

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! 29,90



### 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.

29,90



### 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.

27,90



# 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.

29,90



### 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



### TORCICODA 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 8,50

205. Karaffe 1/4 l 10,90

230. Karaffe 1/2 l 19,90

## 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 8,50

233. Karaffe 1/4 l 10,90

231. Karaffe 1/2 l 19,90

#### 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

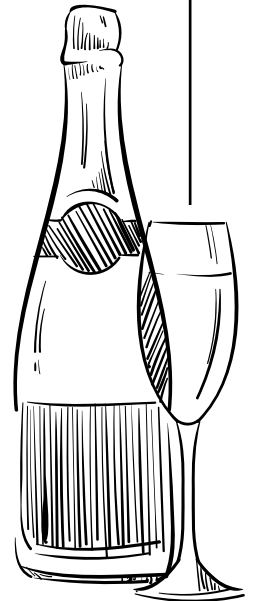
---

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

## 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

Brot mit Aioli	4,90
18. Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischcreme <sup>ij,1</sup>	15,50
19. Antipasto Misto Milano Gemischte Vorspeisenplatte <sup>g,j,c,o,i</sup>	18,90
20. Caprese Mozzarella mit Tomaten & frischem Basilikum <sup>g</sup>	13,90
21. Carpaccio di Manzo Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan & Rucola <sup>g</sup>	16,50
23. Bruschetta Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Balsamico Essig & Rucola	7,90
24. Scampi all Aglio Gebratene Scampis mit Knoblauch <sup>b</sup>	16,90
25. Scampi Diavola Gebratene Scampis mit pikanter Tomatensauce <sup>b</sup>	16,90
27. Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig auf Salat <sup>g</sup>	13,90

## SUPPEN

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

## INSALATE

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

Dressings: Italienisches Dressing mit Olivenöl und Balsamico <sup>1</sup> oder Joghurt-Kräuter-Dressing <sup>g,1</sup>

**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**

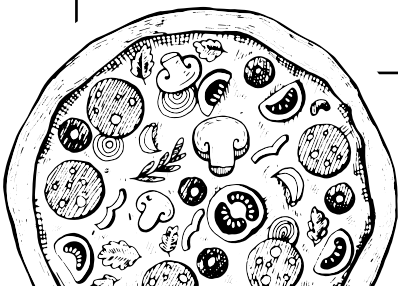
Die Legende für „Zusatzstoffe“  
finden Sie auf Seite 13 und  
für „Allergene“ auf Seite 7



# PIZZA ITALIANA

320. Pizza Margherita Mozzarellakäse & Oregano <sup>g, l, o</sup>	10,90
321. Pizza Salami Mozzarellakäse & Salami <sup>1, 4, 5, g, l, o, 2</sup>	12,90
322. Pizza Prosciutto Mozzarellakäse & gekochter Schinken <sup>1, 4, 5</sup>	12,90
324. Pizza Funghi Mozzarellakäse & frische Champignons <sup>g, l, o</sup>	12,90
325. Pizza Napoli Mozzarellakäse, Oliven, Sardellen & Kapern <sup>g, i, l, o, d</sup>	14,90
326. Pizza Calabrese Mozzarellakäse, Thunfisch, Zwiebeln & Knoblauch <sup>g, l, o</sup>	14,90
327. Pizza Braccio di Ferro (Popeye) Mozzarellakäse, Spinatblätter & Knoblauch <sup>g, l, o</sup>	13,90
328. Pizza Diavolo Mozzarellakäse, Peperoncino pikante, Salsiccia <sup>g, 5, l, o</sup>	13,90
329. Pizza Romeo e Giulietta Mozzarellakäse, Spinat, Gamberetti & Knoblauch <sup>g, b, l, o</sup>	15,90
330. Pizza Vegetariana – vegetarisch Mozzarellakäse & verschiedene Gemüse <sup>g, l, o</sup>	14,90
331. Pizza Quattro Formaggi Vier Käsesorten <sup>g, l, o</sup>	13,90
332. Pizza Calzone Pizzatasche gefüllt mit Mozzarellakäse, Schinken <sup>4, 2, 5, 6, g, i, l, o</sup>	14,90
333. Pizza Quattro Stagioni Mozzarellakäse, Salami <sup>1, 2, 4, 5</sup> , Schinken <sup>4, 2, 5, 6, l, o</sup> , Champignons & Artischocken <sup>g</sup>	14,90
334. Pizza Hawaii Mozzarellakäse, Ananas & Schinken <sup>4, 5, 6, g, l, o</sup>	13,90
335. Pizza Italiana Mozzarellakäse, Champignons, Salami <sup>1, 4, 5</sup> , gekochter Schinken <sup>4, 2, 5, 6, g, l, a, o</sup>	14,90
336. Pizza Parma Mozzarellakäse & Parmaschinken <sup>l, o, g</sup>	14,90
337. Pizza Capricciosa Mozzarella, Mais, Salami & Paprika <sup>l, o, g</sup>	14,90
338. Pizza Farfallina Mozzarellakäse, gekochter Schinken <sup>4, 2, 5, 6</sup> , Champignons, Thunfisch <sup>g, l, o</sup>	14,90
339. Pizza Milano Mozzarellakäse, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse & frischen, angemachten Tomaten <sup>g, l, o</sup>	17,90
340. Pizza Rucola & Salsiccia Mozzarellakäse, Rucola, scharfe luftgetrocknete Salami <sup>g, l, o</sup>	14,90
341. Pizza Caprese Mozzarella, frische Tomaten, frisches Basilikum <sup>l, o, g</sup>	15,90
342. Pizza Frutti di Mare Mozzarellakäse, frische Meeresfrüchte & Knoblauch <sup>l, o, g, b, d, n</sup>	18,90
343. Pizza Contadina Mozzarellakäse, Schinken <sup>2, 4</sup> , Ei, frische Champignons <sup>l, o, c</sup>	15,90
350. Portion Pizzabrötchen <sup>l, o</sup>	5,90
000. Pizza Sticks <sup>l, o</sup>	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!**

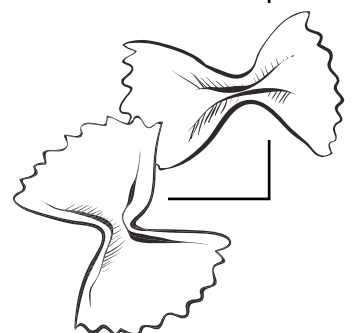
**WIR  
LIEFERN  
AUCH NACH  
HAUSE!  
0151 12396820  
WHATS APP  
MILANO**

# PASTA

- 37. Tortellini alla Panna**  
Gefüllte Teigtaschen mit Schinken<sup>2,4</sup> & Sahnesauce <sup>g,1,0</sup> 13,90
- 38. Spaghetti Bolognese**  
Spaghetti mit Bolognesesauce aus erstklassigem Premium US-Beef<sup>1,0</sup> 13,90
- 39. Spaghetti Frutti di Mare**  
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten & Knoblauch <sup>b,j,a,d,n</sup> 19,90
- 40. Spaghetti al Pomodoro e Basilico**  
Spaghetti mit Tomatensauce & Basilikum <sup>0</sup> 12,90
- 41. Spaghetti Aglio olio e Peperoncino**  
Spaghetti in einer scharfen Knoblauch-Olivenölsauce<sup>f,0</sup> 12,90
- 42. Spaghetti Carbonara**  
Spaghetti mit Ei & Speck <sup>2</sup> in einer Parmesan-Sahnesauce <sup>c,g,0</sup> 13,90
- Italienische Art** 17,90
- 44. Spaghetti dello Chef** Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Rucola, Cherry-Tomaten, Olivenöl & Knoblauch <sup>b,g,0</sup> 18,90
- 45. Penne all' arrabbiata**  
Rohnudeln in einer pikanten Tomatensauce (scharf) <sup>0</sup> 12,90
- 46. Penne alle Verdure** Rohnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensauce <sup>0</sup> 14,90
- 47. Penne alla Contadina**  
Rohnudeln mit Champignons & Putenbrust in Sahnesauce <sup>g,f,0</sup> 15,90
- 48. Tagliatelle al Salmone** Frische Bandnudeln mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce <sup>g,f,a,d</sup> 16,90
- 51. Lasagne al Forno**  
Teigplatten nach Art des Hauses, italienischer Bolognese-Nudelauflauf <sup>g,0</sup> 13,90
- 52. Tortellini Mafiosi** Tortellini mit Schinken, Spinat und Käse überbacken in Knoblauch-Sahne-Sauce <sup>g,0</sup> 16,90
- 

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**

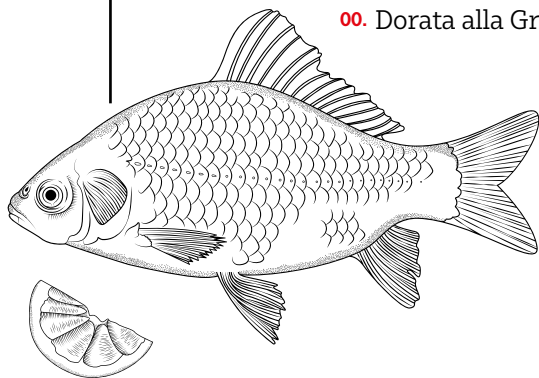
# PESCE & CARNE

## PESCE

### FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte servieren wir inklusive Tagesbeilagen

- |  |            |
|--|------------|
| 71. Salmone dello Chef al Pepe Rosa gegrilltes Lachsfilet, mit Beilagen des Tages <sup>i,f,d</sup> | 30,90      |
| 70. Salmone alla Griglia gegrilltes Lachsfilet, mit Beilagen des Tages <sup>i,f,d</sup>            | 27,90      |
| 00. Dorata alla Griglia Ganze Dorade gegrillt, mit Beilagen des Tages <sup>i,f,d</sup>             | Tagespreis |



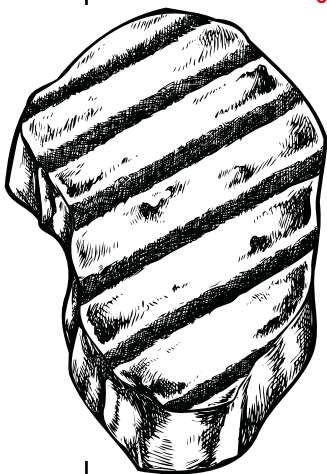
## CARNE

### FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte servieren wir inklusive Tagesbeilagen

- |  |       |
|--|-------|
| 60. Bistecca alla Griglia gegrilltes Rumpsteak mit Beilagen des Tages <sup>i,f</sup>   | 27,90 |
| 62. Tagliata Toscana gegrilltes Rumpsteak in Scheiben mit Rucola & Parmesan <span style="font-size: small;">hobeln</span> <sup>g,i,o</sup> | 29,90 |
| 65. Filetto alla griglia gegrilltes Rinderfilet  | 33,90 |
| 68. Filetto alla Torretta gegrilltes Rinderfilet auf frischen Steinpilzen <sup>g</sup>   | 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	3,00
131. Doppelter Espresso	4,50
132. Kaffee	3,00
133. Cappuccino <sup>g</sup>	3,50
135. Latte macchiato <sup>g</sup>	4,20
136. Tee – verschieden Sorten	3,70
137. Kakao mit Milch	3,20
138. Kakao Panna – mit Sahne <sup>g</sup>	3,90
000. Frischer Minztee	4,70
000. Frischer Minz-Ingwertee	4,70

## 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 <sup>g</sup>	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

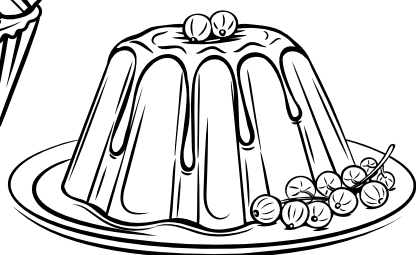
Panna Cotta mit Erdbeersauce <sup>g</sup>

Tiramisu Mascarpone, Amaretto, Cafecreme <sup>g</sup>

...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

<b>80.</b> Coca-Cola <sup>1,2,14</sup>	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	3,20 / 4,70
<b>81.</b> Coca-Cola Zero <sup>1,2,14,8</sup>	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	3,20 / 4,70
<b>82.</b> Fanta Orange <sup>1</sup>	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	3,20 / 4,70
<b>83.</b> Sprite <sup>1</sup>	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	3,20 / 4,70
<b>84.</b> Mezzo Mix <sup>1,2,14</sup>	Flasche 0,2 l / Glas 0,4 l	3,20 / 4,70
<b>95.</b> San Pellegrino	Flasche 0,25 l / 0,75 l	3,20 / 7,50
<b>96.</b> Aqua Panna	Flasche 0,25 l / 0,75 l	3,20 / 7,50
American Ginger Ale <sup>1</sup>	Flasche 0,2 l	3,50
Bitter Lemon <sup>15,1</sup>	Flasche 0,2 l	3,50
Indian Tonic Water <sup>15,1</sup>	Flasche 0,2 l	3,50
Orangensaft <sup>3</sup>	Flasche 0,2 l	3,50
Apfelsaft	Flasche 0,2 l	3,50
Johannisbeer-Nektar <sup>3</sup>	Flasche 0,2 l	3,50
Apfelschorle	Glas 0,3 l / 0,4 l	3,20 / 4,70
Johannisbeerschorle <sup>3</sup>	Glas 0,3 l / 0,4 l	3,20 / 4,70
Rhabarberschorle	Glas 0,3 l / 0,4 l	3,20 / 4,70
Maracujaschorle <sup>3</sup>	Glas 0,3 l / 0,4 l	3,20 / 4,70

## BIER

Gaffel Kölsch vom Fass <sup>q</sup>	0,25 l / 0,4 l	3,20 / 4,70
Bitburger Pils <sup>q</sup>	Flasche 0,33 l	3,90
Erdinger Weißbier <sup>q,°</sup>	Flasche 0,5 l	4,90
Bananenweizen <sup>q,°</sup>	Flasche 0,5 l	5,50
Radler <sup>q</sup>	Glas 0,25 l / 0,4 l	3,20 / 4,70
Erdinger alkoholfrei <sup>q,°</sup>	Flasche 0,5 l	4,90
Bitburger alkoholfrei 0,0% <sup>q</sup>	Flasche 0,33 l	3,90
Frühspor 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 0,2 l
Campari Soda / Orange <sup>1</sup>	Glas 0,2 l
Ramazotti Rosato	Glas 0,2 l
Spritz Aperol <sup>1</sup>	Glas 0,2 l
Spritz Limoncello	Glas 0,2 l
Spritz Martini Fiero <sup>1</sup>	Glas 0,2 l
Hugo	Glas 0,2 l
Lillet Berry	Glas 0,2 l

---

7.90

---