

RISTORANTE PIZZERIA

# MILANO

EINFACH ITALIENISCH GENIEßEN

## Willkommen! Benvenuto!

Liebe Gäste, hier essen Sie wie in Italien. Original italienische Zubereitung der Speisen.



Suppen	
1.Crema di Pomodori <sup>7</sup> Tomatencremesuppe	6.50€
2.Minestrone <sup>7:9</sup> Italienische Gemüsesuppe	6.50€
3.Cacciuco (Spezialität des Hauses) <sup>27,4</sup> Fischsuppe in Tomatensoße mit 2 Stück Bruschetta dazu	13.50€
Vorspeisen	
7.Antipasti Italia (Für 2 Personen) (Für 1 Per	son 14.50€) 21.00€
Mediterrane Gemüsepfanne, Carpaccio vom Angusr Tomaten, Oliven, Artischocken, Meeresfrüchte, Scha	## (4)
8.Mozzarella di Kapresse <sup>7</sup> Mozzarella Kapresse mit Cherrytomaten und Basilik	9.50 € eum auf Rucola
9.Carpaccio vom Angusrind <sup>7</sup> Scheiben vom edlen Angusrinderfilet auf marinierte Champignons und Parmesanspalten	<b>13.50 €</b> em Rucola mit frischen
<b>10.Bruschetta Pomodoro (4 Stück)</b> <sup>1</sup> Angeröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwi	<b>7.50 €</b> iebeln und Basilikum
11.Focaccia con Rosmarino¹ Weißes Pizzabrot mit frischem Rosmarin	Groß 7.50 € Klein 4.50 €



### Salat

16.Insalata Mista <sup>10,</sup> Gemischter frischer Salat	7.50€
17.Insalata Tonno <sup>10,4,3</sup>	11.50€
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Ei	
18.Insalata Milano <sup>10,3,7</sup>	12.00€
Gemischter Salat mit Mozzarella, Schinken, Artischocken, Ei und getrockenen Tomaten	
19.Insalata Toscano <sup>10,7</sup>	12.00€
Rucolasalat mit Parmaschinken, Parmesan und Cherrytomaten	
20.Insalata con Pollo <sup>10,2</sup>	13.00€
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	
in Balsamico Cremesoße	
21.Insalata Pecorino <sup>10,7</sup>	10.50€
Gemischter Salat mit Balkankäse und Oliven	
22.Der Kleine <sup>10</sup>	5.50€
Kleiner gemischter Salat	
*Alle Salate werden mit Balsamico-Vinaigrette serviert.	
Ane sulute werden mit bulsumico-vindigrene serviert.	
The second secon	



#### Pasta

25.Spaghetti Bolognese <sup>1,7</sup>	11.00€
Tomatemsoße mit Hackfleisch und Basilikum	
26.Spaghetti al pomodoro 1,2,7,4	9.50€
mit Tomatensoße und frischem Basilikum	
27.Spaghetti Aglio e Olio ¹	10.50€
mit Petersilie, Knoblauch und kalt gepressten Olivenöl (scharf)	
28.Spaghetti Frutti di Mare <sup>1,2,4,7</sup>	13.00€
mit Meeresfrüchten	
29.Penne All Arrabbiata¹	11.50€
kurze Nudeln mit Oliven, Kapern, Basilikum in Tomatensoße (scharf)	
30.Penne Milano <sup>1,7</sup>	13.00€
kurze Nudeln mit gebratenen Schweinefiletspitzen und	
Champignons in Rahmsoße	
31.Penne Orientale <sup>1,7</sup>	13.00€
ein orientalischer Traum aus kurzen Nudeln, Hähnchenbruststreifen und	
mediterranem Gemüse in einer leicht pikanten Currysoße	
32.Tagliatelle Mediterrane <sup>1,7</sup>	11.50€
Bandnudeln mit mediterranem Gemüse in Buttersoße	
33.Tagliatelle al Salmone <sup>1,7,4</sup>	14.00€
Bandnudeln mit frischem Lachs in Dill-Hummersoße	
34.Tagliatelle Gambareti 1,7,4,2	13.00€
Bandnudeln mit frischen Krabben und Cherrytomaten in leichter Tomate	nsoße



#### **Pasta**

35.Gnocchi in Grün <sup>1,7</sup> mit Gorgonzolasoße und Spinat

12.50€

**36.Gnocchi Freschi al Salmone**<sup>1,7,4</sup> *mit frischem Lachs und Cherrytomaten in Dill-Hummersoße* 

14.00€

#### Pasta al forno

**39.Penne Al forno**<sup>1,7</sup> *Kurze Nudeln mit Schinken und Champignons in Tomatensahnesoße und Mozzarella überbacken* 

12.00€

**40.Lasagne Bolognese**<sup>1,7</sup> *mit Fleischsoße und Mozzarella überbacken* 

12.00€





## Pizza Steinofen

Ø 33cm

43.Margharita <sup>1,7</sup> mit Mozzarella und Basilikum	10.00€
44.Salami <sup>1,7</sup> mit Salami	10.50€
45.Prosciutto <sup>1,7</sup> mit Schinken	10.50€
<b>46.Funghi</b> <sup>1,7</sup> mit frischen Champignons	10.50€
47. Hawai <sup>1,7</sup> mit Schinken und Ananas	11.50€
48.Diavolo <sup>1,7</sup> mit Salami, Champignons und scharfen Peperoni	12.00€
49.Milano <sup>1,7</sup> mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	14.00€
50.Zhelina <sup>1,7</sup> mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan	12.50 €
51.Fresco e Pikante <sup>1,7</sup> mit scharfer Salami, Rucola und Balkankäse	14.00€
52.Vegetale <sup>1,7</sup> mit frischem Gemüse und Tomatensoße belegt.	11.50€



Pizza Steinofen	<b>Ø</b> 33cm
*Alle Pizzen werden mit Mozzarelakäse und Tomatensoße belegt.  53.Tonno <sup>1,7,4</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	12.50€
54.Siciliana <sup>1,7,4</sup> mit Sardellen, Kapern, Oliven und Knoblauch	12.50€
55.ll Principe <sup>1,7,,4</sup> mit Fischfilet und mariniertem Spinat	14.00€
56. Michelangelo <sup>1,7,4</sup> mit Lachsfiletstreifen und mariniertem Spinat	15.00€
57. Frutti di Mare <sup>1,7,2,4</sup> mit Meeresfrüchten	14.00€
58. Gambaretti <sup>1,7,2,4</sup> mit Krabben, Petersilie und Knoblauch	14.00€
<b>59. Calzone</b> <sup>1,7</sup> gefüllt mit Salami, Schinken, Champignons und Ei	12.00€
60. Prosciutto e Salami <sup>1,7</sup> mit Salami und Schinken	10.50€
61. Unik <sup>1,7</sup> mit Salami , Schinken und Champignons	11.50€
62. Mix <sup>1,7</sup> mit Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Peperoni und Artischocken.	13.50€



EINFACH ITALIENISCH GENIEßEN	
Pizza Steinofen	Ø 33cm
63. Quattro Formaggi <sup>1,7</sup>	13.00 €
mit Mozzarella, Parmesan, Balkankäse und Gorgonzola	
64. Quattro Stagioni <sup>1,7</sup>	12.50€
mit Salami, Schinken, Champignons, und Grüne Peperoni	
Fleisch vom Hähnchen	
65.Hähnchenbrustfilet vom Grill <sup>1,7</sup>	17.00€
Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	
66.Hähnchenbrustfilet Medallions <sup>1,7</sup>	19.00€
Frischen Champignons in Rahmsoße, Rosmarinkartoffeln und mediteri	ranem
Gemüse	
Fleisch vom Schwein	
69.Saltimbocca alla Romana <sup>1,7,12</sup>	20.50€
Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbeiweißweinsoße mit mediter Gemüse und Rosmarinkartoffeln	ranem
70.Scaloppa Milanese <sup>1,7</sup>	17.00€
Paniertes Schnitzel in Butter gebraten an mediterranem Gemüse und	
Rosmarinkartoffeln	
71.Scaloppine al Pepe Verde <sup>1,7,</sup>	19.00€
Schweinerückensteak mit grünem Pfeffer in Rahmsoße mit mediterrai	
und Rosmarinkartoffeln	
	E ME
72. Scaloppine ai Funghi <sup>1,7</sup>	19.00€
Schweinerückensteak mit frischen Champignons in Rahmsoße	
73. Scaloppine alla Gorgonzola	19.00€
Schweinerückensteak in Gorgonzolasoße	
	in the state of the



## Fleisch vom Rind

77.Bistecca alla Griglia	24.50€
Argentinisches gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter	
78.Bistecca ai Funghi <sup>12,2</sup>	25.00€
Argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsoße	
79.Bistecca Milano <sup>7</sup>	25.00€
Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer in frischem Salbei und Gorgonzolasoße	
*Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gem	üse serviert
Fisch	
84.Lachs vom Grill <sup>7,4</sup>	21.50€
mit Rosmarinkartoffeln und mariniertem Spinat	
85.Luccio al Senape <sup>4,7,10</sup>	21.50€
Zanderfilet mit Pommerysenfsoße, mit Rosmarinkartoffeln und marinie	ertem Spinat
86.Scampi alla Griglia <sup>2,4</sup>	24.00€
Große Garnelen vom Grill mit Knoblauch auf Rucola mit Rosmarinkartot mariniertem Spinat	ffeln und
87.Scampi Cardinale <sup>7,2,4</sup>	24.00€
Große Garnelen mit grünem Pfeffer in Hummersoße	The second second
88.Grigliata di Pesce 2,4	26.00€
Gemischte Fischplatte vom Grill wie an der Adria auf	
Salat mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	



## Nur für unsere kleinen Gäste

Hai ful unsele kiellen daste	
90.Spaghetti Bambino <sup>1,7</sup> mit Tomatensoße	7.50€
<b>91.Pizza Piccola</b> <sup>1,7</sup> <i>Nach Wunsch belegt (nur 43, 44, 45, 46, 47, 60)</i>	7.50€
92.Milanese Picocchio¹ Paniertes Schnitzel in Butter gebraten mit Kartoffeln	10.50€
Dessert	
94.Panna Cotta <sup>3,7</sup> Sahnecreme mit heißen Himbeeren	7.50€
95.Tartufo Halbgefrirenes Eis mit Kakao umhült und heißen Himbeeren	7.50€
96.Tiramisu¹ Die Spezialität des Hauses	7.50€
97.Crembrülee <sup>3,7</sup> Sahne, Eigelb und flambierter brauner Zucker	7.50€
98.Tartuffo Limoncello Zitroneneis umhüllt mit Limoncello Likör-Trüffel und heißen Himbeeren	7.50€



#### Kaffee

99.Kaffee <sup>a</sup>	Tasse	3.50€
100.Espresso <sup>a</sup>	Tasse	3.00€
101.Espresso Doppio <sup>a</sup>	Tasse	3.90€
102.Espresso Macchiato <sup>a,7</sup>	Tasse	3.50€
103.Cappuccino a,7	Tasse	3.90€
104.Latte Macchiato <sup>a,7</sup>	Glas	3.90€
105.Milchkaffee <sup>a,7</sup>	Glas	3.90€
106.Heiße Schokolade mit Vollmilch Tee Spezialitäten	Glas	3.90€
109.Schwarzer Tee	Tasse	3.00€
110.GrünerTee	Tasse	3.00€
111.Früchte Tee	Tasse	3.00€
112.Lemon Ingwer Tee	Tasse	3.00€
113.Orange Ingwer Tee	Tasse	3.00€
114.Pfefferminz Tee	Tasse	3.00€



Alkoholfreie (	Getränke 0,251	0,751
116.Selters (Classic, medium, still)	3.00€	6.50€
117.Coca Cola A,B	<i>0,21</i> <b>3.30€</b>	0,4l <sub>.</sub> 4.50€
118.Coca Cola Light A,B,C,D	3.30€	4.50€
119.Fanta Orange <sup>□</sup>	3.30€	4.50€
120.Sprite A,B,C,D	3.30€	4.50€
121.Spezi A,B,C,D	3.30€	4.50€
122.Verschiedene Saftschorle	3.30€	4.50€
123.Schweppes Bitter Lemon <sup>c</sup>		3.50€
124.Schweppes Ginger Ale <sup>B</sup>		3.50€
125.Schweppes Tonic Water <sup>c</sup> Fruchsäfte	100%	3.50€
*Alle säfte und Nektare aus der Interno		0,41
126.Apfelsaft	3.50€	4.80€
127.0rangensaft	3.50€	4.80€
128.Kirschnektar	3.50€	4.80€
129.Bananennektar	3.50€	4.80€
130.Schwarze Johannisbeere	3.50€	4.80€
131.Rhabarbersaft	3.50€	4.80€



#### Biere Fassbier und Flaschenbier

	0,31	0,51
132.Tucher Urbräu	3.50€	4.80€
133.Zirndorfer Kellerbier	3.50€	4.80€
134.Tucher helles Hefeweizen <sup>1</sup>		4.80€
135.Tucher Kristallweizen		4.80€
136.Tucher Dunkles Hefeweizen¹		4.80€
137.Tucher helles alkoholfreies Hefeweizen¹		4.80€
138.Jever Fun (alkoholfreies Pilsener)	0,331	4.00€
Mischgetränke		
140.Alsterwasser (Bier mit Sprite) <sup>a,b,c,d</sup>	3.00€	4.00€





#### Offene Weine Rot

		0,251	0,51
142.Hauswein rot		6.50€	11.50€
143.Merlot veneto		6.00€	11.00€
144.Lambrusco		6.50€	11.50€
145.Chianti	Offene Weine Weiß	6.50€	11.50€
148.Hauswein		6.50€	11.50€
149.Pinot Grigio		6.50€	11.50€
150.Soave		6.00€	11.00€
151.Rose veneto		6.50€	11.50€
152.Weinschorle (weiß-rot)	F	0,41	5.90€



Aperitif			
155.Martini (Rosso-bianco) <sup>B</sup>	0.11	6.50€	
156.Campari mit Orangensaft oder Soda <sup>8</sup>	0.41	6.90€	
157.Aperolsprizz <sup>B</sup>	0.41	6.90€	
<b>158.</b> Hugo	0.41	6.90€	
159.Prosecco D.O.C	0.11	6.00€	
Aperitif (Alkoholfrei)			
160.San Bitter mit Orangensaft <sup>8</sup>	0.41	6.50 €	
161.Crodino mit Orangensaft <sup>B</sup>	0.41	6.50€	
Grappa und Digestiv			
163.Grappa Hausmarke	2cl	3.90€	
164.Averna	2cl	3.90€	
165.Ramazzotti	2cl	3.90€	
166.Limoncello	2cl	3.90€	
167.Sambuca	2cl	3.90€	
168.Amaretto	2cl	3.90€	



#### Longdrinks

170.Gin Tonic <sup>c</sup>

171.Wodka Lemon <sup>c</sup>

172.Bacardi Cola <sup>AB</sup>

173.Whiskey Cola <sup>AB</sup>

0.4l

6.00 €

173.Whiskey Cola <sup>AB</sup>

0.4l

6.00 €

A.Koffeinhaltig

B.mit Farbstoff

**C.Chininhaltig** 

D.mit Farbstoff Beta Carotin





#### **ALLERGEN-KENNZEICHNUNG**

- 1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Vorkommen z.B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2. Krebstiere (z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Vorkommen zB. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3. Eier (2 B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin, Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4. Fisch (alle Fischarten, Vorkommen z B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5. Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter, Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc)
- 6. Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaok. Vorkommen z 8 In Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- 7. Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z B, in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9. Sellerie (Bleich-, Knolien- und Staudensellerie, Vorkommen zB. in Wurst, Bruhen, Gewürzmischungen)
- 10. Sent (z. B. Senfkorner, -pulver in Dressings Ketchup. Gewurzmischungen)
- 11. Sesamsamen (2 B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc
- 12. Schwefeldioxid und Sulfit (E220 E228, z. B. in Trockenfrüchten. Wein. Essig)
- 13. Lupine (z.B. als Lupinenmehl, Eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 14. Weichtiere (z B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)



#### Rot Wein Flasche

		0,751
Tenute i Quattro Conti Primitivo Puglia	13% vol	24.00€
Bove Angeli Montepulciano d'Abruzzo	13% vol	22.00€
Tor Del Colle Biferno Rosso Riserva	13% vol	22.00€
Masca del Tacco Susumaniello Puglia Rosso	14% vol	28.00€
Weiß Wein Flasche		
		0,751
Bove Angeli Trebbiano d`Abruzzo	13% vol	22.00€
Ca dei Frati Lugana i Frati 2020	13% vol	27.00€
Ronca Pinot Grigio	14% vol	23.00€

Rose Wein Flasche

0,751

Ca dei Frati Rosa dei Frati

13% vol

27.00€