

Scalelle

pizzeria

menu

*“Se fare la pizza è semplice,
farla buona è un’arte.”*

GENTILE CLIENTE,

L’emissione dello scontrino è contestuale all’ordinazione. Per tale motivo, al fine di evitare spiacevoli inconvenienti si prega di richiedere la fattura, la ricevuta fiscale e gli eventuali conti separati al momento dell’ordinazione.

Coperto: € 2.00

Dear Guests,

to avoid unpleasant situations please ask for your invoice, tax receipt or separate checks when you order, and always take your receipt with you. Many thanks for your cooperation.

Cover charge: € 2.00

– Antipasti –

Bruschetta al pomodoro <i>Toasted bread topped with tomatoes marinated in olive oil</i>	€ 5.00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 6.00
Prosciutto e melone (stagione) <i>Cantaloupe melon served with cured ham (seasonal)</i>	€ 8.00
Prosciutto crudo e Mozzarella di Bufala DOP <i>Cured ham and Buffalo mozzarella</i>	€ 9.00
Caprese <i>Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro, basilico Buffalo mozzarella, tomato, basil</i>	€ 8.00
Crostini misti <i>Mixed bruschetta</i>	€ 9.00
Crostone di salmone <i>Toasted bread topped with salmon, butter, Philadelphia cheese</i>	€ 9.00
Burrata, crudo e frittelle di pane <i>Burrata-soft Italian cheese, cured ham, and fried bread</i>	€ 11.00
Involtini di bresaola <i>Roulade of bresaola</i>	€ 10.00
Selezione di formaggi con miele e marmellata di fichi <i>Selection of cheeses served with honey and fig jam</i>	€ 12.00
Carpaccio di bresaola <i>Bresaola, rucola, grana Bresaola carpaccio with rocket and parmesan</i>	€ 9.00
Gran tagliere Pizzeria alle Scalette (per 2 persone) <i>Prosciutto crudo, salame Toscano, finocchiona, pecorino, bufala DOP, mortadella A large platter with a selection of Tuscan cold cuts served with Pecorino cheese</i>	€ 20.00

– I nostri impasti –

I nostri impasti speciali per pizze, calzoni, focacce e ciaccini:

Our special doughs for pizzas, calzones, focaccia, and white pizza:

🕒 **Impasto classico**

Classic Dough

🕒 **Impasto ai semi**

Semi di zucca, girasole, sesamo, fiocchi di avena, lino e semi di chia

Seeds: Pumpkin, sunflower, sesame, oat flakes, flax and chia seeds

🕒 **Impasto ai cereali**

Soia spezzata integrale, fiocchi di avena, farina di segale, farina di mais, semi di lino, farina di orzo, semi di miglio e cereali maltati

Cereals: Whole broken soy, oat flakes, rye flour, corn flour, flaxseed, barley flour, millet seeds and malted cereals

🕒 **Impasto al kamut e farro**

Semola di grano Khorasan, Kamut biologica, farina di farro e farina di grano tenero tipo "0"

Kamut and Spelt: Khorasan wheat semolina, organic Kamut, spelt flour and wheat flour type "0"

(Aggiunta di € 2.50 per impasti speciali)

(Additional charge of € 2.50 for special doughs)

Dopo aver scelto il tipo di impasto si può sbizzarire con diverse farciture:

After choosing the dough , you can top your pizza as you like:



- Pizze -

Margherita	€ 7.00
<i>Pomodoro, basilico, fior di latte, olio extravergine di oliva Tomato sauce, basil, mozzarella, extra virgin olive oil</i>	
Regina	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico: <u>Tutto a crudo</u> Tomato sauce, Buffalo mozzarella, basil: <u>Out of baking</u></i>	
Marinara	€ 6.50
<i>Pomodoro, aglio Tomato sauce, finely sliced garlic</i>	
Calabrese	€ 12.00
<i>Pomodoro, 'nduja, burrata, sal. piccante, olive Taggiasche, basilico Tomato sauce, 'nduja, burrata, spicy salame, Taggiasca olives, basil</i>	
Romana	€ 8.00
<i>Pomodoro, olive, acciughe Tomato sauce, olives, anchovies</i>	
Burrata	€ 11.00
<i>Pomodoro, prosciutto crudo, burrata Tomato sauce, cured ham, burrata-soft Italian cheese</i>	
Mortazza	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, mortadella, granella di pistacchio Tomato sauce, mozzarella, bologna, crushed pistacchio</i>	
Prosciutto cotto e funghi	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	
Prosciutto cotto	€ 8.00
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, cooked ham</i>	
Salamino Piccante	€ 8.00
<i>Pomodoro, fior di latte, salamino piccante Tomato sauce, mozzarella, spicy salame</i>	
Capricciosa	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, olive, sal. piccante, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, cooked ham, spicy salami</i>	
Ricotta e Salsiccia	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, ricotta, salsiccia Tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, sausages</i>	

Tonno e Cipolla	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>	
Napoletana	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers</i>	
Vegetariana	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, carciofi, olive, funghi champignon, peperoni</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, courgette, artichokes, olives, mushrooms, peppers</i>	
Wurstel e Patatine Fritte	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, hot dog, french fries</i>	
Salsiccia e Stracchino	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia, stracchino</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, sausage, stracchino-soft cheese</i>	
Prosciutto Crudo	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cured ham</i>	
Scamorza e Speck	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, scamorza, speck</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, smoked cheese, smoked cured ham</i>	
Salame Toscano	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, salame toscano</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, Tuscan ham</i>	
Parmigiana	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, grana, pom. ciliegini, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, fried aubergine, parmesan, cherry tomatoes, basil</i>	
Maialona	€ 11.00
<i>Pomodoro, fior di latte, pr. cotto, salamino piccante, salsiccia, wurstel</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, spicy salame, sausages, hot dog</i>	
Salsiccia e Cipolla	€ 9.00
<i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia e cipolla</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, sausage, onion</i>	
Bismark	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, pancetta, uovo in cottura, patate al forno</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg sunny-side up, potatoes</i>	
Contadina	€ 11.00
<i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi, rucola, pom. ciliegini</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, rocket, cherry tomatoes, sausages</i>	

Ghiottona € 10.00
Pomodoro, fior di latte, speck, mascarpone
Tomato sauce, mozzarella, smoked cured ham, mascarpone

Quattro Formaggi € 11.00
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, stracchino, mascarpone
Tomato sauce, mozzarella, 4 Italian cheeses

Ricotta e Salame Toscano € 10.00
Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame Toscano
Tomato sauce, mozzarella, soft Italian cheese, Tuscany ham

Porcini € 9.00
Pomodoro, fior di latte, funghi porcini
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms

La Diavola Greca € 11.00
Pomodoro, fior di latte, sal. piccante, feta greca, zucchine
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, feta greca cheese, courgettes

– Pizze Bianche –

Provolino € 9.00
Fior di latte, prosciutto cotto, scamorza affumicata
Mozzarella, cooked ham, smoked cheese

Pere, Noci e Gorgonzola € 10.00
Mozzarella, gorgonzola-soft italian cheese, walnut, pears

Delicata € 12.00
Fior di latte, pesto alla genovese, basilico, pom. ciliegini, burrata
Mozzarella, tomatoes, pesto, basil, burrata-soft Italian cheese

Tartufata € 11.00
Fior di latte, porcini, crema di tartufo
Mozzarella, porcini mushrooms, truffle cream

Mimosa € 8.00
Fior di latte, prosciutto cotto, mais, mascarpone
Mozzarella, cooked ham, corn and mascarpone-soft Italian cheese

Salsiccia e friarelli € 10.50
Fior di latte, salsiccia, friarelli
Mozzarella, sausages, friarelli

La Bologna € 12.00
Fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, burrata
Mozzarella, bologna, crushed pistacchio, burrata-soft Italian cheese

Bresaola € 10.00
Fior di latte, bresaola, rucola, grana
Mozzarella, bresaola, rocket, parmesan

Bufalina	€ 12.00
<i>Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pom. ciliegini, mozzarella di Bufala DOP Mozzarella, cured ham, rocket, tomatoes, Buffalo mozzarella</i>	
Ricotta, prosciutto cotto e pepe nero	€ 9.00
<i>Fior di latte, ricotta cheese, cooked ham, black pepper</i>	
Sfiziosa	€ 9.00
<i>Fior di latte, patate, pancetta, salsiccia Mozzarella, potatoes, bacon, sausages</i>	
Atlantide	€ 12.00
<i>Fior di latte, gorgonzola, mascarpone, salmone, insalata Mozzarella, gorgonzola, mascarpone, salmon, lettuce</i>	
Oro Bianco	€ 14.00
<i>Fior di latte, funghi porcini, scaglie di grana, mozzarella bufala DOP, glassa di aceto balsamico Mozzarella, porcini mushrooms, parmesan, buffalo mozzarella, balsamic vinegar glaze</i>	
Zuccosa	€ 13.00
<i>Fior di latte, crema di zucca, speck, scamorza, 'nduja Mozzarella, pumpkin cream, smoked cheese, smoked ham, 'nduja</i>	

- Calzoni -

Vesuvio	€ 10.00
<i>Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon Mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	
Vegetariano	€ 10.00
<i>Fior di latte, melanzane, funghi, zucchine, carciofi, olive, peperoni Mozzarella, aubergines, mushrooms, olives, artichokes, courgettes, peppers</i>	
Pastorale	€ 10.00
<i>Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, pepe nero Mozzarella, cooked ham, ricotta cheese, black papper</i>	
Maremmano	€ 10.00
<i>Fior di latte, salsiccia, stracchino Mozzarella, sausages, stracchino-soft Italian cheese</i>	
Toscano	€ 10.00
<i>Fior di latte, salame Toscano, ricotta Mozzarella, Tuscan ham, ricotta cheese</i>	



- Stuzzichini -

Olive all'ascolana (9 pezzi) <i>Fried olives stuffed with meat</i>	€ 5.00
Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 4.00
Fritto Misto <i>Mixed fried</i>	€ 7.00
Alette di pollo (6 pezzi) <i>Chicken wings</i>	€ 5.00
Nuggets di pollo (8 pezzi) <i>Chicken nuggets</i>	€ 5.00

- Insalate -

Insalata di bufala <i>Insalata, pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico</i> <i>Lettuce, tomato, Buffalo mozzarella, basil</i>	€ 9.00
Insalata di tonno <i>Insalata, pomodoro, tonno, olive, capperi, cetrioli</i> <i>Lettuce, tomato, tuna, olives, cappers, cucumber</i>	€ 9.00
Insalata di salmone <i>Insalata, rucola, salmone, capperi, uova sode</i> <i>Lettuce, rocket, smoked salmon, capers, boiled eggs</i>	€ 9.00
Insalata di mele, noci e formaggi <i>Lettuce, apples, walnuts and cheese</i>	€ 9.00
Insalata di verdure e uova <i>Insalata, olive, pomodoro, mais, zucchine grigliate, uova sode</i> <i>Lettuce, olives, tomato, corn, grilled baby marrows, boiled eggs</i>	€ 9.00
Insalata bresaola <i>Insalata, rucola, bresaola, pom.ciliegi, noci, grana</i> <i>Lettuce, rocket, bresaola, tomato, walnuts, parmesan</i>	€ 9.00
Insalata greca <i>Insalata, feta greca, pomodori, cetrioli, cipolla, olive nere, origano</i> <i>Lettuce, tomato, feta greca cheese, cucumbers, onion, olives, origan</i>	€ 9.00
Insalata di Pollo <i>Insalata, petto di pollo, carote, mais, uova</i> <i>Lettuce, chicken, carrots, corns, eggs</i>	€ 9.00

- Birra -

Birra alla spina piccola bionda /draft small light	€ 3.00
Birra alla spina piccola rossa / draft small dark	€ 3.50
Birra alla spina grande bionda / draft big light	€ 6.00
Birra alla spina grande rossa / draft big dark	€ 6.50
Coca-Cola piccola alla spina /small Coca-Cola on tap	€ 3.00
Coca-Cola media alla spina / medium Coca-Cola on tap	€ 4.50

Moretti Zero 33cl	€ 3.50
Blanche de bruxell 33cl	€ 5.00
Weiss Kapuziner 50cl	€ 6.00
Weiss Franziskaner 50cl	€ 5.00
Messina Cristalli di Sale 33cl	€ 4.00
Ichnusa non filtrata 33cl	€ 4.00
Leffe Rituel 75cl	€ 14.00
Leffe Blonde 75cl	€ 12.00
Peroni cruda 50cl	€ 5.00
La chouffe golden 33cl	€ 6.00
Peroni gran riserva doppio malto 50cl	€ 6.00
Lagunitas IPA 35,5cl	€ 7.00
Raffo Grezza 45cl	€ 5.00



- Bibite -

Acqua 0.50		€ 1.50
Acqua 1l		€ 3.00
Coca-cola in vetro cl. 33		€ 3.00
Coca-colazero in vetro cl.33		€ 3.00
Fanta in vetro cl.33		€ 3.00
Sprite in vetro cl.33		€ 3.00
Spritz		€ 6.00

- Caffetteria -

Caffè espresso		€ 1.50
Caffè decaffeinato		€ 1.50
Caffè americano		€ 2.00
Caffè orzo		€ 1.50
Caffè macchiato		€ 2.00
Cappuccino		€ 2.50
Caffè corretto		€ 2.50
Thé		€ 2.50
Amari		€ 3.50

- Dolci -

Tiramisù		€ 6.00
Crema Catalana		€ 6.00
Cheesecake al Cioccolato		€ 6.00
Tartufo Bianco		€ 6.00
Tartufo Nero		€ 6.00
Cantucci e Vinsanto		€ 6.00
Pizza alla Nutella		€ 10.00
Calzone alla Nutella e Mascarpone		€ 10.00

- Vino / Wine -

- Rosso / Red -

Rosso IGT "ALMA" Toscana	€ 18.00
Chianti Classico DOCG "Aiola" Toscana	€ 25.00
Rosso di Montalcino DOC "BANFI" Toscana	€ 30.00
Brunello di Montalcino DOCG "BANFI" Toscana	€ 60.00
Morellino di Scansano DOCG "BRUNI" Toscana	€ 25.00
Chianti Classico DOCG "Brolio" Toscana	€ 30.00
Nobile Montepulciano DOCG "NOTOLA" Toscana	€ 34.00



- Bianco / White -

Bianco IGT "ALMA" Toscana	€ 18.00
Vernaccia San Gimignano DOCG "C.VACCHE" Toscana	€ 22.00
Vermentino Plinio DOC "BRUNI" Toscana	€ 24.00
Chardonnay DOC "MUZIC" Friuli	€ 28.00
Gewurztraminer DOC "V.VESCOVILE" Trentino	€ 28.00
Pinot Grigio DOC "MUZIC" Friuli	€ 24.00
Bianco Donna Fugata "PRIO"	€ 24.00



- Rosato -

Rosato IGT "CIPRESSETO" Antinori Toscana	€ 20.00
--	---------

- Bollicine / Sparkling -

Cuveé Dolce	€ 15.00
Prosecco DOC "TREVISO" Veneto	€ 18.00
Franciacorta DOCG "BELLAVISTA" Lombardia	€ 45.00
Franciacorta DOCG "BERLUCCHI" Lombardia	€ 30.00

- Allergeni -

REGOLAMENTO EUROPEO N° 1169 DEL 2011

Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/11

Per maggiori informazioni chiedere al personale presente

*estratto dell'allegato II del Reg. UE 1169/11
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"*

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

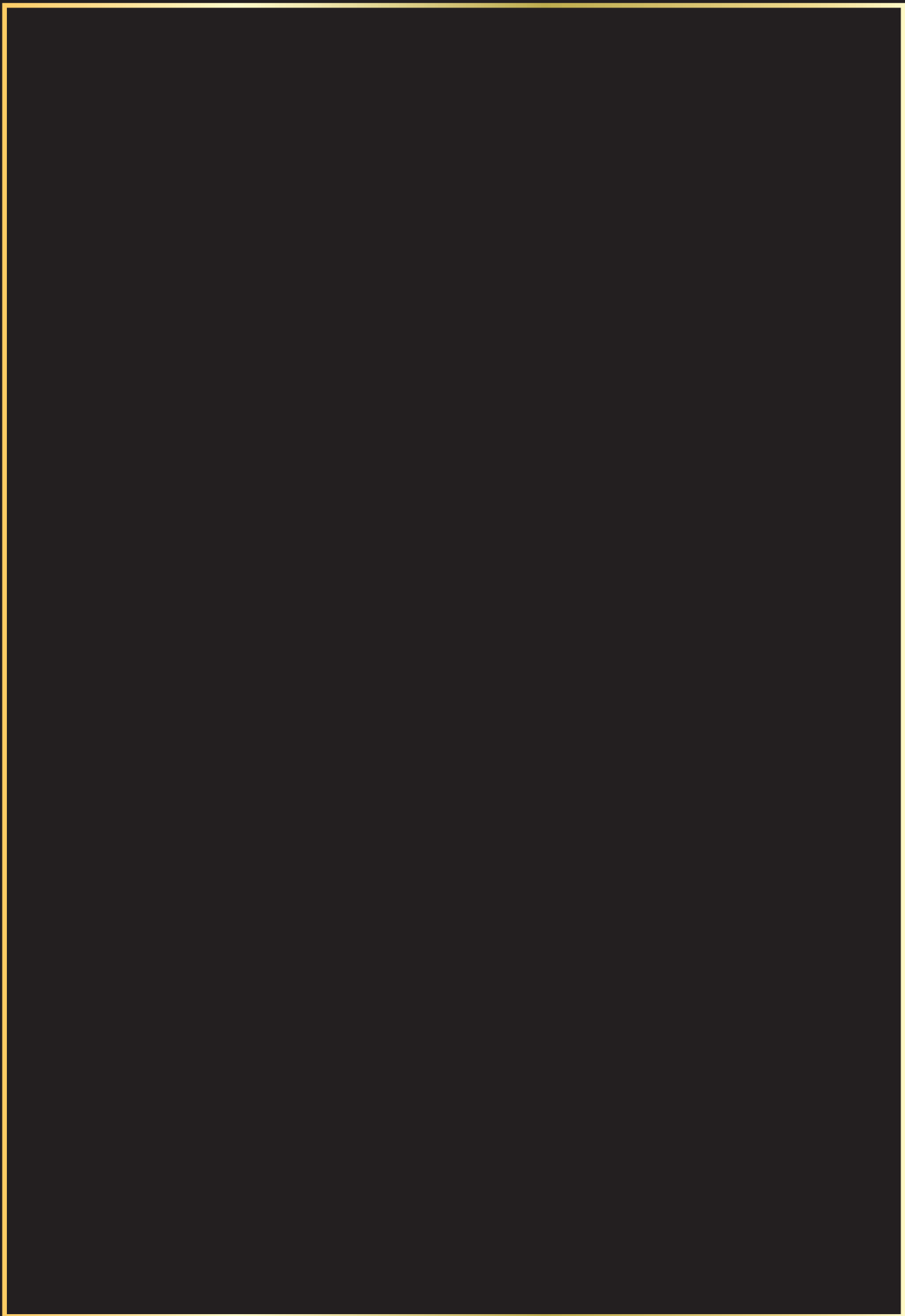


UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



per quanto riguarda i prodotti utilizzati si fa riferimento alle etichette o schede prodotto
nota: presenza di glutine all'interno di tutti i panificati (pane, pizza)



Scale ^{ale}  e
pizzeria