PERA COTTA 12chf
avec glace au cocco et coulis de fruits de la passion
Cooked pear with coconut ice cream and passion fruit coulis

BABA AU RHUM ET CHANTILLY 12chf

CAFÉ GOURMAND 14 chf

FONDANT AU CHOCOLAT 12chf

CHEESE CAKE AU FRUITS ROUGE 12chf

STRACCETTI NUTELLA (POUR 2) 16chf
Pâte à pizza et Nutella

TRIO DE SORBETS 12chf
Citron, passion, fraise

GLACE ENFANT 5chf

APÉRITIFS

MOSCATO 'DASTI / PROSECCO (1DL)	07chf
AMERICANO/ NEGRONI	10chf
APEROL SPRITZ/ CAMPARI SPRITZ / HUGO	12chf
MARTINI BIANCO/ MARTINI ROSSO	7.5chf
KIR	6.5chf
KIR ROYAL	9 chf
GIN TONIC /WISHKY COLA	12chf
RICARD PASTIS (4CL)	6chf
SAN BITTER ROUGE / CRODINO	6chf

BIÈRES

BIÈERE FELDSCHLOSSCHEN ORIGINAL (30CL / 50 CL)	4.5 / 8chf
BIÈERE FELDSCHLOSSCHEN BLANCHE (WEIZEN) (30CL / 50CL)	5 / 9chf
BIÈRE DE SAISON (30 CL / 50 CL)	5 / 9chf
VALAISIENNE PALE-ALE/ VALAISIENNE WHITE IPA (33CL)	6.5chf
GRIMBERGEN (33CL)	6chf

CAFÉTERIE

ACQUA ARKINA BLEU (0.4L / 0.8L)	4 / 8 chf
RHÄZÜNSER (0.4L / 0.8L)	4/ 8chf
SODA : *COCA COLA / COCA COLA 0 / SPRITE / FANTA / ICE TEA PECHE / ICE TEA CITRON / RIVELLLA ROUGE / JUS DE POMME* (33CL)	5 chf
SODA : *SCHWEPPES TONIC / SCHWEPPES LEMON* (20CL)	4.5chf
JUS: *ORANGE / PÊCHE / ACE / ANANAS (20CL)*	4.5chf
BOISSONS AU VERRE: JUS D'ORANGE / SIROP/ ***LAIT*** (20 CL)	3chf

GRAPPA (4CL)

GRAPPA SIBONA BARBERA/ GRAPPA BAROLO / GRAPPA MOSCATO	12chf
GRAPPA BERTA DUE SORELLE	14chf
GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE	24chf

WHISKY'S (4CL)

JACK DANIEL'S	12chf
JOHNNY WALKER BLACK R.	12chf
NIKKA FROM THE BARREL	14chf
JAMESON	14chf

COGNAC (4CL)

REMY MARTIN VSOP	14chf
REMY MARTIN XO	24chf
HENNESSY XO	24chf

DIGESTIFS (4CL)

DISARONNO AMARETTO	10chf
LIMONCELLO / MELONCELLO / SAMBUCA	8chf
/ FERNET BRANCARD / BRANCA MENTA / MOITIÈ MOITIÈ /ABRICOTINE / WILLIAMINE	12chf
VODKA ABSOLUT / BOMBAY DRY GIN	10chf

CAFÉTERIE

CAFÉ/ESPRESSO/RISTRETTO (DISPONIBLE EN DÉCAFÉINÉ)	3.9chf
CAPPUCCINO/CHOCOLAT CHAUD	4.5chf
THÉ *(NOIR, VERT, VERVEINE, CAMOMILLE, TILLEUIL, GINGEMBRE)*	4.5chf

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 !