

Ristorante Pizzeria *la ragazza*



SEGUICI SU INSTAGRAM
@ristorantelaragazza
VIA PAOLO FRISI, 3 MILANO
PER PRENOTAZIONI
0229521739
info@ristorantelaragazza.it

Allergeni



GLUTINE CEREALI

Contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut)



CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei



UOVA

e prodotti a base di uova



PESCE

e prodotti a base di pesce



ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi



SOIA

e prodotti a base di soia



LATTE

e prodotti a base di latte



FRUTTA A GUSCIO

e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)



SEDANO

e prodotti a base di sedano



SENAPE

e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di sesamo



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



LUPINI

e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi

Antipasti

Soutè Cozze e Vongole (4,9,12,14)

Vino Bianco, prezzemolo

€ 23

Bresaola Rucola e Grana (7)

Rucola, Grana

€ 17

Bufala con Prosciutto (7)

Bufala, Prosciutto Crudo

€ 18

Affettati Misti

Prosciutto Crudo, Pancetta, Spek, Salame

€ 20

Antipasto di Mare Caldo* (2,4,14)

Cozze, Vongole, Totani, Gamberetti, Prezzemolo

€ 23

Cocktail di Gamberetti* (2,3,4,10)

Salsa Rosa, Brandy

€ 12

Olive Ascolane* (1,3,6,7,8,9)

Pane Grattugiato, Olive, Carne mista

€ 10

Insalatone della Ragazza (4,7,9)

Insalata mista, Tonno, Olive, Mozzarella

€ 16

Caprese di Bufala (7)

Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico

€ 18

Coperto € 2,50

Primi Piatti

Paccheri Pomodorini e Bufala (1,7)	€ 17
<i>Bufala, Pomodorini, Basilico, Aglio</i>	
Risotto alla Milanese (7,9)	€ 16
<i>Zafferano, Grana, Burro</i>	
Gnocchi della Casa Sciuè Scuè (1,7)	€ 15
<i>Pomodorini, Basilico, Aglio</i>	
Gnocchi della Casa ai Formaggi (1,3,7)	€ 15
<i>Gorgonzola, Panna, Grana</i>	
Spaghetti alla Carbonara (1,3,7)	€ 15
<i>Pancetta, Uovo, Grana</i>	
Scialatelli ai Frutti di Mare* (1,2,4,9,12,14)	€ 21
<i>Frutti di Mare, Pomodoro, Aglio, Prezzemolo</i>	
Spaghetti Diavoletti (1,4)	€ 14
<i>Acciughe, Aglio, Pomodoro, Peperoncino pestato, Prezzemolo</i>	
Spaghetti al Cartoccio* X 2 (1,2,4,9,12,14)	€ 48
<i>Frutti di Mare, Pomodorini, Aglio, Prezzemolo</i>	
Spaghetti alle Vongole (1,2,4,9,12,14)	€ 18
<i>Vongole, Aglio, Olio, Prezzemolo, Vino Bianco, Pepe Nero</i>	

Secondi di Carne

Cotoletta alla Milanese (1,3) <i>Pane Grattugiato, Uova, Farina</i>	€ 23
Paillard ai Ferri <i>Olio, Sale</i>	€ 20
Nodino di Vitello alla griglia <i>Olio, Sale, Rosmarino</i>	€ 21
Costata alla Fiorentina x 2 <i>Rosmarino, Pepe Nero, Olio, Sale</i>	€ 55
Entrecote al Pepe Verde (1,7,10) <i>Panna, Senape, Pepe verde</i>	€ 22
Tagliata Robespierre <i>Rosmarino, Pepe nero, Olio, Sale</i>	€ 21
Costata di Manzo alla Griglia <i>Rosmarino, Pepe nero, Olio, Sale</i>	€ 22

Secondi di Pesce

Piovra con Patate e olive <i>Olio, Limone, Prezzemolo (4,9,12,14)</i>	€ 23
Scamponi* ai Ferri (2,4) <i>Olio, Prezzemolo</i>	€ 22
Grigliata di Pesce* X 2 <i>Totani, Scampi, Gamberi, Piovra, Spiedino di gamberetti (2,4,14)</i>	€ 55
Branzino con zucchine (1,4,9,12) <i>Vino Bianco, Prezzemolo, Farina, Aglio</i>	€ 23
Totani ai Ferri con Verdure (4,14) <i>Olio, Prezzemolo, Zucchine, Melanzane, Peperoni</i>	€ 26
Totani in Guazzetto <i>Olive, Pomodorini, Capperi, Prezzemolo, Farina, Aglio (1,4,9,12,14)</i>	€ 23
Fritto di Calamari e gamberi* (1,2,4,14) <i>Farina, Olio</i>	€ 23

Contorni

Insalata Mista (9) <i>Insalata mista, Pomodori, Trevisana</i>	€ 7
Verdure Grigliate <i>Zucchine, Melanzane, Peperoni</i>	€ 7
Patate Fritte*(1) <i>Olio</i>	€ 7
Patate Saltate (1,7) <i>Olio, Burro, rosmarino, Prezzemolo</i>	€ 7
Cime di Rapa Aglio Olio e peperoncino <i>Cime di Rapa, Olio, Aglio, Peperoncino</i>	€ 7
Trevisana alla griglia	€ 7

Le Nostre Focacce

Focaccia con Prosciutto o Bresaola (1) <i>Olio, Sale</i>	€ 13
Focaccia con Verdure Grigliate (1) <i>Olio, Sale, Zucchine, Melanzane, Peperoni</i>	€ 14
Focaccia Caprese (1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio</i>	€ 18
Focaccia Bianca (1) <i>Olio, Origano</i>	€ 6
Focaccia Rossa (1) <i>Olio, Pomodoro, Origano</i>	€ 7

Dolci

Frutti di Bosco	€ 7
Fragole a piacere	€ 7
Ananas	€ 7
Semifreddo o Gelato (1,5,6,7,8)	€ 7
Sorbetti* limone, Mandarino,	€ 7
Mela Verde (6,7)	
Dessert (1,7,8)	€ 7
Cantucci (1,7,8)	€ 7

Caffè e Liquori

Caffè	€ 2
Cappuccino	€ 4
The o Camomilla	€ 4
Whisky	€ 8
Amari	€ 5
Aperol Spritz	€ 8
spremuta d'arancia	€ 6

Distillati

Grappa	€ 6
Grappa Barrique	€ 6

Bibite

Acqua 1 lt. Minerale	€ 3,5
Acqua ½ lt. Minerale	€ 2,5
Fanta/Sprite/Coca Cola	€ 3
Birra Piccola (1,12)	€ 3,5
Birra Media (1,12)	€ 6
Birra 0,33 cl. in Bottiglia: (1,7,8)	€ 6
Ichnusa non Filtrata	
Birra Rossa	
Birra senza Glutine	

Vino della Casa

Bicchieri di Vino (12)	€ 7
½ Litro in Caraffa (12)	€ 11
1 Litro in Caraffa (12)	€ 22

Bollicine

Berlucchi Franciacorta Docg	€ 35
Ferrari	€ 40
Prosecco Spumante	€ 25

Vini Bianchi

Ribolla Gialla	€ 25
Pinot Grigio	€ 26
Sauvignon	€ 25
Arneis Piemonte	€ 25
Greco di Tufo	€ 26
Fiano	€ 26
Falanghina	€ 26
Donna Fugata Antilia	€ 26
Vermentino	€ 26

Vini Rossi

Barbera D'Asti	€ 25
Dolcetto D'Alba	€ 25
Nebbiolo	€ 32
Chianti Classico	€ 30
Rosso di Montalcino	€ 32
Rosso di Montepulciano	€ 26
Donna Fugata Sèdara	€ 26
Morellino di Scansano	€ 28
Chianti	€ 26
Barolo	€ 55
Primitivo di Manduria	€ 24
Taurasi	€ 55
Barbaresco	€ 40
Brunello di Montalcino	€ 55
Cabernet	€ 24
Merlot	€ 24
Rosato	€ 24

Bottiglie 0,375

Bianchi:

Vermentino	€ 13
Pinot	€ 13
Donna Fugata	€ 13

Rossi:

Morellino	€ 13
Sedara	€ 13
Chianti	€ 13

Ristorante Pizzeria *la ragazza*



FOLLOW US ON INSTAGRAM

@ristorantelaragazza

VIA PAOLO FRISI, 3 MILANO

FOR RESERVATION

0229521739

info@ristorantelaragazza.it

Allergens

1		GLUTEN CEREALS Containing gluten and products derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelled, camut)
2		CRUSTACEANS and shellfish products
3		EGG and egg products
4		FISH and fish products
5		PEANUTS and peanut products
6		SOY and soy products
7		MILK and dairy products
8		NUTS and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil brazil, pistachios, macadamia nuts)
9		SEDAR and celery products
10		SENAPE and mustard products
11		SESAME SEEDS and sesame products
12		SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations exceeding than 10 mg/kg
13		LUPINS and lupin products
14		MOLLUSCS and products made from shellfish

Appetizers

Soutè Mussels and Clams (4,9,12,14) <i>White wine, parsley</i>	€ 23
Bresaola Rocket and Cheese (7) <i>Rocket and Cheese</i>	€ 17
Buffalo Mozzarella with Parma Ham (7) <i>Buffalo Mozzarella, Parma Ham</i>	€ 18
Mixed cold Cured Meat <i>Mixed Cold Cuts</i>	€ 20
Hot Seafood Appetizer* (2,4,14) <i>Mussels, clams, Squid, Shrimps, Parsley</i>	€ 23
Cocktail Shrimps* (2,3,4,10) <i>Pink Sauce, Brandy</i>	€ 12
Olive Ascolane* (1,3,6,7,8,9) <i>Mixed meat, Olives, Grated bread</i>	€ 10
Insalatone della Ragazza (4,7,9) <i>Mix Salad, Tuna, Olives, Mozzarella</i>	€ 16
Caprese di Bufala (7) <i>Buffalo Mozzarella and Tomato Salad</i>	€ 18

Covered € 2,50

First Dishes

Paccheri Pomodorini e Bufala (1,7) <i>Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil, Garlic</i>	€ 17
Risotto alla Milanese (7,9) <i>Saffron, Cheese, Butter</i>	€ 16
Gnocchi della Casa Sciuè Scuè (1,7) <i>Cherry Tomatoes, Basil, Garlic</i>	€ 15
Gnocchi della Casa ai Formaggi (1,3,7) <i>Zola, cream, cheese</i>	€ 15
Spaghetti alla Carbonara (1,3,7) <i>Bacon, Egg, Cheese</i>	€ 15
Scialatelli ai Frutti di Mare* (1,2,4,9,12,14) <i>Seafood, Tomato Sauce, Garlic, Parsley</i>	€ 21
Spaghetti Diavoletti (1,4) <i>Anchovies, Garlic, Tomato Sauce, Chili Peppers, Parsley</i>	€ 14
Spaghetti al Cartoccio* X 2 (1,2,4,9,12,14) <i>Seafood, Garlic, Parsley, Tomato Sauce</i>	€ 48
Spaghetti alle Vongole (1,2,4,9,12,14) <i>Clams, Garlic, Parsley, White Wine, Black Pepper</i>	€ 18

Covered € 2,50

Second Meat Dishes

Milanese Cutlet (1,3) <i>Grated Bread, Egg, Flour</i>	€ 23
Grilled Sirlon (Paillard) <i>Oil, Salt</i>	€ 20
Grilled Veal Knot (Nodino) <i>Oil, Salt, Rosemary</i>	€ 21
Grilled T-Bone Steak Fiorentina x 2 <i>Rosemary, Black Pepper, Oil, Salt</i>	€ 55
Steak with Green Pepper (1,7,10) <i>Green Pepper, Cream, Mustard</i>	€ 22
Grilled Sliced Beef (Tagliata) <i>Rosemary, Black Pepper, Oil, Salt</i>	€ 21
Steak Grilled (Costata) <i>Rosemary, Black Pepper, Oil, Salt</i>	€ 22

Second Fish Dishes

Octopus with Potatoes and Olives <i>Oil, Lemon, Parsley (4,9,12,14)</i>	€ 23
Grilled Scampi* (2,4) <i>Oil, Parsley</i>	€ 22
Grilled Mixed Fish* X 2 <i>Grilled Mixed Fish (2,4,14)</i>	€ 55
Seabass with zucchini (1,4,9,12) <i>White Wine, Parsley, Flour, Garlic</i>	€ 23
Grilled Squid with Vegetables (4,14) <i>Squid, Oil, Parsley, Zucchini, Eggplant, Pepper</i>	€ 26
Squid Stewed (1,4,9,12,14) <i>Olives, Cherry Tomatoes, Capers, Parsley, Flour, Garlic</i>	€ 23
Fried Squid And Shrimps* (1,2,4,14) <i>Flour, Oil</i>	€ 23

Side Dishes

Mixed Salad (9) <i>Green salad, Tomato, Radicchio</i>	€ 7
Mixed Vegetable Grill <i>Zucchini, Eggplant, Peppers</i>	€ 7
French Fries*(1) <i>Oil</i>	€ 7
Sautted Potatoes (1,7) <i>Oil, Butter, Rosemary, Parsley</i>	€ 7
TurnipTops Garlic, Oil and Red Pepper <i>Turnip Tops, Oil, Garlic, Red Pepper</i>	€ 7
Grilled Radicchio	€ 7

Our Buns

Focaccia with Parma Ham or Bresaola (1) <i>Oil, Salt</i>	€ 13
Focaccia with Grilled Vegetables (1) <i>Oil, Salt, Zucchini, Eggplant, Peppers</i>	€ 14
Focaccia Caprese (1,7) <i>Tomato salad, Buffalo Mozzarella, Basil, Oil</i>	€ 18
Focaccia (1) <i>Oil, Oregano</i>	€ 6
Focaccia Red (1) <i>Oil, Tomato Sauce, Oregano</i>	€ 7

Desserts

Forest Fruit	€ 7
Strawberry	€ 7
Pineapple	€ 7
Ice Cream (1,5,6,7,8)	€ 7
Sorbet* lemon, mandarin,	
Green apple (6,7)	€ 7
Dessert (1,7,8)	€ 7
Cantucci (1,7,8)	€ 7

Drinks

Water 1 lt. Minerale	€ 3,5
Water ½ lt. Minerale	€ 2,5
Fanta/Sprite/Coca Cola	€ 3
Small Beer (1,12)	€ 3,5
Medium Beer (1,12)	€ 6
Bottled Beer 0,33 cl.: (1,7,8)	€ 6
Ichnusa non Filtrata	
Red Beer	
Gluten-Free Beer	

Coffee and liqueurs

Caffè	€ 2
Cappuccino	€ 4
The o Camomilla	€ 4
Whisky	€ 8
Amari	€ 5
Aperol Spritz	€ 8
Orange Juice	€ 6

House Wine

Glass of Wine (12)	€ 7
½ Liter Carafe (12)	€ 11
1 Liter Carafe (12)	€ 22

Distillates

Grappa	€ 6
Grappa Barrique	€ 6

Bubbles

Berlucchi Franciacorta Docg	€ 35
Ferrari	€ 40
Prosecco Spumante	€ 25

White Wines

Ribolla Gialla	€ 25
Pinot Grigio	€ 26
Sauvignon	€ 25
Arneis Piemonte	€ 25
Greco di Tufo	€ 26
Fiano	€ 26
Falanghina	€ 26
Donna Fugata Antilia	€ 26
Vermentino	€ 26

Red Wines

Barbera D'Asti	€ 25
Dolcetto D'Alba	€ 25
Nebbiolo	€ 32
Chianti Classico	€ 30
Rosso di Montalcino	€ 32
Rosso di Montepulciano	€ 26
Donna Fugata Sèdara	€ 26
Morellino di Scansano	€ 28
Chianti	€ 26
Barolo	€ 55
Primitivo di Manduria	€ 24
Taurasi	€ 55
Barbaresco	€ 40
Brunello di Montalcino	€ 55
Cabernet	€ 24
Merlot	€ 24
Rosè	€ 24

Bottles 0,375

White:

Vermentino	€ 13
Pinot	€ 13
Donna Fugata	€ 13

Red:

Morellino	€ 13
Sedara	€ 13
Chianti	€ 13