

A watercolor illustration of a coastal town. The town is built on a steep hillside, with colorful buildings in shades of yellow, orange, red, and white. The hillside is covered in green foliage. In the foreground, there is a stone balustrade and a large, vibrant pink and red flower bush. The town meets a blue sea at a sandy beach. A small bridge or pier extends into the water. In the background, there are more hills and mountains under a soft, hazy sky. The overall style is soft and artistic, typical of watercolor painting.

Scalini

DOHA

CRUDI

SCALINI CAVIAR    
"Served for lovers of excellence"
Beluga Iranian imperial Uga
caviar, renowned for its large grains,
thick skin & firm texture,
served with traditional garnishes
30 gr | 950

**SUA MAESTA' IL
GAMBERO ROSSO** 
Raw Mediterranean
carabineros prawn,
served with lemon dressing
145

**TARTARE DI GAMBERO
ROSSO** 
Diced Mediterranean Carabineros
red prawn on a bed of avocado,
marinated with Scalini dressing,
Maldon salt & lime zest
175

BATTUTA DI MANZO     
Australian beef tenderloin black
angus, served with crispy egg
yolk, mustard, fraiche cream,
hazelnuts & chives
115

FREDDI

BURRATA CON DATTERINI 
125 gr
Burrata from Puglia, served with datterino tomatoes
& baby rocket

CARPACCIO DI MANZO   
Thinly sliced raw black angus Australian beef tenderloin
served with baby rocket, parmesan slice & signature
mustard dressing
Add on fresh shaved truffle

LA REGINA CAPRESE  
Buffalo Campana A.O.P, Heirloom tomato & basil pesto

BRUSCHETTA CLASSICA   
Sliced sourdough, heirloom tomatoes,
burrata cream & basil pesto, pine nuts & extra virgin olive oil

BRESAOLA   
Sliced beef bresaola AOP della Valtellina, baby spinach,
valerian salad, fresh buffalo ricotta & caramelized walnuts

ANTIPASTI

CALAMARI FRITTI   
Crispy fried Patagonia calamari,
served with tartare sauce & lemon

PARMIGIANA   
Baked aubergine, tomato sauce, mozzarella,
fresh basil & Grana Padano DOP

INVOLTINI DELLA NONNA   
Breaded chicken breast rolls stuffed with bresaola,
mozzarella, served with arrabbiata sauce

ARANCINI AL TARTUFO    
Deep fried rice parcels creamed with parmesan & black truffle,
smoked scamorza, served with truffle mayo

INSALATE

INSALATA MISTA SCALINI 
Mixed fresh lettuce, carrots, artichoke, sliced avocado,
baby cucumber, sweet corn & lemon dressing

CAPRINO E MELA VERDE   
Rocket leaves, sliced fennel, baby spinach, goat cheese,
sliced green apple & caramelized walnuts

**INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI
E PARMIGIANO** 
Rocket leaves, datterino tomatoes, shaved parmesan
& black balsamic reduction

INSALATA DEL RE'  
King crab legs, avocado, baby gem,
spinach & homemade lemon mayo

INSALATA DI POLIPO   
Poached Mediterranean octopus, baby potatoes,
lemon dressing, parsley, capers berries & celery

AVOCADO SCALINI 
Avocado, artichoke, baby spinach,
Heirloom tomato & Campana buffalo mozzarella AOP

ZUPPE

MINISTRONE CASARECCIO 
Mixed seasonal vegetable soup
50

SAPORE DI MARE   
Mediterranean seafood soup
125

ZUPPA DEL GIORNO
Soup of the day "specially prepared
by the Chef"
50

PIZZE

MARGHERITA  
Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella AOP,
fresh basil & extra virgin olive oil

PIZZA DIAVOLA  
Tomato sauce, mozzarella & spicy Spinata salami

PIZZA VALTELLINA  
Campana buffalo mozzarella AOP, bresaola della Valtellina, baby
rocket salad, shaved Grana Padano DOP & datterino tomatoes

PIZZA AL TARTUFO  
Taleggio cream, truffle fondue, fresh shaved black truffle

PIZZA DEL GIORNO
Special pizza of the day

PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE  
Spaghetti di Gragnano IGP, Verace clams, fresh garlic,
chili & parsley

LINGUINE AL GRANCHIO   
Linguine di Gragnano IGP, king crab legs,
datterino tomatoes & our signature bisque

LA BOLOGNESE   
Rigatoni pasta, slow-cooked black angus beef,
tomato sauce & parmesan

PENNE ALL'ARRABBIATA   
Penne with spicy tomato sauce & parsley

FUSILLI AL PESTO   
Fusilli pasta, pesto sauce, pinenuts,
Grana Padano DOP & fresh basil

RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO  
Carnaroli rice, mixed wild & porcini mushrooms,
crispy parmesan chips & taleggio cream

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE   
Linguine di Gragnano IGP served with mix seafood
& fresh basil

PASTE FATTE IN CASA

TAGLIOLINI ALL' ASTICE

Tagliolini, Canadian live lobster, datterino tomatoes, Scalini signature sauce & fresh basil

Half lobster

285

Whole lobster

425

RAVIOLI DEL CONTADINO AL FORMAGGIO

Ravioli stuffed with four cheese sauce, walnuts

145

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gratinated gnocchi, tomato sauce, buffalo mozzarella & fresh basil

85

FETTUCCINE AL TARTUFO

Fettuccine with truffle foam butter & fresh black truffle

195

TONNARELLI CACIO E PEPE

Tonnarelli, parmesan & pecorino DOP sauce, black pepper

85

FETTUCCINE AL RAGU' DI VITELLO

Fettuccine, slow-cooked veal minced meat & parmesan fondue

105

TORTELLI GORGONZOLA E ASPARAGI

Tortelli stuffed with gorgonzola DOP & green asparagus

115

LASAGNA CLASSICA

Traditional lasagna, slow-cooked black angus beef, tomato sauce, fiordilatte & bechamel

95

PROFUMO DI MARE

GAMBERONI FRA DIAVOLA

Sautéed king prawns, steamed rice, fresh lemon butter sauce, garlic & parsley

255

LA GRANDE GRIGLIATA DI MARE

Assorted grilled seafood & fish of the day

750

SALMONE ALLA BRACE

Grilled salmon fillet, served with green peas cream

125

PESCATO DEL GIORNO

Fish of the day - to share with a minimum of two

Salt crust

395

Grilled

325

Al guazzetto di mare

365

BRANZINO AL GUAZZETTO

Grilled wild sea bass, served with mediterranean sauce, datterino tomato, capers berry & potatoes

135

CARNE E POLLAME

PICCATA AL LIMONE

Veal topside escalope, served with lemon butter sauce

165

LA MILANESE SCALINI

Scalini signature breaded milk fed veal chop

275

PETTO DI POLLO

Grilled chicken breast with a choice of:

Mushroom sauce or Lemon sauce

115

FILETTO DI MANZO

Australian wagyu beef tenderloin MB 6-7,

served with choice of:

Black pepper sauce or Arlecchino

375

FILETTO ALLA ROSSINI

Australian wagyu beef tenderloin, shaved black truffle, pan-sired foie gras, demi-glace, shimeji mushrooms, mashed potato & toasted bread

495

TAGLIATA DI MANZO

Australian wagyu beef ribeye MB 6-7, served with rocket & parmesan

395

POLLO ALLA CACCIATORA

Baked chicken thighs, tomato sauce, mushrooms, olives, capers & oregano

125

COSTOLETTA DI VITELLO

48 hours slow-cooked beef ribs, served with saffron Carnaroli risotto

315

CONTORNI

BROCCOLINI

Sautéed baby broccoli, garlic & chili

35

PURE' DI PATATE

Mashed potato

35

additional truffle

75

FUNGHI DI BOSCO TRIFOLATI

Assorted sautéed mushrooms

35

PATATE FRITTE

French-fries

35

additional truffle

65

PATATE AL ROSMARINO

Roasted potato, rosemary

35

RISO

Steamed rice

35

ZUCCHINE FRITTE

Deep fried zucchini

35

All the prices are quoted in Qatari Riyals.

Please let your waiter know about your dietary requirements.

 Dairy  Gluten  Nuts  Seafood/Crustaceans  Eggs  Fish  Soy  Mustard  Celery  Lupin

المأكولات النيّة

 سكاليني كافيار "يقدم لمحبي المذاقات المميزة" كافيار بيلوجا أوغا الإمبراطوري الإيراني، المشهور بحبوه الكبيرة وجلده السميك وملمسه الصلب، ويقدم مع الزينة التقليدية ٣٠١٩٥ جرام	 إل جامبيرو روسو روبيان كارابينيروس من البحر الأبيض المتوسط، يقدم مع صلصة الليمون ١٤٥	 تارتار دي جامبيرو روسو مكعبات روبيان كارابينيروس الأحمر من البحر الأبيض المتوسط على طبقة من الأفوكادو، متبل بصلصة سكاليني، ملح مالدون وقشر الليمون ١٧٥	 باتوتا دي مانزو لحم بقري أنجوس أسترالي، يقدم مع صفار البيض المقرمش، الخردل، الكريمة الطازجة، البندق والثوم المعمر ١١٥
--	---	---	--

الساخنة

٩٥	 كالاماري فريتي كالاماري باتاغونيا مقلي مقرمش، يقدم مع صلصة التارتار والليمون
٧٥	 بارميجيانا باذنجان مشوي، صلصة طماطم، موزاريل، ربحان طازج، جبنة جراتا بادانو
٨٥	 إنفولتيني دل نونا لأغاف صدور الدجاج بالبقسماط محشوة بالبريسولا، جبنة موزاريل، تقدم مع صلصة أرابياتا
٧٥	 أرانشيني آل تارتوفو قطع أرز مقلي محشو بجبنة البارميزان والكمأة السوداء تقدم مع مايونيز الكمأة

المقبلات

٩٥	 بوراتا كون داتيريني بوراتا من مدينة بوليا الإيطالية، تقدم مع طماطم وجرجير طازج
١٢٥	 كارباتشو دي مانزو شرائح رقيقة من لحم بقر الأنجوس الأسود أسترالي يقدم نيء مع جرجير صغير، شريحة بارميزان و صلصة الخردل المميزة إضافة كمأة مبشورة
٩٥	 لا ريجينا كابريزي جبنة بوفالا كامبانيا، طماطم هيرلوم وبيستو الريحان
٩٥	 بروسكيتا كلاسيك خبز الفوكاتشيا المحمص مع كونهيت الطماطم الكرزية والبوراتا و الفستق
١١٥	 بريزاولا شرائح لحم البقر بريزاولا ديلا فالتيلينا، سلطة فاليريان، ريكوتا الجاموس والجوز بالكراميل

السلطات

٨٥	 إنسالاتا سكاليني ميكس خس طازج مشكل، جزر، خرشوف، شرائح أفوكادو، خيار صغير، ذرة حلوة و تبيلة الليمون	١٤٥	 إنسالاتا دل راي قطع السلطعون، أفوكادو، خس طازج، سلطة فاليريان ومايونيز بالليمون
٦٥	 كابرينو إي ميللا فيردي أوراق الجرجير، شرائح الشمر، السبانخ، جبن الماعز، تفاح أخضر وجوز مكرومل	١٠٥	 إنسالاتا دي بوليو أخطبوط البحر الأبيض المتوسط المسلوق، البطاطا الصغيرة، صلصة الليمون والبقدونس والثوت والكرفس
٤٥	 إنسالاتا دي روكولا بومودوريني إي بارميجيانو أوراق الجرجير، طماطم داترينو، جبنة بارميزان مبشورة وخل بلسميك أسود	١٠٥	 أفوكادو سكاليني أفوكادو، خرشوف، سبانخ صغيرة، طماطم، جبنة موزاريل كامبانيا بافالو

الشورية

 مينيستروني سيزاركيو شورية خضروات موسمية مشكلة ٥٠	 سابوري دي ماري تشكيلة من المأكولات البحرية المتوسطية الطازجة، تقدم مع خبز الفوكاشيا المحمص ١٢٥	زوبا دل جورنو شورية خاصّة من إعداد الشيف ٥٠
---	---	--

البيتزا

٧٥	 مار غيريتا صلصة طماطم طازجة، جبنة موزاريل بافالو، جبنة بارميزان، ربحان وزيت الزيتون البكر	١٢٥	 بيتزا فالتيلينا موزاريل كامبانيا بوفالو، بريزاولا ديلا فالتيلينا، سلطة جرجير و جبنة جراتا بادانو مبشورة، طماطم كرزية
٩٥	 بيتزا ديافولا صلصة طماطم، موزاريل و ساليامي سبياناتا الحار	١٩٥	 بيتزا آل تارتوفو كريمة تاليجيو، فوندو الكمأة، الكمأة السوداء الطازجة
		١٠٠	بيتزا دل جورنو بيتزا مميزة من إعداد الشيف

الباستا والريزوتو

١٣٥	 سباغيتي آل فونجولي باستا سباغيتي دي جرانيانو، محار فيراتشي، ثوم طازج، فلفل حار، بقونس	٩٥	 فوزيلي ال بيستو باستا فوزيلي، صلصة بيستو، صنوبر، جبنة جراتا بادانو، ربحان طازج
٢٧٥	 لينغوينيا آل غرانشيو باستا لينغويني دي جرانيانو، أرجل السلطعون، طماطم كرزية و الحساء المميّز	١٢٥	 ريزوتو فونغّي دي بوسكو أرز أكويريلو، فطر بري وبورسيني، رقائق بارميزان مقرمشة و كريمة تاليجيو
٨٥	 لا بولونيزي باستا ريغاتوني، لحم بقر الأنجوس الأسود مطهو ببطء، صلصة الطماطم والبارميزان	١٤٥	 لينغويني فروتي دي ماري لينغويني دي جرانيانو تقدم مع المأكولات البحرية والريحان الطازج
٧٥	 بيني أرابياتا باستا بيني مع صلصة الطماطم الحارة والبقدونس		

الباستا المحضرة يدويًا

٨٥	تونيوني آل أستيتشي      باستا تاليوتي، كركند كندي، طماطم كرزية، صلصة سكاليني المميزة مع الريحان
١٠٥	نصف قطعة كركند قطعة كركند كاملة
١٢٥	٢٨٥ ٤٢٥
١٤٥	رافيوولي دل كونتادينو آل فور ماجي      رافيوولي محشو بالجبنة والجوز
٩٥	٨٥
١٩٥	نيوكي آل سورينتينا      باستا نيوكي، صلصة طماطم، موزاريللا الجاموس و ريحان طازج
	فيتوتشيني آل تارتوفو    باستا فيتوتشيني مع زبدة الكمأة والكمأة السوداء الطازجة

المأكولات البحرية

٢٥٥	٧٥٠
١٢٥	٣٩٥
١٣٥	٣٢٥
	٣٦٥

اللحوم والدجاج

١٦٥	٢٧٥
١١٥	٣٧٥
١٢٥	٤٩٥
٣١٥	٣٩٥

الأطباق الجانبية

بروكوليني بروكولي طازج سوتيه، ثوم وفلفل حار ٣٥	بوريه دي باتاتا  بطاطا مهروسة ٣٥ إضافة الكمأة ٧٥	فونغي دي بوسكو تريغولاتي تشكيلة من الفطر سوتيه ٣٥	باتاتا فريتي ٣٥ بطاطا مقلية إضافة الكمأة ٦٥	باتاتي آل روز ماري بطاطا محمرة بإكليل الجبل ٣٥
	ريزو أرز بالبشار ٣٥	زوكيني فريتي كوسة مقلية ٣٥		

جميع الأسعار بالريال القطري.

يرجى إبلاغ النادل بأي حساسية غذائية لديك قبل طلب الطعام.

 حليب  جلوتين  مكسرات  مأكولات بحرية  بيض  سمك  صويا  مسترد  كرفس  ترمس