



Ranch Roberta Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milano/ranch-roberta>
Via Masaccio, 18, 20149 Milano MI, Italy
ristoranteranchroberta.com

Categories

Alcoholic Drinks

Starters

Secondi Piatti Di Carne

Dessert

Main Course

Primi Piatti

Secondi piatti di mare

Salads

Pizza

Bevande

Focacce Speciali



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Ranch Roberta Menu



Non Alcoholic Drinks

COFFEE 2 €

Entrées

PROSCIUTTO CRUDO E
MOZZARELLA DI BUFALA 15 €

Soups

FISH SOUP

Sashimi

TUNA TARTARE 18 €

Pasta

LINGUINE

Alkoholhaltige Getränke

REFOSCO 20 €

Secondi

COTOLETTA DI VITELLO ALLA
MILANESE CON PATATE 22 €

Pizze

SALSICCIA E CIME 10 €

Fish Dishes

SEPPIE ALLA GRIGLIA 18 €

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Pizza - Klein Ø 20Cm

PROSCIUTTO AND MUSHROOMS 9 €

Cold Starters

OCTOPUS SALAD 12 €

Fish

SEA BASS

Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

Dolce

FRUTTI DI BOSCO CON GELATO 8 €

Spirits

PINOT GRIGIO 30 €

Weine

AGLIANICO 20 €

Pesce - Fisch

RANA PESCATRICE ALLA GRIGLIA 20 €

Secondi Piatti

ORATA/BRANZINO ALLA GRIGLIA 6 €

Go Antipasti

BUFFALO MOZZARELLA 7 €

Calzone

CALZONE

Pizza - Klein Á 24Cm

ONIONS 7 €

Ranch Roberta Menu



Pesce - Fischgerichte

PESCE SPADA ALLA SICILIANA 20 €

Antipasto Il Gargano

GRIGLIATA DI VERDURA 7 €

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Vini Rossi In Bottiglia - Rotweine In Flaschen (0,75 L)

NEBBIOLO 30 €

Dienstagsangebot: Pasta

SPAGHETTI ASTICE 25 €

Vino

FALANGHINA 20 €

Pizza Aus Dem Steinbackofen Á 28Cm

COOKED HAM 9 €

Schnitzel - Klein

SPECK 12 €

Vino Blanco

VERMENTINO DI GALLURA 25 €

Contorni

VERDURA SALTATA DI STAGIONE 6 €

Seafood Dishes

FRUTTI DI MARE 12 €

Bibite

WINE GOBLET 4 €

White

ARNEIS 20 €

Vini Bianchi

CRITONE 20 €

Vini Rossi

AMARONE DI VALPOLICELLA 90 €

Italian Specialties

FOCACCIA

I Nostri Vini Bianchi

GEWURTRAMINER 25 €

Rossi

DONNA FUGATA 20 €

Liquori

FOREIGN LIQUEURS 6 €

Paste E Risotti

SPAGHETTI ARAGOSTA 30 €

Cantina Borgogno, Barolo

BARBERA D'ALBA 20 €

Vini Rossi – Red Wine

NOBLE OF MONTEPULCIANO 20 €

Portata principale

LINGUINE ALLA GINEVRA 18 €

Soli O Accompagnati

Ranch Roberta Menu



PINZIMONIO 7 €

Seafood First Courses

SEAFOOD SOUP 15 €

Piemonte Bianchi

BLANGÈ CERETTO 30 €

I Rossi (Bottiglia)

PINOT NOIR 35 €

Drinks List (Red Wine)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 35 €

Sparkling & Rose' By The Bottle

GRAGNANO 20 €

Side Dishes

FRENCH FRIES 4 €

GRILLED VEGETABLES

Drinks

LIQUORI INVECCHIATI 10 €

BEER

Chicken

CHICKEN 10 €

PINEAPPLE CHICKEN

Sauces

MARINARA 6 €

RANCH

Antipasti - Starters

PROSCIUTTO CRUDO AND MELON 12 €

CARPACCIO

Wine

CHARDONNAY 40 €

CHIANTI 20 €

birre

SMALL BEER 3 €

MEDIUM BEER 5 €

Restaurant Category

MEDITERRANEAN

ITALIAN

Salads

SEAFOOD SALAD 15 €

GREEN SALAD 4 €

SEASONAL MIXED SALAD 5 €

Bevande

WATER 2 €

BIBITE 3 €

NATIONAL LIQUEURS 4 €

Focacce Speciali

MELA E NOCI 12 €

STRACCHINO, CRUDO, RUCOLA 12 €

BUFALA, RUCOLA, POMODORINI 12 €

Antipasto Mare Freddi

TARTAR DI TONNO ALL'ARANCIA 18 €

TARTAR DI TONNO ALL'ARANCIA
CON FRUTTI DI BOSCO 20 €

CRUDITÈ SCAMPI O GAMBERI 4 €

Ranch Roberta Menu



Pizza

PIZZA MARGHERITA	8 €
FOUR SEASONS	9 €
CHEESE PIZZA	
MEAT	

Antipasti

ANTIPASTI AL BUFFET	8 €
BRESAOLA, SEDANO, RECUOLA E GRANA	12 €
SPECIALE RANCH ROBERTA	15 €
BURRATA	

Dessert

MIXED CHEESES	8 €
FRUIT SALAD	5 €
MACEDONIA WITH ICE CREAM	6 €
BERRIES	7 €
AFFOGATO AL CAFFE	6 €

Main Course

CARPACCIO DI BRANZINO	18 €
TOTANETTI IN GUAZZETTO	15 €
SPAGHETTI VONGOLE	14 €
GRILLED SWORDFISH	18 €
FRITTO MISTO DEL PESCATORE	22 €

Primi Piatti

SPAGHETTI/RISOTTO ALLO SCOGLIO	18 €
TAGLIOLINI FRESCI CON CALAMARETTI	15 €
TROFIE ALLA MICHELA	14 €
SPAGHETTI CHITARRA ALLA GIORGIA	18 €

SCHIAFFONI POMODORO, BASILICO C/S MOZZARELLA	12 €
--	------

Secondi piatti di mare

SCAMPONI/GAMBERONI ALLA GRILIA	25 €
MISTO GRIGLIA DEL GIORNO	25 €
SAN PIETRO/ROMBO LA FORNO	6 €
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA/MUGNAIA	25 €
FRITTO GAMBERI CALAMARI E ZUCCHINE	18 €

Starters



MISTO DI PESCE CRUDO	25 €
ASTICE ALLA CATALANA (½ ASTICE)	25 €
SCAMPETTI ALLA CATALANA	20 €
CRUDITÉ DI OSTRICHE	5 €
MUSSEL SOUP	15 €
ZUPPETTA DI VONGOLE	16 €
MIXED SLICED CURED MEATS	12 €
BRESAOLA ARUGULA GRANA	

Secondi Piatti Di Carne

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE/VERDURE	28 €
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE/VERDURE	28 €
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PATATE/VERDURE	30 €
ROBERSPIERRE DI ROAST-BEEF AL ROSMARINO	22 €
NODINO DI VITELLO GRIGLIA/BURRO E SALVIA	20 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL VINO BIANCO/LIMONE	18 €

Ranch Roberta Menu



COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE PRIMAVERA 24 €

CARPACCIO FILETTO ROAST BEEF 22 €

These Types Of Dishes Are Being Served



FOUR CHEESES 10 €

PIZZA

FISH

PASTA

LOBSTER

BREAD

SALAD

SPAGHETTI

Ingredients Used



TUNA

MUSHROOMS 7 €

SEAFOOD

VEGETABLES

FRUIT

PESTO

HAM

CHEESE

BEEF

Alcoholic Drinks



HOUSE WINE 12 €

GRECO DI TUFO 20 €

FIANO DI AVELLINO 20 €

VERDICCHIO 20 €

MÜLLER THURGAU 25 €

SAUVIGNON 40 €

NERO D'AVOLA 20 €

DOLCETTO D'ALBA 20 €

VALPOLICELLA 40 €

BAROLO 90 €

BRUNELLO DI MONTALCINO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Ranch Roberta Menu



Ranch Roberta

Via Masaccio, 18, 20149 Milano
MI, Italy

Opening Hours:

Monday 17:00-02:00
Tuesday 17:00-02:00
Wednesday 17:00-02:00
Thursday 17:00-02:00
Friday 17:00-02:00
Saturday 17:00-02:00

Made with [Menu](#)

