

## Insalate / Salate

---

bis 22.00 Uhr

*Unsere Salate werden täglich frisch zubereitet.  
Sie stammen soweit als möglich aus regionaler und ökologischer Produktion.*

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	10.00
<b>Insalata di pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebel	11.50
<b>Insalata mista di stagione</b> Gemischter Saisonsalat	13.00
<b>Insalata di Rucola</b> Rucolasalat mit Parmesan	14.00
<b>Insalata Milano</b> Gurken, Tomaten, Oliven, Feta und Zwiebeln	17.00
<b>Mozzarella di bufala con pomodoro</b> Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	20.00

## Antipasti / Vorspeisen

---

bis 22.00 Uhr

*Geniessen Sie unsere Antipasti und lernen Sie somit einen weiteren Höhepunkt unseres Angebotes kennen.*

<b>Arancino</b> Arborio-Reisbällchen 180gr. gefüllt mit Hackfleisch, Erbsen und Mozzarella	pro Stk	9.50
<b>Bruschetta al pomodoro</b> Hausgemachte Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	pro Stk	4.00
<b>Antipasto della casa</b> Italienischer Vorspeisenteller		25.00
<b>Carpaccio di polipo</b> Oktopus-Carpaccio		25.00
<b>Carpaccio di manzo</b> Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan		26.00
<b>Parmigiana di melanzane</b> Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan		22.00
<b>Sauté di vongole &amp; cozze</b> Venusmuscheln & Miesmuscheln an einer Weissweinsauce		25.00

## Suppe

---

bis 22.00 Uhr

*Unsere Suppen werden täglich frisch zubereitet.*

<b>Zuppa di pomodori</b> Tomatencremesuppe		10.00
---	--	-------

## Pasta / Teigwaren / Risotto

---

bis 22.00 Uhr

<b>Tagliatelle o risotto ai porcini</b> Bandnudeln oder Risotto mit Steinpilzen	26.00
<b>Spaghetti Milano</b> Spaghetti mit Kalbfleischstreifen, an Tomatenrahmsauce	27.00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti con tuorlo d'uovo, guanciale, formaggio e pepe nero Spaghetti mit Eigelb, Schweinsbacke, Käse & schwarzem Pfeffer	24.00
<b>Spaghetti genuini al Corbarino ***</b> Spaghetti mit Corbarino Tomaten, Basilikum und Knoblauch	23.00
<b>Lasagna Emiliana</b> Lasagne mit einer Hackfleisch- und Béchamelsauce im Ofen überbacken	26.00
<b>Linguine ai gamberoni con Corbarino ***</b> Linguine mit Riesencrevetten und Corbarino Tomaten	29.00
<b>Linguine don Corleone</b> Bandnudeln an einer Wodka-, Basilikum und Tomatenrahmsauce	24.00
<b>Gnocchi alla sorrentina ***</b> Gnocchi mit Corbarino Tomaten, Oregano, Mozzarella und Käse überbacken	24.00
<b>Maccheroncini alla bolognese</b> Frische Maccheroni mit Hackfleischsauce	24.00
<b>Risotto allo zafferano</b> Safranrisotto	23.00
<b>Penne all`amatriciana</b> Penne mit Schweinsbacke und Zwiebeln an Tomatensauce	23.00
<b>Spaghetti o risotto frutti di mare</b> Spaghetti oder Risotto mit frischen Meeresfrüchten	29.00

## Secondi piatti con carne

bis 22.00 Uhr

### *Hauptgerichte mit Fleisch*

**Scaloppina al limone** 40.00  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Risotto

**Piccata milanese con risotto allo zafferano** 40.00  
Zartes Kalbsschnitzel nach «Mailänder-Art»  
Safranrisotto

**Tagliata di manzo** 44.00  
Rindsentrecôte serviert mit Rosmarinkartoffeln

**Filetto di manzo** 52.00  
Al pepe verde o ai funghi porcini servito con verdure di stagione  
Rindsfilet an einer grünen Pfeffer- oder Steinpilzsauce  
serviert mit Saisongemüse

## Secondi piatti con pesce

bis 22.00 Uhr

### *Hauptgerichte mit Fisch*

**Trancio di salmone allo zafferano** 38.00  
Lachsfilet an einer Safransauce, Salzkartoffeln und Spinat

**Grigliata mista di pesce e crostacei** 45.00  
Grillierte Riesencrevetten, Goldbrasse, Kalamare und kleine Tintenfische  
Saisonsalat

**Branzino alla Griglia** 39.00  
Grillierter Wolfsbarsch  
Risotto und Gemüse

## Pizze

bis 22.00 Uhr

<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella, basilico Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>Die klassische Form, Pizza in Reinkultur zu geniessen.</i>	20.00
<b>Funghi</b> Pomodoro, mozzarella, champignons freschi Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons <i>Bekannt und beliebt für Pilzliebhaber, natürlich auch für alle anderen immer wieder ein Genuss.</i>	23.00
<b>Romana</b> Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano <i>Eine aussergewöhnliche Kombination.</i>	23.00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, carciofini, prosciutto cotto, olive Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Artischocken, gekochter Vorderschinken, Oliven <i>Eine verlockende Kreation nach Originalrezept.</i>	25.00
<b>Zola e Crudo</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken <i>Eine Wohltat für den Gaumen.</i>	27.00
<b>Crudo e Mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone <i>Eine Kreation unseres Pizzaiolos - ein Geheimtipp.</i>	28.00
<b>Diavolo</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, Tomatensauce, Mozzarella, scharfer oder milder Salami <i>Nicht nur teuflisch scharf, sondern auch teuflisch gut.</i>	23.00
<b>Luciana</b> Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, gekochter Vorderschinken <i>Eine Spezialität mit den besten Zutaten.</i>	25.00
<b>Tonno</b> Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomatensauce, Mozzarella, Thon und Zwiebeln <i>Ein Muss für alle Thonliebhaber.</i>	24.00

<p><b>Quattro Stagioni</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, champignons freschi, Olive</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven</p> <p><i>Der Klassiker - zum Entspannen und geniessen</i> <i>Eine Empfehlung unseres Pizzaiolos!</i></p>	25.00
<p><b>Ortolana</b></p> <p>Tomaten, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni</p> <p><i>Beliebt bei Vegetariern, aber auch ein Erlebnis für alle anderen Feinschmecker.</i></p>	24.00
<p><b>Montanara</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Rohschinken</p> <p><i>Für Hobby-Bergsteiger und andere, die gerne hoch hinaus wollen.</i></p>	27.00
<p><b>Calzone</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, prosciutto cotto</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, gekochter Vorderschinken</p> <p><i>Traditionell, gedeckt und gefüllt.</i></p>	25.00
<p><b>Prosciutto</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken</p> <p><i>Ein allseits beliebter Klassiker.</i></p>	23.00
<p><b>Hawaii</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Ananas</p> <p><i>Frisch, würzig und geschmackvoll. Einfach unvergesslich - besser als Ferien.</i></p>	24.00
<p><b>Rustica</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, gekochter Vorderschinken</p> <p><i>Einfach genial!</i></p>	25.00
<p><b>Fiorentina</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, spinaci, uova</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei</p> <p><i>Suchen Sie etwas Neues? Dann ist dies das Richtige für Sie!</i></p>	25.00
<p><b>Calabrese</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, salame piccante Calabrese</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami aus Kalabrien</p> <p><i>Für Feinschmecker, die es ein wenig pikant mögen</i></p>	23.00

## Pizze senza salsa di pomodoro

---

bis 22.00 Uhr

*ohne Tomatensauce*

### Milano \*\*\*

28.50

Pomodori Corbarino, mozzarella, rucola, parmigiano, prosciutto crudo  
Corbarino Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Rohschinken

*Ein Gedicht von einer Komposition - wer sie nicht kennt ist selbst Schuld.*

### Quattro Formaggi

24.00

Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, mascarpone  
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Mascarpone

*Für Käseliebhaber und solche, die es noch werden möchten.*

## Pizze senza mozzarella

---

bis 22.00 Uhr

*ohne Mozzarella*

### Frutti di mare \*\*\*

29.00

Pomodoro, aglio, origano, frutti di mare, pomodorini Corbarino  
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Meeresfrüchte, Corbarino Tomaten

*Die «Früchte des Meeres» - ein aussergewöhnliches Pizza - Erlebnis.*

### Napoli

22.00

Pomodoro, aglio, origano, sardelle  
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Sardellen

*Das Original aus der Heimat unseres Pizzaiolos.*

### Il Gamberone \*\*\*

29.50

Pomodoro, gamberoni, aglio, olio, rucola, pomodorini Corbarino  
Tomatensauce, Riesenkrevetten, Knoblauchsauce,  
Rucola, Corbarino Tomaten

*Die Nr. 1 aller Pizzaliebhaber.*

## Per i bambini

bis 22.00 Uhr

*Für die Kinder*

<b>Spaghetti al Pomodoro o alla bolognese</b> Spaghetti an Tomaten- oder Hackfleischsauce	16.00
<b>Gnocchi al Pomodoro</b> Kartoffelgnocchi an Tomatensauce	15.00
<b>Pizza Arlecchino</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken	16.00
<b>Kinder-Pizza Margherita</b> Tomatensauce und Mozzarella	15.00

### Herkunft Fleisch:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien, Paraguay, Uruguay
Schwein	Schweiz
Schinken = Vorderschinken	Schweiz, Italien
Salami, Rohschinken und Speck	Italien, Schweiz
Poulet	Schweiz
Eier	Schweiz Holland

### Herkunft Fisch:

Lachs	Norwegen, Dänemark
Crevetten	Norwegen, Dänemark
Riesencrevetten	Argentinien, Vietnam, Portugal
Oktopus	Italien, Spanien, Thailand
Wolfsbarsch	Italien, Griechenland, Frankreich
Goldbrasse	Italien, Griechenland, Frankreich
Muscheln	Italien, Spanien, Holland

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.



\*\*\*

### Die **BIO** Corbarino-Tomaten und die Geheimnisse ihres unwiderstehlichen Erfolgs.

Ganze, ungeschälte Tomaten aus der Provinz Salerno, in Corbarino-Tomatensauce.

Die Begegnung zwischen zwei so charakteristischen und gleichzeitig so delikaten Geschmacksrichtungen schafft einen harmonischen Duftwechsel, der aufgrund seines raffinierten Geschmacks und seiner hohen Qualität zu einem unnachahmlichen Produkt führt.

Das Anbaugebiet von I Saporì di Corbara ist aufgrund der hervorragenden Sonneneinstrahlung und der jodreichen Meeresbrise zwischen Corbara und den Lattari-Bergen, hinter Amalfi und der Amalfiküste, in ein besonders günstiges Mikroklima eingebettet. Hier wächst und gedeiht Corbarino, wahrscheinlich eine der besten Tomatensorten, die es heute gibt, wenn auch in sehr geringen Mengen. Das einzige verfügbare Wasser für diese Tomaten ist Regenwasser, wenn es regnet. Während der Erntezeit sind die Blätter vollständig trocken, der Stängel ist dehydriert, es scheint fast, dass die Pflanze sich selbst "opfert", um der Frucht die gesamte verfügbare Feuchtigkeit zu geben. Dies ergibt, zusammen mit dem Boden, der wie alle vulkanischen Böden reich an Mineralsalzen ist, ein aussergewöhnliches Produkt an Qualität und Geschmack, mit einzigartiger Süsse und geringem Säuregehalt. Die Tomaten sind sehr klein und müssen von Hand geerntet und mit Kisten auf den Schultern transportiert werden.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Milano Team