

Scalini

DOHA

  scalinidoha

ANTIPASTI

FREDDI

Astice Catalana <i>Lobster, rocket salad, cherry tomato, asparagus, red onion, lemon vinaigrette, salmon caviar</i>	275 QAR
Avocado Scalini <i>Avocado, artichoke, spinach, tomato and mozzarella</i>	95 QAR
Burrata con Datterini <i>330gr burrata from Puglia served with cherry tomatoes, rocket & toasted focaccia bread</i>	190 QAR
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano <i>Thinly sliced raw Wagyu beef with mustard sauce, parmesan cheese & rocket</i>	135 QAR
Insalata di Rucola, Pomodorini e Parmigiano <i>Rocket salad, cherry tomatoes & shaved parmesan</i>	75 QAR
Insalata di Granchio <i>Crab meat, asparagus, black olives, baby spinach, fennel, caviar, honey mustard mayo & lemon dressing</i>	155 QAR
Bresaola, Pomodorini arrostiti, Parmigiano <i>Cured slices of beef with rocket, roasted cherry tomatoes, parmesan shavings & lemon dressing</i>	90 QAR
Insalata Vecchia Napoli <i>Buffalo mozzarella with tomato, anchovies & black olives</i>	85 QAR
Insalata con Caprino e Mela verde <i>Mixed salad with goat cheese, green apple, fennel, sundried tomato & honey mustard dressing</i>	85 QAR

CALDI

Avocado Caldo <i>Baked avocado with crab in a creamy cheese sauce</i>	155 QAR
Calamari Fritti <i>Crispy fried calamari served with tartare sauce</i>	95 QAR
Parmigiana <i>Oven baked aubergine with tomato, mozzarella & basil</i>	105 QAR
Involtoni di Pollo, Bresaola e Mozzarella <i>Breaded chicken involtoni stuffed with bresaola, buffalo mozzarella served in a tomato sauce</i>	95 QAR
Polpettine di manzo al sugo <i>Beef meatballs with tomato sauce, croutons & parmesan</i>	120 QAR
Canestrini alla Nettuno <i>Vol au vents with scampi, prawns, lobster filling in a creamy sauce</i>	115 QAR
Zucchine Fritte <i>Fried zucchini</i>	40 QAR
Asparagi Contessa <i>Fresh asparagus au gratin with hollandaise sauce & truffle butter</i>	90 QAR
Dover sole goujon <i>Deep fried Dover sole in bread crumb, tartar sauce and lemon</i>	275 QAR

ZUPPE

Minestrone di verdure <i>Mixed seasonal vegetables soup</i>	80 QAR
--	--------

PRIMI PIATTI

Tagliolini all’astice <i>Homemade Tagliolini pasta with lobster, cherry tomatoes, basil and tomato sauce</i>	295 QAR
Risotto Astice <i>Carnaroli Rice, saffron and lobster</i>	295 QAR
Fettuccine Tartufo <i>Fettuccine pasta with truffle foam butter & fresh shaved truffle</i>	195 QAR
Lasagna Classica <i>Homemade traditional lasagna with beef Bolognese ragu</i>	105 QAR
Penne Arrabbiata <i>Penne with spicy tomato sauce</i>	80 QAR
Risotto ai Porcini e Taleggio <i>Porcini mushrooms and taleggio cheese risotto</i>	125 QAR
Penne pollo e funghi <i>Penne pasta with chicken in a creamy mushroom sauce</i>	120 QAR
Gnocchi della Nonna alla sorrentina <i>Gnocchi with tomato sauce and mozzarella</i>	95 QAR
Tortellini Gorgonzola e Asparagi <i>Tortellini stuffed with ricotta served with asparagus in a creamy cheese sauce</i>	105 QAR
Fettuccine vitello <i>Fettuccine pasta, with white veal ragu, parmesan fondue and basil oil</i>	195 QAR
Paglia e Fieno Duca Diacono <i>Green and white tagliatelle, gratinated with asparagus, mushrooms, shrimps & mozzarella</i>	115 QAR
Caserecce al pesto <i>Homemade caserecce pasta with pesto, green beans & potatoes</i>	95 QAR
Tagliolini con polpa di granchio <i>Homemade Tagliolini with crab meat, cherry tomato, garlic & chili oil</i>	285 QAR

II PESCE

Salmone con Gamberetti <i>Oven baked salmon with butter, lemon & prawns (allow 20 mins at least)</i>	155 QAR
Branzino al Cartoccio <i>Sea bass with extra virgin olive oil, herbs & balsamic vinegar (allow 20 mins at least)</i>	155 QAR
Gamberoni Fra Diavola <i>King prawns in a spicy garlic & butter sauce</i>	275 QAR
Sogliola alla Mugnaia <i>Dover Sole with lemon and butter sauce</i>	545 QAR
Astice gratinato <i>Lobster thermidor with mushroom & mustard</i>	545 QAR

LA CARNE

Tagliata di Manzo <i>Entrecote steak with mustard, rocket, lemon, olive oil & parsley bread crumbs</i>	370 QAR
Nodino di Vitello <i>Grilled veal chop in butter & rosemary (allow 20 mins at least)</i>	295 QAR
Stinco di Agnello <i>Oven baked Lamb shank served with potato purée and lamb demi-glace</i>	175 QAR
Galletto alla Diavola <i>Spicy grilled baby chicken served with rocket & lemon</i>	140 QAR
Petto di Pollo <i>Chicken breast with a choice of gorgonzola, mushroom or lemon sauce</i>	135 QAR
Veal Milanese Scalini <i>Our signature breaded veal escalope on the bone</i>	295 QAR
Filetto di Manzo Arlecchino <i>Filllet of beef topped with green pepper & cream sauce</i>	385 QAR
Piccata al Limone <i>Escalopes of veal in lemon sauce & demi-glace</i>	195 QAR

CONTORNI

Patate al rosmarino <i>Rosemary flavored sautéed potato</i>	40 QAR
Pure di Patate <i>Mashed potato</i>	40 QAR
Funghi di bosco Trifolati <i>Assorted Sauteed wild mushrooms</i>	40 QAR
Patate Fritte <i>French fries</i>	40 QAR
Melanzane a funghetto <i>Sautéed eggplant with cherry tomatoes, basil and tomato sauce</i>	40 QAR

DOLCI

Tiramisu Scalini <i>Traditional Italian Tiramisu</i>	65 QAR
Profiterole <i>With chocolate filling</i>	65 QAR
Selezione di Gelati e Sorbetti Italiani (3 scoops) <i>Selection of Italian ice cream & sorbets</i>	65 QAR
Tartufo <i>Hazelnut and coconut sphere with warm chocolate sauce</i>	65 QAR
Semifreddo ai tre Cioccolati <i>Three chocolate parfait</i>	65 QAR
Panna Cotta con salsa al frutto delle passione <i>Panna cotta with passion fruit topping</i>	65 QAR

All the prices are in Qatari Riyal. If you have any dietary needs or intolerances please let your server know and we will do our best to assist you.

المقبلات

فريدي

أستاييس كاتالانا
لوبيستر ، سلطة جرجير ، طماطم شيري روما ، هليون ، بصل أحمر ، خل الليمون ، كافيار السلمون ٢٧٥ ر.ق

أفوكادو سكالييني
أفوكادو، خرشوف، سبانخ، طماطم، جبنة موزاريلا ٩٥ ر.ق
٣٣٠ جرام من جبنة بوراتا من إقليم بوليا، تقدم مع طماطم شيري وجرجير وخبز

جبنة البوراتا مع الطماطم
فوكاتشيا المحمص ١٩٠ ر.ق

كارباتشيو لحم البقر مع الجرجير والجبنة البارميزان
شرائح رقيقة من لحم بقر واجبو النيء مع صلصة الخردل، جبنة بارميزان، جرجير ١٣٥ ر.ق

سلطة الجرجير، طماطم شيري وجبنة البارميزان
سلطة الجرجير، طماطم شيري، شرائح جبنة البارميزان ٧٥ ر.ق

سلطة السلطعون
سلطة السلطعون ١٥٥ ر.ق

لحم بريزولا المجفف مع جبنة البارميزان وطماطم شيري
شرائح لحم البقر المحفوظ مع الجرجير ، طماطم شيري مشوية، شرائح جبنة البارميزان ٩٠ ر.ق

سلطة نابولي
سلطة جبنة موزاريلا مصنوعة من حليب الجاموس مع الطماطم والأنشوجة وسلطة الزيتون الأسود ٨٥ ر.ق

سلطة جبن الماعز والتفاح الأخضر
سلطة مشكلة مع جبن الماعز والتفاح الأخضر ٨٥ ر.ق

أطباق ساخنة

الأفوكادو الساخن
أفوكادو مطبوخ مع السلطعون في صلصة الجبنة بالكريمة ١٥٥ ر.ق

الكالاماري المقلي
الكالاماري المقلي المقرمش معصوص التارتار ٩٥ ر.ق

البارميجيانا
باندجان مطهو في الفرن مع الطماطم والجبنة الموزاريلا والريحان ١٠٥ ر.ق

لفائف الدجاج وبريزولا الجبنة الموزاريلا
لفائف الدجاج المخبوز مغطى بالبقسمات المحشوة بالبريزولا وجبنة الموزاريلا، تقدم في صلصة الطماطم ٩٥ ر.ق

كرات لحم بقرى بالصوص
كرات اللحم البقري مع صلصة الطماطم ١٢٠ ر.ق

كانيسترني ألا نيتونو
معجنات طرية محشوة بالكرkend، روببان، استاكوزا مع صلصة الكريمة ١١٥ ر.ق

الكوسة المقلية
كوسة مقلية ٤٠ ر.ق

هليون كونتيسا
هليون طازج محمر مع الصلصة الهولندية ٩٠ ر.ق

سمك الدوفر جوجون
شرائح من سمك الدوفر المغطاه بالبقسمات المقلية، صلصة التارتار والليمون ٢٧٥ ر.ق

الحساء

٨٠ ر.ق

حساء الخضار
حساء الخضار المشكلة

الأطباق الرئيسية

٢٩٥ ر.ق

تالياتيلي مع لحم السلطعون
معكرونة لنغويني معده منزليًا مع لحم السلطعون والطماطم الكرزية والريحان مع صلصة الطماطم

٢٩٥ ر.ق

ريزوتو أستايس
أرز كارنارولي ، زعفران و إستاكوزا

١٩٥ ر.ق

تارتوفو فيتوتشيني
باستا فيتوتشيني ، مع الزبدة والكمأة

١٠٥ ر.ق

اللازانيا الكلاسيكية
لازانيا معده منزليًا

٨٠ ر.ق

بيني أرابياتا
مكرونة بيني مع صلصة الطماطم الحارة

١٢٥ ر.ق

الريزوتو مع الفطر بورسيني وجبنة تاليجيو
ريزوتو فطر بورسيني وجبنة تاليجيو

١٢٠ ر.ق

بيني مع صلصة راغو الدجاج والفطر الموسمي
معكرونة بيني مع راغو الدجاج والفطر

٩٥ ر.ق

جنوكتشي ديلا نونا ألا سورينتينا
بطاطا جنوكتشي مع صلصة طماطم وجبنة موزاريلا

١٠٥ ر.ق

تورتيليني جبن غورغونزولا والهليون
تورتيليني مع حبن الريكوتا والهليون في صلصة الجبن الكريمي

١٩٥ ر.ق

فيتوتشيني فيتيلو
باستا فيتوتشيني مع لحم العجل ، فوندو جبنة البارميزان وزيت الريحان

١١٥ ر.ق

تاجليوليني خضراء وبيضاء
تاجليوليني خضراء وبيضاء، بالهليون، والفطر، والروبيان، وجبن الموزاريلا

٩٥ ر.ق

كاساريسي بصوص البيستو
باستا الكاساريسي الطازجة بصوص البيستو والفاصوليا الخضراء والبطاطا

٢٨٥ ر.ق

تاجليوليني بلحم السلطعون
معكرونة تاجليوليني معده منزليًا مع لحم السلطعو

المأكولات البحرية

رق. ١٥٥

السلمون والجمبري
سلمون مطبوخ في الفرن بالزبدة والليمون مع الجمبري
(٢٠ دقيقة على الأقل)

رق. ١٥٥

سمك القاروص المطهو في ورق الفويل
سمك القاروص مع زيت الزيتون البكر والأعشاب والخل البلسمي
(٢٠ دقيقة على الأقل)

رق. ٢٧٥

الكالاماري المشوي
كالاماري المشوي

رق. ٥٤٥

سوليلألا موجنيا
سمك فيلة مع صلصة الليمون والزبدة

رق. ٥٤٥

لوبستر غراتان
ثيرميدور لوبستر

اللحوم

رق. ٣٧١

شرائح اللحم
شرائح اللحم انتركوت مع الخردل والجرجير وزيت الزيتون والليمون

رق. ٢٩٥

قطع لحم العجل
قطع لحم العجل المشوي في الزبدة وإكليل الجبل
(٢٠ دقيقة على الأقل)

رق. ١٧٥

ستنكو دي أجنليو
لحم الضأن المطهو ببطء بالفرن يقدم مع البطاطا المهروسة وصوص الديمي جلاس

رق. ١٤٠

فرخ دجاجة ديافولا
فرخ دجاجة مشوي بالتوابل الحارة

رق. ١٣٥

صدر الدجاج
صدر الدجاج، جبنة غور غونزولا، فطر، صلصة الليمون

رق. ٢٩٥

لحم عجل ميلانيزا سكاليني
اسكالوب لحم العجل بالعظم المميز والمطهو بالبقسماط

رق. ٣٨٥

فيليه لحم البقر أرليتشي
فيليه لحم البقر مع صلصة الفلفل الأخضر والكريمة

رق. ١٩٥

بيكاتا بالليمون
اسكالوب لحم العجل في صلصة الليمون

الأطباق الجانبية

رق ٤٠

بطاطس بالروزماري
بطاطس سوتيه بنكهة الروزماري

رق ٤٠

بطاطس مهروسة
بطاطس مهروسة

رق ٤٠

فطر البري
سوتيه الفطر البري

رق ٤٠

بطاطس مقلية
بطاطس مقلية

رق ٤٠

بازنجان فونغتو
بازنجان سوتيه مع طماطم كرزية وريحان وصلصة طماطم

الحلويات

رق ٦٥

تيراميسو سكاليني
التيراميسو الإيطالي التقليدي

رق ٦٥

بروفيترول
بحشوة الشوكولاتة

رق ٦٥

تشكيلة الأيس كريم والسوربيه الإيطالية
(٣ أكوام)
تشكيلة الأيس كريم والسوربيه الإيطالية

رق ٦٥

تارتوفو
كرة البندق وجوز الهند مع صوص الشوكولاتة الدافئة

رق ٦٥

سيميفريدو مع الشوكولاتة الثلاث
بارفيه بثلاثة أنواع الشوكولاتة

رق ٦٥

بانا كوتا مع صلصة باشن فروت
بانا كوتا مغطاة بفاكهة الباشن فروت

جميع الأسعار بالريال القطري.

إذا كان لديك أي احتياجات غذائية أو حساسية، يرجى إعلام الخادم الخاص بك لمساعدتك