

GUSTO ITALIANO ORIGINALE EST. 2011

MILANO

PIZZERIA RISTORANTE



LA CARTA

WEINEMPFEHLUNGEN

VINI BIANCHI WEISSWEINE 0,75 L



CA'DI SOGNO GARDA BIANCO

Genieße den Garda Bianco, den Traumwein mit schmackhafter Frucht und sanfter Säure, der die Sehnsucht nach dem Gardasee stillt. Che bella, Garda!

27,90



LUGANA I FRATI

Ca' dei Frati Venetien – Wird aus Trauben der Sorte Trebbiano di Lugana hergestellt. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von weißen Blüten, Aprikosen und Mandeln. Ideal zu Fischgerichten.

41,90



LANGHE ARNEIS DOCG

Prunotto Piemont – 100% Arneis. Intensives und fruchtiges Bouquet. Sehr gute Struktur mit ausgewogener Säure. Passt sehr gut zu allen Fischgerichten und Vorspeisen.

44,90



FINADO PINOT BIANCO DOC

Andrian Südtirol – 100% Weißburgunder Feinfruchtig mit balancierter Struktur und Lebendigkeit, durchgegoren mit Würze und feiner Schärfe.

36,90



FLOREADO SAUVIGNON BLANC DOC

Andrian Südtirol – 100% Sauvignon Blanc. Intensive Frucht, Heue und Kräuteraromatik, feine Gelbfrucht, Kumquat. Angenehm ausgewogener Säure und mit dichter Struktur.

43,90

COLLAVINI PINOT GRIGIO

Intensives Bouquet von Heu, Walnüssen, gerösteten Mandeln & saftigen Birnen. Am Gaumen erfrischend saftig & geschmacksintensiv. Ideal bei 10°C zu vielen Speisen.

27,90



MONGRIS' PINOT GRIGIO DOC COLLIO

Marco Felluga i Friaul – 100% Pinot Grigio. Blumiges Bouquet von Akazien und Ginster mit Anklängen von Äpfeln. Der Gaumen unfassbar elegant, der Nachhall langanhaltend.

44,90



BAYAMORE BIANCO DI BIANCHI TERRE SICILIANE IGT

Firriato Sizilien Inzolia – Chardonnay, Viognier. Frisch, balsamisch und vielschichtig: Noten von Jasmin, Aprikose, Pfirsich und Geißblatt.

38,90



OFFIDA DOCG PECORINO

Velenosi Vini Marken – 100% Pecorino. Fruchtnoten von Banane, Ananas und Apfel. Am Gaumen ausgeprägt frisch mit herausragenden Noten von weiß- und gelbfleischigen Früchten.

37,90



I GELSI BIANCO CALABRIA

Besitzt ein fruchtiges Bouquet aus Zitronenfrüchten, anderen gelben Früchten sowie Blumen. Perfekt für sommerliche Genüsse und passt ideal zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

26,90



FLASCHENWEINE

VINI ROSSI

ROTWEINE 0,75 L



CHIANTI VECCHIA CANTINA

Klar rubinroter Wein mit Bukett aus reifen Trauben, Waldfrüchten, fruchtig mit weichen Tanninen. Ideal zu Pastagerichten, Braten, Wild.

27,90



CENTURIO PRIMITIVO DI MANDURIA

Edler Wein in dichtem Rubinrot, mit konzentrierter Primitivofrucht und Würze von Barrique-Reife. Noten von Pflaume, Leder. Extravagant.

27,90



TIGNANELLO – Antinori Toscana

Tignanello ist ein Meilenstein in der Geschichte des Weins. Der Wein wird aus einer Auswahl von Sangiovese-, Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Trauben hergestellt.

Preis auf Anfrage



TORRICODA PRIMITIVO SALENTO IGT

Tormaresca Apulien – 100% Primitivo. Sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen sowie zarte Noten von Schokolade und Vanille. Ein weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis ab.

39,90



I GELSI ROSSO CALABRIA

Ein purpurfarbener Wein mit violetter Schimmer, der wunderbare Noten von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten offenbart. Er ist frisch und gleichermaßen weich am Gaumen.

27,90

ROSÉ

ROSÉWEINE 0,75 L

I GELSI ROSATO CALABRIA

Reinsortiger Gaglioppo, mit Aromen von Beeren, Maracuja, Granatapfel, Pfeffer. Saftig, feinwürzig, charmant am Gaumen.

26,90



ROSA DEI FRATI

Der Rosa dei Frati von Cà dei Frati leuchtet mit einem vitalen Roségold. In der Nase entfalten sich Noten von Mandel, Weißdornblüten und grünem Apfel.

41,90



EIN GUTSCHEIN AUS DEM RISTORANTE MILANO IST IMMER EIN SCHÖNES GESCHENK.

FRAGEN SIE UNSERE BEDIENUNG.

EINEN GUTSCHEIN SCHENKEN!

MILANO



OFFENE WEINE

VINI BIANCHI

WEISSWEINE

PINO GRIGIO

Ein ausgezeichneter Pinot Grigio, der den Gaumen mit zarter Fruchtaromatik und harmonischer Spritzigkeit schmeichelt. Frisch, fruchtig und leicht. Ein lukullischer Genuss zu würzigen Gerichten mit Fisch oder hellen Fleischsorten.

225. Glas 0,2 l 6,50

226. Karaffe 1/4 l 7,90

229. Karaffe 1/2 l 15,90

LUGANA

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Blumig-elegant in der Nase mit Aromen von Aprikosen, Zitrusfrüchten und einem Strauß Blüten. Am Gaumen mittelgewichtig und elegant, dazu eine herrlich mineralische Note. Im Finale angenehm schlank und edel.

202. Glas 0,2 l 7,50

205. Karaffe 1/4 l 9,50

230. Karaffe 1/2 l 18,90

VINI ROSSI

ROTWEINE

CHIANTI

Schillerndes, funkelndes Rubin. Wunderbar Schwarzkirsche und Brombeere in der Nase. Am Gaumen sehr elegant, würzige Aromen neben den schwarzen Früchten, frischer Charakter.

227. Glas 0,2 l 6,50

228. Karaffe 1/4 l 7,90

231. Karaffe 1/2 l 15,90

CENTURIO PRIMITIVO DI MANDURIA

Edler Wein in dichtem Rubinrot, mit konzentrierter Primitivofrucht und Würze von Barrique-Reife. Noten von Pflaume, Leder. Extravagant.

212. Glas 0,2 l 7,50

233. Karaffe 1/4 l 9,50

231. Karaffe 1/2 l 18,90

LAMBRUSCO

Jetzt wieder en vogue: der Lambrusco. Mit seinem angenehmen Bitzeln auf der Zunge, seiner Lebendigkeit und seinem Geschmack von frischen roten Früchten der perfekte Begleiter zu Pasta und Gegrilltem. Gut gekühlt ist er sehr erfrischend.

211. Glas 0,2 l 6,50

214. Karaffe 1/4 l 7,90

238. Karaffe 1/2 l 15,90

ROSÉ

ROSÉWEINE

BARDOLINO CHIARETTO

Leuchtendes Rosé mit Korallenreflexen Geruch: intensive Noten von Waldbeeren, wilde Erdbeeren, Himbeere und Brombeere Geschmack; im Mund ist er saftig und frisch, von sehr reintönig, mit einem leicht herbem Abgang.

221. Glas 0,2 l 6,50

222. Karaffe 1/4 l 7,90

239. Karaffe 1/2 l 15,90

MILANO



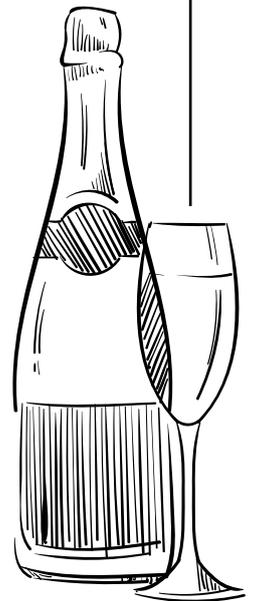
APERITIVI

APERITIV IM GLAS

Prosecco	Glas 0,1 l	6,90
Martini Bianco	Glas 5 cl	6,50
Campari Soda / Orange ¹	Glas 0,2 l	7,50
Ramazzotti Rosato	Glas 0,2 l	7,50
Spritz Milano	Glas 0,2 l	7,50
Spritz Aperol ¹	Glas 0,2 l	7,50
Spritz Limoncello	Glas 0,2 l	7,50
Spritz Martini Fiero ¹	Glas 0,2 l	7,50
Hugo	Glas 0,2 l	7,50
Lillet Berry	Glas 0,2 l	7,50

CHAMPAGNE & PROSECCHI SCHAUMWEINE IN DER FLASCHE

Prosecco	Flasche 0,75 l	34,90
Ferrari "Maximum" Blanc de Blancs	Flasche 0,75 l	66,90
Moët & Chandon	Flasche 0,75 l	99,90
Veuve Clicquot	Flasche 0,75 l	99,90



Die Legende für „Zusatzstoffe“
finden Sie auf Seite 13 und
für „Allergene“ auf Seite 7

MILANO

GUSTO ITALIANO ORIGINALE EST. 2011

MILANO

PIZZERIA RISTORANTE

GUSTO ITALIANO

Fische und Fleisch vom Grill sind die Höhepunkte jedes italienischen Essens. Im Ristorante Milano haben wir die Klassiker immer auf unserer Speisekarte. Auf unserer Wochenkarte finden Sie viele wechselnde Gerichte wie fangfrischer Fisch, Krustentiere und original italienische Fleischspezialitäten. Zu allen Gerichten reichen wir selbstgebackenes Brot und Beilagen der Saison. Fragen Sie unser Personal nach den täglichen Empfehlungen.

**ALLE
GERICHTE
AUCH
ZUM MIT-
NEHMEN!**

**WIR
LIEFERN
AUCH NACH
HAUSE!
0151 12396820
WHATS APP
MILANO**

ANTIPASTI & INSALATE

ANTIPASTI

18. Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischcreme ^{ij,1}	14,90
19. Antipasto Misto Milano Gemischte Vorspeisenplatte ^{g,j,c,o,i}	18,90
20. Caprese Mozzarella mit Tomaten & frischem Basilikum ^g	12,90
21. Carpaccio di Manzo Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan & Rucola ^g	15,90
23. Bruschetta Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Balsamico Essig & Rucola	7,90
24. Scampi all Aaglio Gebratene Scampis mit Knoblauch ^b	15,90
25. Scampi Diavola Gebratene Scampis mit pikanter Tomatensauce ^b	16,90
27. Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig auf Salat ^g	13,90

SUPPEN

Minestrone Gemüsesuppe	7,90
Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe	7,90

INSALATE

30. Insalata Mista Bunt gemischter Salat mit Tomaten, Gurken & Zwiebeln ¹	8,50
31. Insalata di Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch ¹	13,90
32. Capricciosa Salat Gemischter Salat mit Schinken ^{4,5,6} , Käse ¹ & Ei ^{2,1}	13,90
33. Insalata di Tacchino Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen & Champignons ¹	14,90
34. Insalata Milano Gemischter Salat mit Thunfisch, Avocado & Shrimps ^{1b}	15,90
35. Insalata Nizza Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Sardellen und Ei ^{cd}	14,90
36. Insalata di Scampi Gemischter Salat mit Scampi gebraten ^d	16,90

Dressings: Italienisches Dressing mit Olivenöl und Balsamico¹
oder Joghurt-Kräuter-Dressing^{g,1}

Allergene: Glutenhaltige Getreide: **o** Weizen, **p** Roggen, **q** Gerste, **r** Hafer, **s** Dinkel, **t** Kamut, **u** Hybridstämme, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **b** Krebstiere, **c** Eier, **d** Fisch, **e** Erdnüsse, **f** Soja, **g** Milch / Lactose, Schalenfrüchte : **v** Mandeln (*Amygdalus communis* L.), **w** Haselnüsse (*Corylus avellana*), **x** Walnüsse (*Juglans regia*), **y** Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), **z** Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **ä** Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), **ö** Pistazien (*Pistacia vera*), **ü** Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse), **i** Sellerie, **j** Senf, **k** Sesamsamen, **l** Schwefeldioxid und Sulfite, **m** Lupinen, **n** Weichtiere

Die Legende für „Zusatzstoffe“ finden Sie auf Seite 13

GUSTO ITALIANO ORIGINALE EST. 2011

MILANO

PIZZERIA RISTORANTE

PIZZA ORIGINALE

Südtalienische Pizza-Tradition – Pizza, so wie sie schmecken muss. Wir verwenden nur Zutaten bester Qualität und legen größten Wert auf Produkte, die auch in den besten neapolitanischen Pizzerien verwendet werden. Für unsere Pizzen nehmen wir das richtige Mehl, Tomaten aus San Marzano, Parmigiano Reggiano, Mozzarella und reines Olivenöl, so wie es die neapolitanische Tradition verlangt.

**ALLE
GERICHTE
AUCH
ZUM MIT-
NEHMEN!**

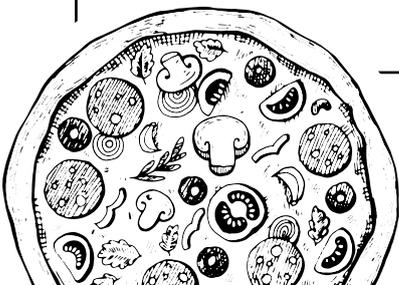
**WIR
LIEFERN
AUCH NACH
HAUSE!
0151 12396820
WHATS APP
MILANO**

Die Legende für „Zusatzstoffe“
finden Sie auf Seite 13 und
für „Allergene“ auf Seite 7

PIZZA ITALIANA

320. Pizza Margherita Mozzarellakäse & Oregano ^{g, l, o}	9,90
321. Pizza Salami Mozzarellakäse & Salami ^{1, 4, 5, g, l, o, 2}	11,90
322. Pizza Prosciutto Mozzarellakäse & gekochter Schinken ^{1, 4, 5}	11,90
324. Pizza Funghi Mozzarellakäse & frische Champignons ^{g, l, o}	11,90
325. Pizza Napoli Mozzarellakäse, Oliven, Sardellen & Kapern ^{g, i, l, o, d}	13,90
326. Pizza Calabrese Mozzarellakäse, Thunfisch, Zwiebeln & Knoblauch ^{g, l, o}	13,90
327. Pizza Braccio di Ferro (Popeye) Mozzarellakäse, Spinatblätter & Knoblauch ^{g, l, o}	12,90
328. Pizza Diavolo Mozzarellakäse, Peperoncino pikante, Salsiccia ^{g, 5, l, o}	12,90
329. Pizza Romeo e Giulietta Mozzarellakäse, Spinat, Gamberetti & Knoblauch ^{g, b, l, o}	14,90
330. Pizza Vegetariana – vegetarisch Mozzarellakäse & verschiedene Gemüse ^{g, l, o}	13,90
331. Pizza Quattro Formaggi Vier Käsesorten ^{g, l, o}	12,90
332. Pizza Calzone Pizzatasche gefüllt mit Mozzarellakäse, Schinken ^{4, 2, 5, 6, g, i, l, o}	13,90
333. Pizza Quattro Stagioni Mozzarellakäse, Salami ^{1, 2, 4, 5} , Schinken ^{4, 2, 5, 6, l, o} , Champignons & Artischocken ^g	13,90
334. Pizza Hawaii Mozzarellakäse, Ananas & Schinken ^{4, 5, 6, g, l, o}	12,90
335. Pizza Italiana Mozzarellakäse, Champignons, Salami ^{1, 4, 5} , gekochter Schinken ^{4, 2, 5, 6, g, l, a, o}	13,90
336. Pizza Parma Mozzarellakäse & Parmaschinken ^{l, o, g}	14,90
337. Pizza Capricciosa Mozzarella, Mais, Salami & Paprika ^{l, o, g}	13,90
338. Pizza Farfallina Mozzarellakäse, gekochter Schinken ^{4, 2, 5, 6} , Champignons, Thunfisch ^{g, l, o}	13,90
339. Pizza Milano Mozzarellakäse, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse & frischen, angemachten Tomaten ^{g, l, o}	16,90
340. Pizza Rucola & Salsiccia Mozzarellakäse, Rucola, scharfe luftgetrocknete Salami ^{g, l, o}	13,90
341. Pizza Caprese Mozzarella, frische Tomaten, frisches Basilikum ^{l, o, g}	13,90
342. Pizza Frutti di Mare Mozzarellakäse, frische Meeresfrüchte & Knoblauch ^{l, o, g, b, d, n}	17,90
343. Pizza Contadina Mozzarellakäse, Schinken ^{2, 4} , Ei, frische Champignons ^{l, o, c}	14,90
350. Portion Pizzabrötchen ^{l, o}	5,90
000. Pizza Sticks ^{l, o}	5,90

Alle weiteren Beläge oder Änderungen 1,- Euro,
Parmaschinken und Fischarten ab 2,- Euro.
Kinderpizzen kosten 1,- Euro weniger.



**LIEBE KUNDEN:
LEIDER SIND
PIZZAKARTONS
VIEL TEURER
GEWORDEN.
WIR BERECHNEN
50 CENT JE
KARTON.**

GUSTO ITALIANO ORIGINALE EST. 2011

MILANO

PIZZERIA RISTORANTE

PASTA AL DENTE

Original italienische Pasta – das Herz der mediterranen Küche. Frische hausgemachte Nudeln und viele Klassiker aus bestem Hartweizen sind die Grundlage, aus denen wir unsere typisch italienischen Pastagerichte machen. Für die Saucen nehmen wir Tomaten aus San Marzano, Parmigiano Reggiano, bestes Olivenöl, marktfrische Gemüse und Meeresfrüchte, so wie es die Tradition verlangt.

**ALLE
GERICHTE
AUCH
ZUM MIT-
NEHMEN!**

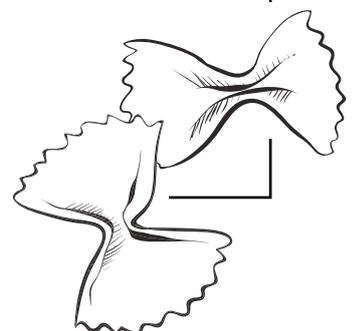
**WIR
LIEFERN
AUCH NACH
HAUSE!
0151 12396820
WHATS APP
MILANO**

PASTA

37. Tortellini alla Panna Gefüllte Teigtaschen mit Schinken ^{2,4} & Sahnesauce ^{g,1,0}	12,90
38. Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Bolognesesauce aus erstklassigem Premium US-Beef ^{1,0}	13,90
39. Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten & Knoblauch ^{b,j,o,d,n}	19,90
40. Spaghetti al Pomodoro e Basilico Spaghetti mit Tomatensauce & Basilikum ^o	11,90
41. Spaghetti Aglio olio e Peperoncino Spaghetti in einer scharfen Knoblauch-Olivenölsauce ^{f,o}	11,90
42. Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Ei & Speck ² in einer Parmesan-Sahnesauce ^{c,g,o}	13,90
44. Spaghetti dello Chef Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Rucola, Cherry-Tomaten, Olivenöl & Knoblauch ^{b,g,o}	18,90
45. Penne all' arrabbiata Rohrnudeln in einer pikanten Tomatensauce (scharf) ^o	11,90
46. Penne alle Verdure Rohrnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensauce ^o	14,90
47. Penne alla Contadina Rohrnudeln mit Champignons & Putenbrust in Sahnesauce ^{g,f,o}	15,90
48. Tagliatelle al Salmone Frische Bandnudeln mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce ^{g,f,o,d}	16,90
51. Lasagne al Forno Teigplatten nach Art des Hauses, italienischer Bolognese-Nudelauflauf ^{g,o}	13,90
52. Tortellini Mafiosi Tortellini mit Schinken, Spinat und Käse überbacken in Knoblauch-Sahne-Sauce ^{g,o}	15,90

Die Legende für „Zusatzstoffe“
finden Sie auf Seite 13 und
für „Allergene“ auf Seite 7

MILANO



GUSTO ITALIANO ORIGINALE EST. 2011

MILANO

PIZZERIA RISTORANTE

BUON APPETITO



**ALLE
GERICHTE
AUCH
ZUM MIT-
NEHMEN!**

**WIR
LIEFERN
AUCH NACH
HAUSE!
0151 12396820
WHATS APP
MILANO**

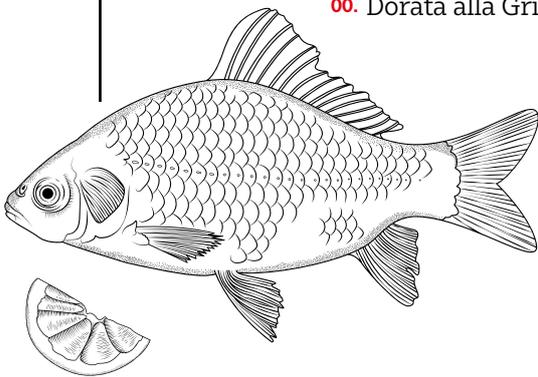
PESCE & CARNE

PESCE

FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte servieren wir inklusive Tagesbeilagen

- 70.** Salmone alla Griglia gegrilltes Lachsfilet, mit Beilagen des Tages ^{i,f,d} 27,90
00. Dorata alla Griglia Ganze Dorade gegrillt, mit Beilagen des Tages ^{i,f,d} Tagespreis



CARNE

FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte servieren wir inklusive Tagesbeilagen

- 60.** Bistecca alla Griglia gegrilltes Rumpsteak mit Beilagen des Tages ^{i,f} 27,90
62. Tagliata Toscana gegrilltes Rumpsteak in Scheiben mit Rucola & Parmesanhobel ^{g,i,o} 29,90
65. Filetto alla griglia gegrilltes Rinderfilet 33,90
68. Filetto alla Torretta gegrilltes Rinderfilet auf frischen Steinpilzen ^g 37,90

Pepe Verde 4,90

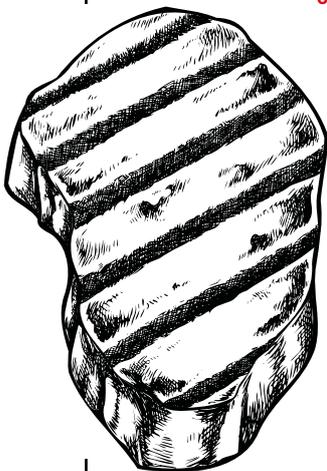
Sauce Bernaise 4,90

Kräuterbutter 3,90

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** gewachst, **8** mit Süßungsmittel(n), **9** mit Süßungsmittel(n) mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), **10** mit Phosphat (Stabilisator), **11** enthält eine Phenylalaninquelle / Aspartam (E951), **12** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Getränke: **13** chininhaltig, **14** coffeinhaltig, **15** erhöhter Coffeingehalt

Die Legende für „Allergene“ finden Sie auf Seite 7



DOLCI & CAFETERIA

CAFETERIA

130. Espresso	2,90
131. Doppelter Espresso	3,90
132. Kaffee	2,90
133. Cappuccino ^g	3,50
135. Latte macchiato ^g	3,90
136. Tee – verschieden Sorten	3,50
137. Kakao mit Milch	2,90
138. Kakao Panna – mit Sahne ^g	3,90
000. Frischer Minztee	3,90
000. Frischer Minz-Ingwertee	3,90

AMARO & LIKÖRE

150. Averna	Glas 4 cl	4,50
151. Ramazzotti	Glas 4 cl	4,50
153. Cynar	Glas 4 cl	4,50
155. Jägermeister	Glas 4 cl	4,50
156. Sambuca Molinari	Glas 4 cl	3,90
157. Baileys ^g	Glas 4 cl	4,50
158. Limoncello	Glas 4 cl	4,50

GRAPPA

Haus-Grappa	Glas 2 cl	4,90
Grappa Moscato	Glas 2 cl	5,90
Grappa Tignanello	Glas 2 cl	7,50
Grappa Barolo	Glas 2 cl	6,90
Grappa Cleopatra Poli	Glas 2 cl	7,90

DESSERTS

Panna Cotta mit Erdbeersauce ^g
Tiramisu Mascarpone, Amaretto, Cafecreme ^g
...und viele neue Dessertvariationen –
fragen Sie unsere Bedienung

Die Legende für „Zusatzstoffe“
finden Sie auf Seite 13 und
für „Allergene“ auf Seite 7

MILANO



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

80. Coca-Cola ^{1,2,14}	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	2,90 / 4,50
81. Coca-Cola Zero ^{1,2,14,8}	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	2,90 / 4,50
82. Fanta Orange ¹	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	2,90 / 4,50
83. Sprite ¹	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	2,90 / 4,50
84. Mezzo Mix ^{1,2,14}	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	2,90 / 4,50
95. San Pellegrino	Flasche 0,25 l / 0,75 l	2,90 / 6,90
96. Aqua Panna	Flasche 0,25 l / 0,75 l	2,90 / 6,90
American Ginger Ale ¹	Flasche 0,2 l	3,20
Bitter Lemon ^{15,1}	Flasche 0,2 l	3,20
Indian Tonic Water ^{15,1}	Flasche 0,2 l	3,20
Orangensaft ³	Flasche 0,2 l	3,20
Apfelsaft	Flasche 0,2 l	3,20
Johannisbeer-Nektar ³	Flasche 0,2 l	3,20
Apfelschorle	Glas 0,3 l / 0,4 l	2,90 / 4,50
Johannisbeerschorle ³	Glas 0,3 l / 0,4 l	2,90 / 4,50
Rhabarberschorle	Glas 0,3 l / 0,4 l	2,90 / 4,50
Maracujaschorle ³	Glas 0,3 l / 0,4 l	2,90 / 4,50

BIER

Früh Kölsch vom Fass ^q	0,25 l / 0,4 l	2,90 / 4,50
Bitburger Pils ^q	Flasche 0,33 l	3,50
Erdinger Weißbier ^{q,°}	Flasche 0,5 l	4,90
Bananenweizen ^{q,°}	Flasche 0,5 l	4,90
Radler ^q	Glas 0,25 l / 0,4 l	2,90 / 4,50
Erdinger alkoholfrei ^{q,°}	Flasche 0,5 l	4,90
Bitburger alkoholfrei 0,0% ^q	Flasche 0,33 l	3,90
Frühspport Fassbrause Zitrone	Flasche 0,33 l	3,90

MILANO

GUSTO ITALIANO ORIGINALE EST. 2011

MILANO

PIZZERIA RISTORANTE

53721 SIEGBURG · MARKT 30 · TELEFON 02241 3018 473

INFO@RISTORANTE-MILANO-SIEGBURG.DE

WWW.RISTORANTE-MILANO-SIEGBURG.DE



FACEBOOK.COM/MILANOSIEGBURG/

**ALLE
GERICHTE
AUCH
ZUM MIT-
NEHMEN!**

**WIR
LIEFERN
AUCH NACH
HAUSE!
0151 12396820
WHATS APP
MILANO**

APERITIVI

Milano Spritz	Glas 0,2l
Campari Soda / Orange ¹	Glas 0,2l
Ramazotti Rosato	Glas 0,2l
Spritz Aperol ¹	Glas 0,2l
Spritz Limoncello	Glas 0,2l
Spritz Martini Fiero ¹	Glas 0,2l
Hugo	Glas 0,2l
Lillet Berry	Glas 0,2l

7.50
