



MIENÚ

ANTIPASTI

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

MINESTRE

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

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 Una de las preparaciones tradicionales de la cocina milanesa, su nombre traduce hueso hueco. En 18 SCALINI tiene un proceso de cocción lenta servido con dos salsas: de vino tinto y holandesa y un toque de ralladura de limón | 34.900 |
| COTOLETTA ALLA MILANESE Milanesa de ternera apanada crocante, tiene miga de nuestro pan y nueces machacadas | 34.900 |
| POLLO ALLA CACCIATORA 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 | 32.900 |
| ROVELLINE LUCCHESI Un plato típico de la ciudad de Lucca, lomo de res apanado y frito servido con nuestra salsa pomodoro y alcaparras rebosadas | 35.900 |
| COSTINE DI MAIALE AL FORNO 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 | 33.900 |
| FILETTO AI FUNGHI Medallones de lomo en cremosa salsa de champiñones y gorgonzola terminado en vinagre balsámico | 37.900 |
| FILETTO SAN GIOVANNI Medallones de lomo en salsa pomodoro con tocineta crocante y queso parmesano | 37.900 |
| STRACCETTITI ALLA SORRENTINA Lomo de res cortado a mano en tajadas delgadas salteado en aceite de oliva, tomates uvalina, rúgula fresca y lajas queso parmesano. | 36.900 |
| SALMONE AL CARTOCCIO 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 | 38.900 |
| PESCE BIANCO AL PESTO SICILIANO 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 | 37.900 |

INSALATE & PIATTI VEGETARIANI

INSALATA FIRENZE 25.000

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 26.900

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 38.500

Preparado con calamares y camarones sellados en aceite de oliva y perejil es terminado en la mesa con Prosecco del Veneto

RISOTTO ALL'OSSOBUCO 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 CLÁSICA

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 32.500

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

SPAGHETTI AL PESTO E RICOTTA 31.900

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 32.500

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 | 66.000 |
| Con tocینeta | 68.000 |
| Con champiñones | 68.000 |

SPAGHETTI DE ZUCCHINI !!!! 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 33.900

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, tocینeta 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 31.900

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 33.900

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 deshilachada, la salsa blanca y la mozzarella lista para ser horneada en nuestro horno de leña

RAVIOLI ALL'EMILIANA 32.900

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 33.900

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

GNOCCHI DI PATATE 30.900

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

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

LE PIZZE NEL FORNO A LEGNA

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 & Amaretto 10.500

AMMAZZACAFFÈ

Limoncello 12.000

Grappa 14.000

Amaro del Capo 16.000

Grand Marnier 16.000

Mandarinetto 12.000

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

| | |
|--|--------|
| <i>Dolce Vita</i> | 25.000 |
| <i>Tequila, Peperoncino, Miel, Albahaca, Limòn</i> | |
| <i>Aperol Spritz</i> | 22.000 |
| <i>Aperol, Prosecco & Soda</i> | |

| | |
|-------------------------------------|--------|
| <i>Vegroni</i> | 25.000 |
| <i>Gin, Martini Rosso y Campari</i> | |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| <i>Bellini</i> | 22.000 |
| <i>Prosecco y Jugo de Durazno</i> | |

| | |
|---------------------------------------|--------|
| <i>Margarita</i> | 24.000 |
| <i>Tequila, Cointreau, Limón, Sal</i> | |

| | |
|--------------------------------|--------|
| <i>Dry Martini</i> | 25.000 |
| <i>Gin, Vermouth Extra Dry</i> | |



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