



**Bestell-Telefon:
0821 / 4209499**

**Abholung Nebeneingang
Wintergasse/Ecke Waaggäßchen**

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

Alle angegebenen Preise sind Mitnahmepreise
(nicht für den Verzehr im Lokal)
in € inkl. gesetzl. MwSt. Stand 10/2023

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärkern
6) Oliven geschwärzt

Salami mit jodiertem Kochsalz, Nitritpökelsalz, Natriumascorbat,
Konservierungsstoffen, Antioxydationsmittel und Natriumnitrat.

Vorderschinken mit Nitritpökelsalz, Verdickungsmittel und mit Antioxydationsmittel.



**MILLE
MIGLIA**

**Maximilianstraße 55
86150 Augsburg**

**Öffnungszeiten:
Mo. - Sa. von 11:30 - 14:00 Uhr
und von 17:30 - 22:00 Uhr
Sonntag Ruhetag**

**Abholung Nebeneingang
Wintergasse / Ecke Waaggäßchen**



**Bestell-Telefon:
0821 / 4209499**

**Abholung Nebeneingang
Wintergasse/Ecke Waaggäßchen**

KLASSISCHE STEINOFEN PINSA

Auf unserer Klassischen und Spezial Steinofen Pinsa verwenden wir Fleischtomaten aus San Marzano und Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien

Nr.1 PINSA MARGHERITA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte 8,90 €

Nr.2 PINSA VITUCCIO

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte und Vorderschinken^{2/4} 9,50 €

Nr.3 PINSA FABIANA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte und Salami^{1/2/4} 9,50 €

Nr.4 PINSA REGINA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, Vorderschinken^{2/4}, und Champignons 10,00 €

Nr.5 PINSA SICILIANA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, rote Zwiebeln, Knoblauch, schwarze Oliven⁶ 10,50 €

Nr.6 PINSA DIAVOLA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfer Salami^{1/2/4}, Oregano 10,50 €

Nr.7 PINSA TONNO

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebel, Zitronenscheiben 11,00 €

Nr.8 PINSA AMERICANA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami^{1/2/4}, Champignons, Peperoni 11,00 €

Nr.9 PINSA CAPRESE

mit Tomatenscheiben, Mozzarella in Scheiben, Basilikum 11,50 €

Nr.10 PINSA CARMELA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfer Salami^{1/2/4}, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven⁶, Schafskäse 11,80 €

Nr.11 PINSA NONNA PINA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, gebratene Salsiccia, schwarze Oliven⁶, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, geriebener Pecorino 12,00 €

Nr.12 PINSA DON CAMILLO E PEPPONE

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, Vorderschinken^{2/4}, Champignons, Peperoni, scharfe Salami^{1/2/4}, Artischockenherzen, schwarze Oliven⁶ 12,50 €

SPEZIAL STEINOFEN PINSA

Unsere Pinsa beruht auf einem altem Rezept aus der vorchristlichen Römerzeiten, welche bereits damals schon „Pinsa“ genannt wurde. Der neu entworfene Teig bestehend aus Weizen, Soja, Reismehl und Hartweizengrieß. Dieser wird mit Sauerteig 3 Tage langsam gegärt. Dadurch wird sie knuspriger, leicht und verdaulicher.

Nr.20 PINSA SOPHIA LOREN

mit Fleischtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Kirschtomaten, Olivenöl extra Vergine 12,50 €

Nr.21 PINSA ITALIA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmesansplitter, Balsamico-Creme 12,50 €

Nr.22 PINSA RUBACUORI

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte scharfer Salami^{1/2/4}, Rucola, Parmesansplitter 13,00 €

Nr.23 PINSA SAN DANIELE

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte San Daniele Schinken, Rucola, Parmesansplitter 13,50 €

Nr.24 PINSA MAMMA ANTONIETTA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, (Zucchini, Paprika, Kräuterseitling Pilze, Kirschtomaten) 13,50 €

Nr.25 PINSA TRENTINA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, rosa Roastbeef, Kirschtomaten, Parmesansplitter, Rucola, Balsamico-Creme 14,50 €

Nr. 26 PINSA BUFALINA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, San Daniele Schinken, Büffelmozzarella 14,50 €

Nr.27 PINSA BURRATA

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, ganze Burrata, Kirschtomaten, San Daniele Schinken, Basilikum, Olivenöl extra Vergine 15,50 €

Nr. 28 PINSA ALLO SCOGLIO

mit Fleischtomaten, Mozzarella Fior di Latte, Calamaretti, Garnelen, Jakobsmuschel, Knoblauch und Peperoncino 16,00 €

Nr. 29 PINSA BIANCA TARTUFO

mit schwarzem Trüffel, Büffelmozzarella und Kirschtomaten 18,00 €

INSALATA

Nr. 41 Insalata Mista

Gemischter Salat 5,80 €

Nr. 42 Bruschetta Tradizionale

Traditionelle Bruschetta mit Mozzarella 6,00 €

Nr. 43 Insalata Capricciosa

Großer Bunter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Artischockenherzen, Paprika und Oliven⁶ 12,50 €

Nr. 44 Insalata Pescatore

Großer Bunter Salat mit gebratenen Calamaretti, Garnelen, Mozzarella, Kirschtomaten, Melone, Paprika 14,50 €

ANTIPASTI

Nr. 52 Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischcreme 10,00 €

Nr. 53 Roastbeef con Grana, Rucola e Crema di Balsamico

Rosa gegartes Roastbeef auf Rucola, Parmesansplitter und Balsamico-creme 11,00 €

Nr. 54 Tartar di Salmone

Lachstatar mit Avocado und Caviar an saurer Sahne 14,00 €

PASTA

Nr. 61 Penne Arrabbiata

mit scharfer Peperoncino, Knoblauch und Tomatensauce 9,50 €

Nr. 62 Penne Rucola

mit scharfer Salami, Rucola, Mozzarella 10,50 €

Nr. 63 Tortellini alla Panna

mit Vorderschinken^{2/4} und Sahnesauce 10,50 €

Nr. 64 Penne Salmone

mit gebratenem Lachsfilet, rote Zwiebeln, Tomaten-Sahnesauce 11,90 €

Nr. 65 Spaghetti Marinara

mit gebratenen Calamaretti, Garnelen, Venusmuscheln, Kirschtomaten, in leicht pikanter Weißweinsauce 14,50 €

DOLCI

Nr. 81 Tiramisu Classico

Tiramisu mit Kakao und Mascarpone 6,00 €