

# MILANO

LA CASA DEL APEROL SPRITZ

## E N T R A D A

Tabla <small>Para 2 personas</small> Quesos, embutidos y antipastos.	50
Croquetas Cuatro Quesos	22
Croquetas de Pescado	24
Carpaccio de Zucchini Grigliate Zucchini grillado sobre espejo de pomodoro, champiñones y boconccini apanado.	25
Carpaccio de Manzo Res, Padano, mayonesa de albahaca y semillas de mostaza.	38
Carpaccio Mixto Mare Atún, salmón, camarones y rúgula	38
Ensalada de Pulpo Pulpo sellado, sobre papa y rúgula.	41
Burrata con Rúgula y Crudo	46
Crema Pomodoro	22
Gamberi e Funghi Camarones y champiñones con ajo y perejil.	34
Calamari Calamares al grill, mix de lechugas, pimentones asados y aceitunas.	26

## R I S O T T O

Nero di Seppia Arroz cremoso con camarones y calamares en su tinta.	38
Portobello	36

## C A R N E S Y P E S C A D O S

Lomo Centro de lomo, cubierto con Mozzarella y Prosciutto, napado en salsa de champiñones.	52
Cotoletta Milanesa gratinada.	40
Ossobuco Corte de pantorrilla de ternera en su jugo acompañado de pasta.	49
Costata Corte de chuleta a la parrilla.	61
Salmón al Forno Sobre cama de vegetales salteados.	47
Tonno Filete de atún sobre mix de lechugas y vegetales de temporada.	47

TÉRMINOS PARA NUESTRAS CARNES:  
MEDIO, TRES CUARTOS,  
BIEN COCIDA (CERO SANGRE).

NUESTRO ATÚN SE SIRVE TÉRMINO MEDIO.  
SI LO DESEAS CON OTRO NIVEL DE COCCIÓN,  
INDICÁRNOS.

## P A S T A

Lasagna al Forno Salsa Ragú y parmesano.	35
Fruto di Mare Mariscos salteados al olio con tomates cherry y láminas de ajo.	41
Linguine Bolognese	35
Bettina Trozos de lomo, tomates confitados y frescos, en fondo de pomodoro.	43
Linguine Cremoso Aglio Espejo de pomodoro, crema de ajo rostizado y Boconccini.	31
Vongole Mix de almejas negras y blancas salteadas al olio, Cherry Perla y Peperoncino.	31
Trio Calabrese Salsa Ragú de salchicha italiana en fondo de pomodoro.	35
Carbonara	31
Ravioli Florentini Rellenos de espinaca y Ricotta sobre espejo de pimentón.	34
Ravioli Carne	38
Ravioli Portobello y Pollo	38
Ravioli Prosciutto y Aceitunas	38
Gnocchi	31

## P i Z Z A Tamaño personal

Napolitana	26
Caprese Boconccini, tomates frescos y albahaca.	26
Pepperoni	29
Positano Burrata, crudo y rúgula.	36
Vegetariana Calabacín, zanahoria, champiñones, zucchini, pimentones asados y crema de berenjena ahumada.	29
Amalfi Champiñones, jamón y espárragos.	29
Cuatro Quesos	34
Pera y Brie	29
Calabrese Salchicha italiana, aceitunas y cebolla.	31
Milano Jamón, pepperoni y rúgula.	34

## P O S T R E S

Tiramisú	17
Panna Cotta	17
Volcán de Chocolate	22

## B E B I D A S

### F R Í A S

SIN ALCOHOL

JUGOS NATURALES Maracuyá, mango, lulo, limonada	6 10
GASEOSAS	6
AGUA TÓNICA Canada Dry	6
AGUA TÓNICA Fever Tree	12
AGUA MANANTIAL	6
ACQUA PANNA Toscana Italia	15
AGUA S. PELLEGRINO 750ml	15

### C E R V E Z A

#### I N T E R N A C I O N A L

STELLA ARTOIS	12
CORONA	12
BUDWEISER	11
HEINEKEN	12
PERONI	12

#### A R T E S A N A L

BBC Cajicá Miel, Chapinero Porter, Monserrate.	13
---------------------------------------------------	----

#### N A C I O N A L

CLUB COLOMBIA Negra, dorada, roja	9
MICHELADA CLUB	10
MICHELADA CORONA	13
REFAJO MILANO	9

### C A L I E N T E S

AMERICANO	5
ESPRESSO	6
CAPPUCCINO	6
LATTE	6
MACCHIATO	6
AROMÁTICA	6

### C O C T E L E S Y T R A G O S

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco y tónica. ¡El favorito!	25
TINTO DE VERANO	20
VINO TINTO CALIENTE	20
MARGARITA Tequila, Triple sec y jugo de limón.	25
BLACK RUSSIAN Vodka y licor de café.	25
BUCHANANS 12 Años	25
OLD PARR 12 años	25
ABSOLUT	25
FLOR DE CAÑA	18
BOMBAY SAPPHIRE	29
TANQUERAY	29
HENDRICKS	32

### L I C O R E S

LIMONCELLO DE LA CASA	10
GRAPPA	20
AMARETTO	18
SAMBUCA	20
CREMA DE WHISKY	20
TEQUILA	18
CAMPARI	25

