

RISTORANTE *La Scala*

# Speisekarte



**Ristorante La Scala**  
Markt 6 · 32423 Minden  
Telefon: 0571 / 829 200 0

[www.lascala-minden.de](http://www.lascala-minden.de)



**Öffnungszeiten**  
Montag – Sonntag:  
12.00 – 14.30 Uhr & 18.00 – 24.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

## *kalte Vorspeisen*

1 Antipasto La Contadina

Gegrillt Gemüseantipasti

---

2 Bruschetta Traditionale

Geröstete Brotschnitten mit Tomaten

---

3 Prosciutto e Melone

Parmaschinken mit Melone

---

4 Antipasti della Casa (für 2 Personen)

---

5 Cocktail Aurora

Krabbencocktail

---

6 Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano

Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Parmesan

---

7 Carpaccio D'agnello la Coloba

Lammfilet-Carpaccio mit Austernpilzen, Rosa Pfeffer,  
mariniert mit Citrusfrüchten auf Ruccolabett

---

8 Antipasti della Casa (für 4 Personen)

---

9 Mozzarella alla Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

---

10 Vitello Tonnato

gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

---

11 Antipasto Tricolore

gemischte italienische Vorspeise

Parmaschinken, Salami, Käse und Gemüse

## *warme Vorspeisen*

12 Cozze Gratinatè

gratinierte Muscheln

---

13 Melanzane alla Parmigiana

überbackene Auberginen mit Mozzarella

---

14 Il Triticò

Austernpilze mit Gorgonzola- und Taleggiokäse in Sahnesauce

---

15 Carpaccio Misto di Pesce La Scala (für 2 Personen)

Lachs- und Schwertfischcarpaccio mit Gambas,  
2 gratinierten Muscheln und Krabbencocktail  
an Cherrytomaten und Sellerie

---

16 La Formaggiosa

gebackener Schafskäse

## *Suppen*

17 Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe

---

18 Zuppa di Cipolle al Forno

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

---

19 Minestrone

Gemüsesuppe

## *Nudelgerichte 1/3*

### 20 Fettucce Marco Polo

Bandnudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Cherrytomaten, Auberginen, flambiert mit trockenem Frascati

---

### 21 Tagliolini allo Scoglio

Feine Bandnudeln mit verschiedenen Fischarten, Cherrytomaten und Brokkoli in Weißweinsauce

---

### 22 Elicoidali bel Vedere

Hausgemachte Nudeln mit Cherrytomaten, Auberginen und einer italienischen Wurstspezialität in einer Weißweinsauce

---

### 23 Tagliatelle mira Mare

Bandnudeln mit Schwertfisch, Aubergine und Cherrytomaten in Weißweinsauce

---

### 24 Tagliatelle con Porcini

Bandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesauce

---

### 25 Risotto Impero Romano

Reis mit Artischocken, Parmaschinken, Büffelmozzarella, aromatisiert mit Trüffeln, flambiert mit Cognac in Käsecreme

---

### 26 Risotto Imperiale

Reis mit Cherrytomaten, Meeresfrüchten, Scampi, Jakobs-, Venus- und Miesmuscheln

---

### 27 Ravioli Norma

gefüllte Nudeln mit Gorgonzola, Walnussstücken, Rucola und Parmaschinken in Sahnesauce

---

### 28 Ravioli Dolce Vita

gefüllte Nudeln mit Zucchini und Champignons, Rucola, Parmaschinken in Sahnesauce



## Nudelgerichte 2/3

### 29 Ravioli Maritima

gefüllte Nudeln mit Champignons, Cherrytomaten und Thunfischfilet in einer Weißweinsauce

---

### 30 Lasagne alla Bolognese

Nudelaufbau mit Fleischsauce

---

### 31 Lasagne al Salmone

Nudelaufbau mit Lachs und Spinat

---

### 32 Cannelloni di Ricotta e Spinaci

vegetarische Nudelröllchen mit Käse überbacken

---

### 33 Spaghetti Otranto

Spaghetti mit Gambas, gelber Paprika, Cherrytomaten, Weißwein und gehobelten Parmesan

---

### 34 Spaghetti Mare Chiaro

Spaghetti mit grünen Bohnen, Cherrytomaten, Venus- und Miesmuscheln

---

### 35 Spaghetti profondo Rosso

Spaghetti mit verschiedenen Fischarten, Rosmarin, getrockneten Tomaten und Cherrytomaten

---

### 36 Spaghetti ai Frutti di Mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten, Venus- und Miesmuscheln

---

### 37 Spaghetti con Gamberetti e Rucola

Spaghetti mit Krabben, und Rucola in einer Tomaten-Sahne- Sauce

## *Nudelgerichte 3/3*

### 38 Penne La Scala

Pennennudeln in Tomatensauce mit Mozzarella, Parmesan und Knoblauch (leicht scharf)

---

### 39 Pennette Montani

Pennennudeln mit Thunfisch, Sellerie und Cherrytomaten

---

### 40 Orecchiette alla Barese

Nudeln mit italienischer Wurstspezialität, Brokkoli, Kapern und Cherrytomaten (leicht scharf)

---

### 41 Gnocchi alla Sorrentina

Kartoffelnudeln mit Mozzarella überbacken

---

### 42 Parpadelle Michelangelo

breite Bandnudeln mit verschiedenen Fleischsorten, Austernpilze, Büffelmozzarella und Cherrytomaten in einer Weißweinsauce

---

### 43 Parpadelle Verde Mare

breite Bandnudeln mit Lachs, Spinat, Cherrytomaten und gehobelten Parmesan

---

### 44 Tris di Pasta

drei verschiedene Nudelspezialitäten

---

### 45 Tagliolini Zaffiro

feine Bandnudeln mit Cherrytomaten, Rucola, Jakobsmuscheln und Austernpilze in feiner italienischer Sauce

## *Fischgerichte 1/2*

### 46 Pesce Spada alla Siciliana

gegrilltes Schwertfischfilet mit gelben Paprika, Tomaten,  
Kapern, Oliven und Sellerie flambiert mit Frascati

---

### 47 Filetto di Tonno il Sorriso

Thunfischfilet mit Artischocken, Cherrytomaten und  
rosa Pfeffer in einer Weißweinsauce

---

### 48 Sogliola della Casa

Seezungenfilet nach Art des Hauses

---

### 49 Sogliola alla Mugnaia

Seezungen mit Zitrone und Weißwein in feiner italienischer Sauce

---

### 50 Baby Calamari alla Griglia

gegrillter Tintenfisch

---

### 51 Baby Calamari alla Livornese

Tintenfisch mit Knoblauch und Oregano in Tomatensauce

---

### 53 Salmone il Nostromo

Lachs mit Brokkoli, Porree und rosa Pfeffer in einer  
Weißwein-Sahne-Sauce

---

### 54 Salmone alla Griglia

gegrillter Lachs

---

### 55 Salmone al Gorgonzola

Lachs in Gorgonzolasauce

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat  
und selbstgebackenes Brot!*

## *Fischgerichte 2/2*

56 Coda di Rospo la Costiera

Seeteufel mit Auberginen, Porree, Paprika, Zucchini  
und Cherrytomaten in einer Weißweinsauce

---

57 Coda di Rospo alla Veneta

Seeteufel mit Champignons und rosa Pfeffer in Proseccosauce

---

58 Coda di Rospo al Pepe Verde

Seeteufel mit grünem Pfeffer in Sahnesauce

---

59 Coda di Rospo alla Livornese

Seeteufel mit Oliven, Kapern, Cherrytomaten und Weißweinsauce

---

60 Scampi alla Griglia

gegrillte Scampi

---

62 Scampi al Cognac

Scampi in Cognacsauce

---

63 Fileti D'Orate oppure Branzio al Golfo Persico

Dorade- oder Seewolffilet mit Cherrytomaten,  
Venus- und Miesmuscheln in Weißweinsauce

---

64 Grigliata Mista di Pesce

verschiedene gegrillte Fischarten

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat  
und selbstgebackenes Brot!*



## *Fleischgerichte 1/2*

65 Filetto di Manzo il Rialto

Rinderfiletscheiben mit Parmesan auf einem Bett aus Rucola

---

66 Filetto alla Griglia

Rinderfilet vom Grill

---

67 Filetto al Gorgonzola

Rinderfilet in Gorgonzolasauce

---

68 Filetto Norcino

Rinderfilet mit Mandeln, Honig, Cointreau und Sahnesauce

---

69 Bistecca alla Griglia

Rumpsteak vom Grill

---

70 Bistecca Tre Alpi

Rumpsteak mit karamellisierten Äpfeln in einer Prosecco-Sahne-Sauce

---

71 Involtini Valsugana

Schweinefiletröllchen gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken in einer Weißweinsahnesauce und gratinierter Polenta al Marscapone

---

72 Costatine D'Agello alla Griglia

Lammkarree vom Grill

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat als Beilage und selbstgebackenes Brot!*

## *Fleischgerichte 2/2*

73 Saltimbocca alla Romana

Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

---

74 Scaloppina alla Valdostana

Kalbfleisch mit Parmaschinken, Taleggiokäse und Parmesan  
in einer Käse-Sahnecreme

---

75 Scaloppina alla Parmigiana

Kalbsfleisch mit Auberginen, Tomaten Basilikum und Parmesan

---

76 Scaloppina Giardino

Kalbsfleisch mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Cherrytomaten

---

77 Filettini di Maiale all' Italiana

Schweinefilet nach italienischer Art

---

78 Grigliata Mista di Carne

verschiedene Fleischsorten vom Grill

---

79 Filettini D'agnello alla Alba

Lammfilet mit Maronen und grünen Pfeffer,  
flambiert mit Barolo in einer Käsesahnesauce

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat als Beilage und selbstgebackenes Brot!*

# Pizza

81 Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella

---

82 Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami

---

83 Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken

---

84 Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze, Paprika

---

85 Pizza Parma

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken

---

86 Pizza Frutti di Mare

---

87 Pizza Cardinale

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

---

88 Pizza Rucola

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan

---

89 Pizza al Salmone

Tomaten, Mozzarella, Lachs, Krabben

---

90 Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

---

91 Pizza ai Quattro Formaggi

Tomaten, vier verschiedene Käsesorten

## *Salate*

92 Insalata la Boscaiola

Rucola-Salat und gebackene Austernpilze

---

93 Insalata Tonnarello

gemischter Salat mit gegrilltem Thunfischfilet Rucola und Parmesan

---

94 Insalata Mista

grüner Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln

---

95 Insalata 'La Scala'

grüner Salat mit Eiern, Krabben, Mozzarella ,Paprika und Zwiebeln

---

96 Insalata di Rucola

Rucola-Salat mit Parmaschinken, Parmesankäse und Tomaten

---

97 Insalata Fantasia

grüner Salat mit Eiern, Paprika, Schafskäse, Thunfisch und Zwiebeln

---

98 Insalata mista la Paesana

Gemischter Salat mit hauchdünn geschnittenen Kalbbraten, Rucola und Parmesan

## *Formaggi*

99 Formaggio Misto

gemischte Käseplatte

---

100 Gorgonzola

Gorgonzolakäse mit gemischtem Salat

## *Desserts*

101 Panna Cotta  
typisch italienisches Dessert

102 Semifreddo di Cantuccini  
halbgefrorenes Mandelgebäck

103 Tiramisù

104 Sorbetto al Limone  
Zitronen-Sorbet

105 Tartufo Eis

106 Cassata Eis



RISTORANTE *La Scala*

# Getränke



**Ristorante La Scala**  
Markt 6 · 32423 Minden  
Telefon: 0571 / 829 200 0

[www.lascala-minden.de](http://www.lascala-minden.de)



**Öffnungszeiten**  
Montag – Sonntag:  
12.00 – 14.30 Uhr & 18.00 – 24.00 Uhr

Dienstag Ruhetag



## *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola	0.3 l
Coca Cola light	0.2 l
Fanta	0.3 l
Sprite	0.3 l
St. Pellegrino	0.25 l
St. Pellegrino	0.75 l
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	0.75 l
Traubensaft	0.2 l
Apfelsaft	0.2 l
Orangensaft	0.2 l
Ginger Ale	0.2 l
Bitter Lemon	0.2 l
Tonic Water	0.2 l
Malzbier	0.33 l
Apfelschorle	0.3 l

## *Heiße Getränke*

Espresso
Cappuccino
Kaffee
Tee
Doppelter Espresso

## *Amari*

Espresso

Cappuccino

Kaffee

Tee

Doppelter Espresso

## *Weinbrand*

Mariacron

2 cl

Martell

2 cl

Asbach

2 cl

Rémy Martin

2 cl

## *Aperitiv*

Prosecco

Prosecco mit Aperol

Martini

Cherry

Cymar

Aperol

Campari

Campari Soda

Campari Orange

## *Whisky*

Chivas Regal

Jim Beam

Jack Daniels Singler Barren

Jack Daniels

Ballantines

Johnnie Walker

## *Cognac*

Rémi Martin VSOP

2 cl

Martell

2 cl

## *Brandy*

Vecchia Romagna

2 cl

## *Grappa*

Sassiccaia „Jacopo Poli“

Prosecco „Andrea da Ponte“

Moscato „Terre Antiche“

Barolo „Terre Antiche“

Chardonnay „Del Doge“

## *Bier*

Herforder Pils	0.41
Herforder Pils	0.251
Herforder Alkoholfrei	0.331
Alster	0.41
Alster	0.251
Altschuss	0.41
Altschuss	0.251
Paulaner Weizenbier Hell	0.51
Paulaner Weizenbier Dunkel	0.51
König Ludwig Dunkel	0.51
Schlösser „Das Alt“	0.331

RISTORANTE *La Scala*

# Weine



**Ristorante La Scala**  
Markt 6 · 32423 Minden  
Telefon: 0571 / 829 200 0

[www.lascala-minden.de](http://www.lascala-minden.de)



**Öffnungszeiten**  
Montag – Sonntag:  
12.00 – 14.30 Uhr & 18.00 – 24.00 Uhr

Dienstag Ruhetag



## *Offene Rotweine*

Lambrusco	0.25 l
Chianti	0.25 l
Montepulciano	0.25 l

## *Offene Weißweine*

Frizzantino	0.25 l
Frascati	0.25 l
Pinot Grigio	0.25 l
Rosé	0.25 l



## *Weißwein (Flasche)*

Greco di Tufo Doc

Pinot Grigio

Gavi Terre Antiche

Chardonnay

## *Rotwein (Flasche)*

Don Luigi Di majo Norante

Chianti Classico

Mille e una Notte Donnafugata

Chianti Class. Riserva

Dugal - Cá de Roccho Tinazzi

Merlot

Barolo

Barolo Arione Gigi Rosso

Brunello

Radici Taurasi D.O.C. Mastroberadino

Brunello di Montalcino Collosorbo

Monterè Ripasso della Valpolicella

Chianti Nipozzano Riserva D.O.C.G.