

Spezialitäten aus Kampanien

Nur hier im Restaurant Scala finden Sie wöchentlich die besten Qualitätsprodukte unserer Region Kampanien. Hier finden Sie: Büffelmozzarella DOP, kleine Büffelmozzarella DOP, Fior di latte aus Agerola, geräucherte Provola, Burrata und Büffel-Ricotta. Aus unserer Region finden Sie auch: Friarielli (Rübstiel), Scarole (Endivien), Tomaten von der sorrentinischen Halbinsel und Kirschtomaten.

Wir erinnern Sie daran, dass Sie nach dem Aufbrauchen der Produkte auf das Eintreffen der neuen Ware warten müssen, da alles aus Kampanien kommt. Bitte fragen Sie den diensthabenden Kellner nach der Verfügbarkeit.

<u>600 Bufala sorrentina</u>	11,00 €
Kirschtomaten, Parmaschinken DOP 24 Monaten, Rucola, Büffelmozzarella DOP aus Kampanien, Crema Balsamico IGP und Olivenöl DOP	
<u>601 Frittelle di alghe</u>	4,00 €
Sechs frittierte Teigbällchen mit Algen-Füllung	
<u>602 Tagliere di Bufala DOP</u>	25,00 €
Vorspeisenteller mit Mozzarella di Bufala DOP, Provola, Fior di Latte aus Agerola und Burrata	
<u>603 Bruschetta di Bufala DOP</u>	11,50 €
Drei geröstete Scheiben hausgemachtes Brot mit Kirschtomaten, Crema Balsamico IGP, Olivenöl DOP, Basilikum und Büffelmozzarella DOP aus Kampanien	
<u>604 Carpaccio di Bresaola</u>	14,00 €
Bresaola carpaccio (luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien) della Valtellina IGP, Ziegenkäse aus Italien, Rucola und Olivenöl DOP	
<u>605 Mozzarelline impanate</u>	1,50 € (Stückpreis)
Kleine Büffelmozzarella DOP paniert	
<u>606 Insalata Campania</u>	12,90 €
Tomaten aus Sorrento, Rucola, Zwiebeln, Olivenöl DOP, Basilikum und Burrata	

<u>607 Pasta patate e provola</u>	9,90 €
Gemischte Nudeln mit Kartoffeln und Provola aus Kampanien	
<u>608 Orecchiette della casa</u>	13,50 €
Hausgemachte Ohrnudeln mit Auberginen, Tomatensauce San Marzano DOP, Basilikum und Burrata	
<u>609 Rigatoni Amalfi</u>	9.90 €
Rigatoni mit gegrillt Zucchini, Kirschtomaten, Tomatensauce San Marzano DOP und Provola aus Kampanien	
<u>610 Pizza Pulcinella (ohne Tomatensauce)</u>	12,00 €
Pizza mit Italienische Salsiccia, Friarielli (neapolitanischen Rübstieler) aus Kampanien und Provola aus Kampanien	
<u>611 Pizza Vesuvio (ohne Tomatensauce)</u>	13,00 €
Pizza mit Scarole (neapolitanischen Endivien) aus Kampanien, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oliven aus Gaeta und Fior di Latte aus Agerola	
<u>612 Pizza dello chef (ohne Tomatensauce)</u>	13,90 €
Pizza mit Mortadella aus Bologna, Pistazien Pesto, gehackten Pistazien aus Bronte, Fior di latte aus Agerola und Büffelmozzarella DOP aus Kampanien	
<u>613 Pizza golosa</u>	12,00 €
Pizza mit Tomatensauce San Marzano DOP, Auberginen, Kirschtomaten, Kapern, Basilikum, Oliven aus Gaeta und Fior di latte aus Agerola	
<u>614 Pizza Scala</u>	16,00 €
Pizza mit Tomatensauce San Marzano DOP, Bresaola (luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien) IGP della Valtellina, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl DOP, Ziegenkäse aus Italien und Fior di latte aus Agerola	