

-18-
SCALINI



MENÚ

ANTIPASTI

CHIPS DI MELANZANE & ZUCCHINE CROCCANTI	14.500
Finas y crocantes tajadas de Berenjenas y Zucchini fritos con salsas	
PÂTÈ TOSCANO	20.500
De hígados de pollo preparado al estilo Toscano, servido con cebollas caramelizadas	
POLPETTINE NAPOLETANE	23.900
Albóndigas en auténtica salsa pomodoro ideales para picar	
CARPACCIO DI CARNE	26.900
Finas tajadas de carne res servido con rúgula, tomates y queso parmesano	
VITELLO TONNATO	26.900
Plato frío, típico de la región Piemonte: tajadas delgadas de ternera cocinada lentamente servida con cremosa salsa de atún, anchoas con alcaparras rebosadas	
BURRATA STRANA	31.800
Una especialidad de la casa: Burrata fresca servida con salsa boloñesa caliente & gnocchi fritti	
SAPORE DI MARE	27.500
Nuestro frito de anillos de calamares y camarones servidos con salsa arrabbiata	
MOZZARELLA CAPRESE	23.900
Mozzarella de búfala fresca servida con tomates frescos y secos & albahaca	
IMPEPATA DI COZZE	27.500
Mejillones negros salteados en aceite de oliva, vino blanco, tomates uvalina, pimienta negra y perejil	
ANTIPASTO ITALIANO	36.900
Tabla de antipasto con salame italiano, mozzarella de búfala, parmesano en trozos tomates secos, verduras encurtidas hechas en casa & gnocchi fritti	
CARPACCIO DI SALMONE	29.900
Salmón Fresco cortado a mano servido con vinagreta de vino tinto y rúgula aderezada con mayonesa de aceitunas negras	
ANTIPASTO DI GNOCCHI FRITTI	32.900
Tabla de antipasto con salame italiano, mozzarella de búfala, parmesano en trozos, tomates secos, verduras encurtidas hechas en casa & gnocchi fritti para rellenar	

MINESTRE

VELLUTATA DI FUNGHI	18.900
Champiñones y orellanas salteados en aceite de oliva y luego licuados dan lugar a una aterciopelada sopa de hongos	
VELLUTATA DI POMODORO E MOZZARELLA	17.900
Crema de tomates italianos servida con bocconcini de mozzarella fresca que se derriten en el fondo	
MINISTRONE DELLA NONNA	17.900
Una de las sopas más tradicionales con base de verduras frescas & frijoles blancos y rojos	

CARNES Y PESCADOS

Incluye un acompañamiento:

Patate Scalini gratinadas en horno de leña
Espinacas con olio d'oliva y parmesano
Pasta al burro o al pomodoro
Insalata mista

OSSOBUCO DEL CHEF	34.900
Una de las preparaciones tradicionales, su nombre traduce hueso hueco. En 18 SCALINI tiene un proceso de cocción lenta servido con salsa de vino tinto y un toque de ralladura de limón según la tradición milanesa	
COTOLETTA ALLA MILANESE	34.900
Milanesa de ternera apanada con una mezcla crocante, invento de nuestro chef: miga de pan artesanal, orégano, nuez moscada y frutos secos en trozos	
POLLO ALLA CACCIATORA	32.900
De la cocina rústica de la Romagna viene la receta de este pollo a la cazadora elaborado con una sorprendente salsa a base de verduras picadas finamente salteadas en aceite de oliva, vino tinto, salsa pomodoro y aceitunas negras en rodajas	
ROVELLINE LUCCHESI	35.900
Un plato típico de la ciudad de Lucca, lomo de res apanado y frito servido con nuestra salsa pomodoro y alcaparras rebosadas	
COSTINE DI MAIALE AL FORNO	33.900
Rack de costillitas de cerdo marinadas en aceite de oliva y especias, le damos cocción lenta en nuestro horno de leña y las glaseamos en miel de naranja	
FILETTO AI FUNGHI	37.900
Medallones de lomo en cremosa salsa de champiñones y gorgonzola terminado en vinagre balsámico	
FILETTO SAN GIOVANNI	37.900
Medallones de lomo en salsa pomodoro con tocina crocante y queso parmesano	
STRACCETTI ALLA SORRENTINA	36.900
Lomo de res cortado a mano en tajadas delgadas salteado en aceite de oliva, tomates uvalina, rúgula fresca y lajas queso parmesano.	
SALMONE AL CARTOCCIO	38.900
Una especialidad del Chef de 18 Scalini: Filete de salmón sellado en crema de puerros & pimienta blanca. Es terminado en nuestro horno de leña "al cartoccio": una capa de masa de pizza que cierra el recipiente y deja el pescado suave y jugoso	
PESCE BIANCO AL PESTO SICILIANO	37.900
Filete de róbalo sellado en aceite de oliva y terminado en nuestro pesto siciliano: tomates secos, albahaca, aceitunas negras y ricotta, servido con tomates confitados	

INSALATE & PIATTI VEGETARIANI

INSALATA FIRENZE 25.600

Variedad de lechugas con naranjas en casco, nueces, berenjenas fritas & queso parmesano en lajas condimentadas con vinagreta de naranja y pesto.

INSALATA MATELION 27.700

La salsa pesto hecha en casa condimenta perfectamente las lechugas frescas, los tomates cherry, los nuditos de mozzarella, la cebada perlada & el prosciutto. Un resultado ligero y muy italiano

INSALATA CUORE 31.900

Las lechugas verdes, los corazones de alcachofa y las tiras del corazón de la burrata se condimentan con salsa de atún y se termina con nueces picadas

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 27.900

Un clásico italiano, capas de berenjenas fritas que se mezclan con el sabor inconfundible de la mozzarella fresca y la salsa pomodoro cuando se gratinan en el horno de leña

VERDURE AL FORNO 27.900

Un mixto muy mediterráneo: berenjenas, pimentones, cebolla rojas y zucchini gratinadas con queso mozzarella en nuestro horno de leña

RISOTTI

De arroz italiano tipo Arborio

RISOTTO AL PROSECCO 38.900

Preparado con camarones sellados en aceite de oliva y perejil y perfeccionado en la mesa con las burbujas del Prosecco del Veneto

RISOTTO ALL'OSSOBUCCO 37.900

Para hacerle honor a la salsa del ossobuco creamos este risotto, no solo salsa sino trozos tiernos de carne mezclados en la preparación

RISOTTO AI FUNGHI 36.500

Con champiñones flambeados en vino blanco y un toque de queso gorgonzola

PASTA CLASSICA

SPAGHETTI ALLA BURRATA 37.900

La pasta que se inventó la dueña, spaghetti salteados en salsa pomodoro y corazón de burrata & aceite aromatizado de albahaca y se complete con una burrata encima

LINGUINE ALLE VONGOLE & COZZE 37.900

Con sabor de puro mar: almejas, mejillones y tomates cherry salteados en vino blanco seco, aceite de oliva y perejil

FUSILLI ALLA NORMA 31.900

Una de las famosas preparaciones de la bella Sicilia, Se prepara con berenjenas fritas en aceite de oliva y se termina con queso pecorino

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 33.900

Tal vez el plato más conocido de la cocina italiana: en 18 SCALINI lo preparamos en el respeto de la tradición romana con tocineta, yema de huevo y queso parmesano

SPAGHETTI AL PESTO E RICOTTA 33.900

Pesto de albahaca elaborado en casa con nueces, queso parmesano y aceite de oliva al que le agregamos un toque de ricotta fresca

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 33.900

Un clásico de la cocina napolitana elaborado con salsa pomodoro, aceitunas, anchoas y alcaparras

LINGUINE ASPARAGI E GAMBERI 37.900

Langostinos sellados en aceite de oliva y flambeados en vino blanco con los espárragos y un toque de crema de leche

LA SPECIALITÀ di 18 SCALINI

SPAGHETTI AL FLAMBÉ (Para dos personas)

Una especialidad de 18 SCALINI: La forma de queso parmesano se trae a la mesa para ser flambeada con vodka, la pasta se saltea en el queso derretido creando así uno de nuestros mejores platos.

Clásica	68.000
Con tocineta	73.900
Con champiñones	73.900
Con TODO!!	79.000

SPAGHETTI DI ZUCCHINE !!!! 37.900

Hilos como spaghetti pero de zucchini y berenjenas: pueden ser con salsa carbonara, rustica o tres quesos. Son deliciosos y no tiene gluten ni harina.

ORZOTTO 29.900

De la tradición del norte de Italia; este plato es de cebada perlada preparado con la técnica del risotto y terminado con habas verdes, tomates secos y queso azul

LA PASTA HECHA EN CASA

FETTUCCINE VODKA & SALMONE 34.900

Sellamos los trozos de salmón fresco en aceite de oliva y los flambeamos en Vodka. La salsa es una clásica rosé: crema de leche y salsa pomodoro.

FETTUCCINE ALLA RUSTICA 32.900

Fettuccine cortadas a mano con salsa de tomates frescos, tocineta crocante, queso mozzarella y romero

PAPPARDELLE AL RAGÚ & FUNGHI 32.900

En nuestra salsa bolognesa con champiñones y un toque de crema de leche

PAPPARDELLE AL TELEFONO 32.900

Porque los hilos de la mozzarella son como los cables de los teléfonos antiguos: se logran derritiendo el queso en salsa pomodoro y crema de leche

FETTUCCINE AL POMODORO 28.900

Cuando menos es más, un clásico de la cocina Italiana, salsa pomodoro y albahaca

FETTUCCINE 4 FORMAGGI 32.900

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesano y Emmental se derriten en la crema para crear la salsa de esta pasta de gusto fuerte y delicado a la vez.

LASAGNA 18 SCALINI 34.900

Una lasaña diferente: de carne de res que cocinamos lentamente en nuestra salsa Pomodoro. La pasta se hace en casa, delgada y sabrosa para hacer las capas con la carne deshinchada, la salsa blanca y la mozzarella lista para ser horneada en nuestro horno de leña

RAVIOLI ALL'EMILIANA 34.900

El prosciutto lo cortamos a mano en cuadros pequeños y lo mezclamos con ricotta fresca para hacer el relleno, Elija la salsa: tres quesos o pomodoro

RAVIOLI AL GORGONZOLA 34.900

Las peras balancean la fuerza del queso azul y las nueces le dan el crocante al relleno de nuestros ravioli gorgonzola condimentados con cremosa salsa de salvia

RAVIOLI DI SALMONE 34.900

Salmón, ricotta y tomates secos hacen el relleno de estos ravioli que servimos en delicada salsa rosé

GNOCCHI DI PATATE 32.900

De la receta de la "mamma" del Chef con cuatro salsas para elegir: tres quesos, pomodoro, pesto de albahaca o ragú

LE PIZZE NEL FORNO A LEGNA

LE PIZZE NEL FORNO A LEGNA

MARGHERITA 19.000 27.500

La más clásica de las pizzas italianas: tomate, mozzarella y albahaca

PROSCIUTTO 23.500 33.900

Una combinación sabrosa y muy mediterránea: rúgula fresca y tomates uvalina sobre base de pomodoro y mozzarella terminado en prosciutto crudo italiano

PUTTANESCA 23.500 33.900

De una salsa clásica de la pasta decidimos hacer una pizza: aceitunas, alcaparras y anchoas: una combinación maravillosa

18 SCALINI 24.200 34.900

La especialidad de la casa, lleva delicado y cremoso queso straciatella que es el corazón de la burrata, agregamos tomates uvalina confitados en aceite de oliva y albahaca cortada finamente

4 FORMAGGI 24.200 34.900

Los apasionados del queso encontrarán fundidos sobre una masa delgada cuatro quesos: mozzarella, queso azul, parmesano y straciatella

MARINARA 21.400 30.900

La típica pizza de Nápoli, con base de tomate, anchoas y oregano. Ajo y queso (opcional)

AL PESTO GENOVESE 24.200 34.900

Con base de nuestro delicioso pesto de albahaca terminada con hilos de queso straciatella fresco

QUATTRO STAGIONI 24.200 34.900

Las 4 estaciones en una sola pizza con bases distintas, pesto, pomodoro y 4 quesos con alcachofas, prosciutto y hongos

CAPRICCIOSA 21.400 30.900

Para complacer todos los caprichos: pomodoro, mozzarella, champiñones, alcachofas y aceitunas negras

BRIE 24.200 34.900

De la semana dedicada a los quesos franceses nos quedó ésta pizza sin tomate, con mozzarella y queso brie derretido terminada con cebollas caramelizadas

DIABOLISSIMA 22.800 32.900

Para quien guste del picante: mozzarella, salame picante y peperoncino

CON BURRATA 36.000

La burrata entera se funde cuando se pone encima de la pizza, base pomodoro y Mozzarella

CORONA MEDITERRANEA 34.900

Una creación de 18 SCALINI: su particular forma se rellena de tomates frescos y secos, jamon, lajas delgadas de berenjenas fritas y un imprescindible toque de tomillo

CON CALAMARI FRITTI 24.200 34.900

Base de pomodoro y mozzarella terminada con anillos de calamares rebosados y un toque de limon

DON RICCARDO 24.200 34.900

Base de mozzarella con alcachofas, espárragos, berenjenas y champiñones

TIROLO 24.200 34.900

Pizza blanca con mozzarella fresca y speck – jamón típico del sur tirolo



IL MENÙ



OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

SELLO QUALITÀ ITALIANA
18 SCALINI está certificado por el
Gobierno Italiano a través de la Camera di
Commercio en Bogotá y nuestra embajada
como
**AUTENTICO RISTORANTE
ITALIANO EN EL MUNDO**
“Vero amore gastronomico desde 2015”



LIMONADAS Y JUGOS

<i>Limonada natural</i>	5.000
<i>Limonada cerezada o de hierbabuena</i>	6.000
<i>Limonada de coco</i>	10.000
<i>Jugo de Mandarina</i>	8.000
<i>Jugo de Durazno, Uva, Fresa o Mango</i>	6.500

GASEOSAS, AGUA Y TÈ

<i>Coca Cola Clásica, Light o Zero</i>	4.500
<i>Ginger o Ginger light</i>	5.000
<i>Soda BRETAÑA</i>	5.000
<i>Soda HATSU Uva blanca y romero</i>	6.000
<i>Soda HATSU Frambuesa y Rosas</i>	6.000
<i>Soda HATSU Sandía y Albahaca</i>	6.000
<i>Te HATSU Verde/Blanco/Rojo</i>	8.000
<i>Agua Nacimiento</i>	4.000
<i>Agua SIERRA FRIA con gas</i>	4.500
<i>Sodas Naturales FLORA Naranja & Limonaria o Limón y Gengibre</i>	7.000

CERVEZAS

<i>Club Colombia Dorada</i>	6.000
<i>Club Colombia Roja/Trigo</i>	8.000
<i>Stella Artois</i>	8.000
<i>Heineken DRAFT 250 ml</i>	8.000
<i>Aguila Cero - sin alcohol</i>	6.000

COCTELES 18 SCALINI

Dolce Vita



25.000

Tequila, Peperoncino, Miel, Albahaca,



Limón

Aperol Spritz

22.000

Aperol, Prosecco & Soda



Negroni

25.000

Gin, Martini Rosso y Campari

Bellini



22.000

Prosecco y Jugo de Durazno



Margarita

24.000

Tequila, Cointreau, Limón, Sal

Dry Martini



25.000

Gin, Vermouth Extra Dry

POSTRES

FRAGOLE E MASCARPONE 16.000

Copa de fresas frescas con cremosa salsa de mascarpone, mini merengues y reducción de Balsámico

TIRAMISÚ CLASICO 15.000

El más emblemático de los postres Italianos; en 18 Scalini lo hacemos con la receta original, salsa de mascarpone, bizcochos bañados en café y cocoa

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO 13.000

Rollo de pan di spagna relleno de crema pastelera de chocolate, terminado en capa de crema ganache servido con salsa inglesa

PANNA COTTA 11.900

Su nombre traduce “Crema Cocinada” es un postre típico del Piemonte hecho con crema de leche y servido con salsa de fresa

PERA AL CHIANTI 16.000

Pera cocinada en vino Chianti, servida con cremosa salsa de mascarpone y helado de stracciatella

PROFITEROLES CON HELADO 16.000

Repollitas rellenas de helado de vainilla, servidas con salsa Inglesa y salsa de chocolate

PIZZA DI NUTELLA
19.900

Con Nutella , fresas y azúcar pulverizada

PANZEROTTO AL CIOCCOLATO 9.500

Una especialidad de la ciudad de Bari, frito y relleno de chocolate

GELATO ITALIANO

Copa de helado de dos sabores 12.000

Copa de helado de un sabor 6.000

CAFÉS e INFUSIONES

Té Chai HATSU 4.500

Infusión HATSU Regaliz, Anis, Manzanilla y Té Blanco 4.500

Infusión HATSU Hibisco, Escaramujo, Rooibos & Manzanilla 4.500

Caffé Americano 3.900

Espresso 3.900

Espresso doppio 5.400

Cappuccino 4.900

Latte 4.500

Macchiato 4.700

Caffé Shakerato Corretto— frío & con Amaretto 10.500

AMMAZZACAFFÈ

Limoncello 12.000

Grappa 14.000

Amaro del Capo 16.000

Grand Marnier 16.000

Mandarinetto 12.000