

FREDDI

<p>Avocado Scalini <i>Avocado, artichoke, spinach, tomato and mozzarella</i></p>	95
<p>Burrata con Datterini <i>330gr burrata from Puglia served with cherry tomatoes, rocket & toasted focaccia bread</i></p>	190
<p>Insalata di Mare <i>Mixed seafood and fish salad</i></p>	140
<p>Caprese <i>Buffalo mozzarella with a mixed tomato salad</i></p>	85
<p>Avocado Reale <i>Avocado, lobster, celery with our cocktail sauce</i></p>	140
<p>Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano <i>Thinly sliced raw Wagyu beef with mustard sauce, parmesan cheese & rocket</i></p>	135
<p>Insalata di Rucola, Pomodorini e Parmigiano <i>Rocket salad, cherry tomatoes & shaved parmesan</i></p>	75
<p>Insalata di Granchio <i>Crab salad</i></p>	155
<p>Bresaola Parmigiano Pomodorini <i>Cured slices of beef with rocket, roasted cherry tomatoes & parmesan shavings</i></p>	90
<p>Insalata con Caprino e Mela verde <i>Mixed salad with goat cheese and green apple</i></p>	85
CALDI	
<p>Avocado Caldo <i>Baked avocado with crab in a creamy cheese sauce</i></p>	155
<p>Calamari Fritti <i>Crispy fried calamari served with tartare sauce</i></p>	95
<p>Polipo alla Scalini <i>Scalini grilled octopus with potato salad</i></p>	135
<p>Parmigiana <i>Oven baked aubergine with tomato, mozzarella & basil</i></p>	105
<p>Involtini di Pollo, Bresaola e Mozzarella <i>Breaded chicken involtini stuffed with bresaola, buffalo mozzarella served in a tomato sauce</i></p>	95
<p>Asparagi Contessa <i>Fresh asparagus au gratin with hollandaise sauce</i></p>	90

ZUPPE

Crema di Zucca e Gorgonzola <i>Pumpkin & creamy gorgonzola soup with seasonal mushrooms</i>	80
Zuppa di Pesce <i>Fresh fish soup</i>	135

PRIMI PIATTI

Spaghetti with Lobster <i>Our Scalini London signature spaghetti with lobster in tomato sauce</i>	295
Lasagna Classica <i>Homemade lasagna</i>	105
Penne Arrabbiata <i>Penne with spicy tomato sauce</i>	80
Risotto ai Frutti di Mare <i>Seafood risotto</i>	145
Risotto ai Porcini e Taleggio <i>Porcini mushrooms and taleggio cheese risotto</i>	125
Gnocchi al Pesto <i>Gnocchi with pesto</i>	85
Spaghetti Pescatora <i>Spaghetti with seafood</i>	145
Tortellini Gorgonzola e Asparagi <i>Tortellini with ricotta served with asparagus in a creamy cheese sauce</i>	105
Rigatoni Carbonara / Amatriciana <i>Veal bacon, egg yolk & pecorino / veal bacon, tomato sauce & pecorino</i>	85
Penne al Ragu bianco di Pollo e Funghi di Stagione <i>Penne with chicken & mushroom ragu</i>	120
Tagliatelle con Ragu bianco di Vitello al Tartufo <i>Tagliatelle with veal ragu & truffle</i>	195
Paglia e Fieno alla Boscaiola <i>Green and white tagliatelle with veal bacon, mushrooms & green peas</i>	105
Spaghetti al Sugo e Polpettine <i>Spaghetti with tomato sauce & meatballs</i>	120
Linguine con Polpa di Granchio <i>Linguine with crab meat</i>	285

II PESCE

Salmone con Gamberetti <i>Oven baked salmon with butter, lemon & prawns (allow 20 mins at least)</i>	155
Branzino al Cartoccio <i>Sea bass with extra virgin olive oil, herbs & balsamic vinegar (allow 20 mins at least)</i>	155
Gamberoni Fra Diavola <i>King prawns in a spicy garlic & butter sauce</i>	275
Cernia alla Mediterranea <i>Grouper with cherry tomatoes, capers & olives</i>	155

LA CARNE

Tagliata di Manzo <i>Entrecote steak with mustard, rocket, olive oil & lemon</i>	370
Nodino di Vitello <i>Grilled veal chop in butter & rosemary (allow 20 mins at least)</i>	295
Galletto alla Diavola <i>Spicy grilled baby chicken</i>	140
Petto di Pollo <i>Chicken breast, gorgonzola, mushroom & lemon sauce</i>	135
Veal Milanese Scalini <i>Our signature breaded veal escalope on the bone</i>	295
Filetto di Manzo Arlecchino <i>Fillet of beef topped with green pepper & cream sauce</i>	385
Piccata al Limone <i>Escalopes of veal in lemon sauce</i>	195

CONTORNI

Patate alla Arrabbiata <i>Sauteed potato with arrabbiata sauce</i>	40
Spinaci in Padella <i>Sauteed spinach with olive oil & garlic</i>	40
Pure di Patate <i>Mashed potato</i>	40
Funghi di Stagione Trifolati <i>Sauteed seasonal mushrooms</i>	40
Zucchine Fritte <i>Fried zucchini</i>	40
Patate Fritte <i>French fries</i>	40
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	40

DOLCI

Tiramisu Scalini <i>Traditional Italian Tiramisu</i>	65
Torta di Mele Scomposta <i>Apple crumble</i>	65
Tortino di Cioccolato caldo <i>Chocolate lava cake</i>	65
Selezione di Gelati e Sorbetti Italiani (3 scoops) <i>Selection of Italian ice cream & sorbets</i>	65
Crema Catalana al Limone <i>Lemon flavored catalana</i>	65
Torta della Nonna <i>Lemon cream cake with toasted pine nuts</i>	65
Carpaccio d'Ananas <i>Pineapple carpaccio with white chocolate & coconut truffles, passion fruit</i>	65

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

- ٩٥ أفوكادو سكاليني
أفوكادو، خرشوف، سبانخ، طماطم، جبنة موزاريللا
- ١٩٠ جبنة البوراتا مع الطماطم
جرام من جبنة بوراتا من إقليم بوليا، تقدم مع طماطم شيري وجرجير وخبز فوكاتشيا 330 المحمص
- ١٤٠ سلطة المأكولات البحرية
سلطة السمك والمأكولات البحرية المتنوعة
- ٨٥ سلطة كابريزي
سلطة الطماطم المشكلة مع جبنة موزاريللا مصنوعة من حليب الجاموس
- ١٤٠ سلطة الأفوكادو الملكية
أفوكادو، كركند، كرفس، صلصة الكوكتيل المميزة
- ١٣٥ كارباتشيو لحم البقر مع الجرجير والجبنة البارميزان
شرائح رقيقة من لحم بقر واجيو النيء مع صلصة الخردل، جبنة بارميزان، جرجير
- ٧٥ سلطة الجرجير، طماطم شيري وجبنة البارميزان
سلطة الجرجير، طماطم شيري، شرائح جبنة البارميزان
- ١٥٥ سلطة السلطعون
سلطة السلطعون
- ٩٠ لحم بريزولا المجفف مع جبنة البارميزان وطماطم شيري
شرائح لحم البقر المحفوظ مع الجرجير، طماطم شيري مشوية، شرائح جبنة البارميزان
- ٨٥ سلطة جبن الماعز والتفاح الأخضر
سلطة مشكلة مع جبن الماعز والتفاح الأخضر
- أطباق ساخنة
- ١٥٥ الأفوكادو الساخن
أفوكادو مطبوخ مع السلطعون في صلصة الجبنة بالكريمة
- ٩٥ الكالاماري المقلي
الكالاماري المقلي المقرمش مع صوص التارتار
- ١٣٥ أخطبوط سكاليني
أخطبوط سكاليني المشوي مع سلطة البطاطس
- ١٠٥ البارميجيانا
بادنجان مطهو في الفرن مع الطماطم والجبنة الموزاريللا والريحان
- ٩٥ لفائف الدجاج وبريزولا الجبنة الموزاريللا
لفائف الدجاج المخبوز مغطى بالبقسماط المحشوة بالبريزولا وجبنة الموزاريللا، تقدم في صلصة الطماطم
- ٩٠ هليون كونتيسا
هليون طازج محمر مع الصلصة الهولندية

الحساء

يقطين، كريمة جبن غورغونزولا، الفطر الموسمي
حساء اليقطين، كريمة جبن غورغونزولا، والفطر الموسمي

حساء السمك
حساء السمك الطازج

الأطباق الرئيسية

السباغيتي والكراند

سباغيتي سكاليني لندن المميزة مع الكراند في صلصة الطماطم

اللازانيا الكلاسيكية

لازانيا معدة منزلياً

بيني أرابياتا

مكرونه بيني مع صلصة الطماطم الحارة

الريزوتو مع المأكولات البحرية

ريزوتو بالمأكولات البحرية

٨٠

فطر بورسيني وجبنة تاليجيو

ريزوتو فطر بورسيني وجبنة تاليجيو

١٣٥

نوكي بصوص البيستو

نوكي بصوص البيستو

٢٩٥

سباغيتي بيسكاتورا

سباغيتي مع المأكولات البحرية

١٠٥

تورتيليني جبن غورغونزولا والهلينون

تورتيليني مع حبن الريكوتا والهلينون في صلصة الجبن الكريمي

٨٠

ريجاتوني كاربونارا / صلصة أماتريشانا

لحم عجل مقدد، صفار البيض وجبن بيكورينو / لحم عجل مقدد، صلصة الطماطم مع جبنة بيكورينو

١٤٥

بيني مع صلصة راغو الدجاج والفطر الموسمي

معكرونه بيني مع راغو الدجاج والفطر

١٢٥

تالياتيلي مع راغو لحم العجل والكمأة

معكرونه تالياتيلي مع راغو لحم العجل والكمأة

٨٥

باغليا ايه فينو مع صلصة بوسكايولا

معكرونه تالياتيلي خضراء وبيضاء مع لحم العجل المقدد والفطر والفاصوليا الخضراء

١٤٥

سباغيتي مع صلصة الطماطم وكرات اللحم

سباغيتي مع صلصة الطماطم وكرات اللحم

١٠٥

لنغويني مع لحم السلطعون

معكرونه لنغويني مع لحم السلطعون

٨٥

المأكولات البحرية

- ١٥٥ السلمون والجمبري
سلمون مطبوخ في الفرن بالزبدة والليمون مع الجمبري
(دقيقة على الأقل 20)
- ١٥٥ سمك القاروص المطهو في ورق الفويل
سمك القاروص مع زيت الزيتون البكر والأعشاب والخل البلسمي
(دقيقة على الأقل 20)
- ٢٧٥ قريديس ديافولا
قريديس ملكي مطهو في صلصة الثوم والزبدة الحارة
- ١٥٥ سمك هامور البحر الأبيض المتوسط
سمك الهامور مع طماطم شيري والقبار والزيتون

المأكولات البحرية

- ٣٧٠ شرائح اللحم
شرائح اللحم انتركوت مع الخردل والجرجير وزيت الزيتون والليمون
- ٢٩٥ قطع لحم العجل
(قطع لحم العجل المشوي في الزبدة وإكليل الجبل (20 دقيقة على الأقل
- ١٤٠ فرخ دجاجة ديافولا
فرخ دجاجة مشوي بالتوابل الحارة
- ١٣٥ صدر الدجاج
صدر الدجاج، جبنة غور غونزولا، فطر، صلصة الليمون
- ٢٩٥ لحم عجل ميلانيزا سكاليني
اسكلوب لحم العجل بالعظم المميز والمطهو بالبقسمات
- ٣٨٥ فيليه لحم البقر أرليتشي
فيليه لحم البقر مع صلصة الفلفل الأخضر والكرامة
- ١٩٥ بيكاتا بالليمون
اسكلوب لحم العجل في صلصة الليمون

الأطباق الجانبية

- ٤٠ بطاطس أرابياتا
بطاطس سوتيه مع صلصة أرابياتا
- ٤٠ سبانخ مقلية في المقلاة
سبانخ سوتيه مع زيت الزيتون والثوم
- ٤٠ بطاطس مهروسة
بطاطس مهروسة
- ٤٠ فطر موسمي سوتيه
فطر موسمي سوتيه
- ٤٠ كوسا مقلية
كوسا مقلية
- ٤٠ بطاطس مقلية
بطاطس مقلية
- ٤٠ خسروات مشوية
خسروات مشوية

الحلويات

- ٦٥ تيراميسو سكاليني
التيراميسو الإيطالي التقليدي
- ٦٥ تورتة دي ميلي سكومبوستا
فطيرة فتات التفاح
- ٦٥ لافا كيك
لافافا كيك بالشوكولاتة
- ٦٥ تشكيلة الأيس كريم والسوربيه الإيطالية
(أكوام 3)
تشكيلة الأيس كريم والسوربيه الإيطالية
- ٦٥ الكريما الكتالونية بالليمون
الكريما الكتالونية بنكهة الليمون
- ٦٥ تورتا ديلا نونا
كعكة الكريمة والليمون مع الصنوبر المحمص
- ٦٥ كارباتشييو الأناس
كارباتشييو الأناس مع الشوكولاتة وجوز الهند بالكماة والباشن فروت

جميع الأسعار بالريال القطري.

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