

OTTOLINA
Milano 1948 *café*

Speisen & Getränke

Cibi e bevande

CAFFÈ
OTTOLINA



MILANO

Caffè Ottolina *la nostra passione*



Unsere Geschichte

Der Grundstein für das Caffè Ottolina wurde im Jahre 1948 auf Initiative von Giulio Ottolina gelegt. Er begann seine Tätigkeit als Kaffeeröster in einem kleinen Laden in Mailand, wobei er mit seinem Kaffee nur eine kleine Anzahl lokaler Bars und Restaurants belieferte.

In der dritten Generation ist **Caffè Ottolina heute eine der führenden Röster Mailands** und beliefert mehr als 800 Cafés in der Lombardei und unzählige Clubs und Restaurant-Ketten auf der ganzen Welt. Im Jahr 2014 startete das Unternehmen mit einer Cafeshop-Kette unter der eigenen Marke. Das erste Café eröffnete in Mailand. Es folgten später weitere Cafés in Europa und China.

Seit 2008 hat das Unternehmen ein **zertifiziertes Qualitätsmanagement** entsprechend der Norm UNI EN ISO 9001:2008 und andere Standards, die von großen internationalen Unternehmen und Verbänden (SQMS, CoC) entwickelt und anerkannt wurden. Dies bedeutet, dass alle Produktionsprozesse ständig überwacht, kontrolliert und regelmäßig von den zuständigen Zertifizierungsstellen inspiziert werden.

Die **langjährige Erfahrung in der Kaffeeröstung**, die in mehr als 60 Jahren gesammelt wurde, hat uns die Fähigkeit verliehen, leicht die Bedürfnisse unserer kleinen und großen Partner zu verstehen. Als zuverlässiger Lieferant unterstützen wir alle unsere Kunden.

La memoria del passato

La Caffè Ottolina nasce nel 1948 su iniziativa di Giulio Ottolina, appassionato conoscitore del mondo del caffè. La sua avventura di torrefattore incomincia in una piccola bottega di Milano, dalla quale rifornisce direttamente i bar e i ristoranti del quartiere. Grazie all'importante contributo del figlio Remo negli anni '60 l'attività comincia ad espandersi, sino a coprire tutta la zona di Milano e provincia.

La realtà del presente

L'attenzione per le nuove tecnologie permette oggi alla Caffè Ottolina di soddisfare le esigenze di più di 800 pubblici esercizi lombardi e di innumerevoli locali nel resto del mondo. Grazie all'esperienza acquisita in più di 60 anni di attività è infatti possibile sviluppare soluzioni all'avanguardia per tenere testa alle evoluzioni del mercato, senza per questo allentare il forte legame con la tradizione che da sempre rappresenta un valore fondamentale.

La sfida del futuro

Nei prossimi anni la Caffè Ottolina proseguirà con entusiasmo e dedizione il proprio impegno di torrefazione di qualità, consolidando la propria presenza sul territorio lombardo e promuovendo l'espansione nelle aree non ancora raggiunte, per offrire a un maggior numero di persone l'opportunità di degustare le sue miscele pregiate.

Frühstück – Colazione



Milano

Brioche^{Aw,C} und frisch gepresster Orangensaft

... mit Espresso¹

... mit Cappuccino^{1,G}

... mit Latte Macchiato^{1,G}

4,00 €

4,50 €

5,00 €

Duomo

Gemischter Käse^{2,G}-Schinken⁸-Salami^{4,5}-Teller mit einem gekochten Ei,
10 cl Orangensaft, Butter^G, Marmelade und Brotkorb^{Ag-Aw}

7,90 €

Scala

Käseteller^{2,G} mit Marmelade, Nutella, Butter^G und Brotkorb^{Ag-Aw}

7,40 €

Rührei

Italienisch – mit Tomate, Mozzarella^G, Basilikum, Butter^G und Brotkorb^{Ag-Aw}

5,60 €

Natur – mit Butter^G und Brotkorb^{Ag-Aw}

4,60 €

Schinken – mit Hinterschinken⁸, Butter^G und Brotkorb^{Ag-Aw}

5,60 €

Käse – mit Schmelzkäse^G, Butter^G und Brotkorb^{Ag-Aw}

5,60 €

Frisch gepresster Orangensaft

10 cl

2,20 €

20 cl

3,20 €



Kaffeespezialitäten – *Caffetteria*



Espresso¹	1,60 €	Espresso al Bacio^{1,G}	1,80 €
Original ital. Espresso		Espresso, Sahne	
Espresso Corretto¹	2,60 €	Schokocino^{1,G}	2,90 €
Original ital. Espresso mit Schuss		Espresso, cremig aufgeschäumte Milch, Kakao	
Espresso Decaffeinato	1,60 €	Macchiatone^{1,G}	2,80 €
Espresso koffeinfrei		Doppelter Espresso, cremig aufgeschäumte Milch	
Espresso Macchiato^{1,G}	1,60 €	Moccacino^{1,G}	3,20 €
Original ital. Espresso mit cremigem Milchschaum		Heiße Schokolade, Espresso, Sahne	
Doppio Espresso¹	2,60 €	Caffe Shakerato^{1,G}	3,00 €
Original ital. doppelter Espresso		Doppelter Espresso, Rohrzucker, geschüttelt	
Cappuccino^{1,G}	2,60 €	Cappuccino Freddo^{1,G}	2,80 €
Espresso, cremig aufgeschäumte Milch		Eiskalter cremiger Cappuccino	
Cappuccino Grande^{1,G}	3,60 €	Latte Macchiato Freddo^{1,G}	3,40 €
Espresso, cremig aufgeschäumte Milch		Eiskalter cremiger Latte Macchiato	
Latte Macchiato^{1,G}	2,90 €	Kakao Grande^G	3,20 €
Espresso, cremig aufgeschäumte Milch		Ital. Schokolade traditionale	3,50 €
Latte Macchiato Doppio^{1,G}	3,80 €	Ital. Schokolade mit Flavour	3,80 €
Doppelter Espresso, cremig aufgeschäumte Milch		Mandel, Amaretto, Haselnuss ^H , Milch ^G	
Caffe Latte^{1,G}	2,90 €	Tee Glas	2,40 €
Espresso, heiße Milch, cremiger Schaum		Tee Kännchen	4,50 €
Nutella Latte^{1,G,H(Haselnuss), Aw,F}	3,40 €	Extras – Opzioni	
Espresso, cremig aufgeschäumte Milch, Nutella		Alkoholschuss <i>correzione</i>	1,00 €
Caffe Americano¹	2,20 €	Sojamilch ^F <i>latte di soya</i>	0,20 €
Verlängerter Espresso		Laktosefreie Milch <i>latte senza lactosio</i>	0,20 €
		Flavours ^H Mandel, Amaretto, Haselnuss etc.	0,30 €
		Sahne ^G <i>panna</i>	0,50 €

Rainforest Alliance Certified™

Rainforest-Alliance-zertifizierter Kaffee

Caffè Ottolina war eine der ersten Kaffeeröstereien Italiens, die 2007 Kaffee von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen bezog. Produkte, die das Siegel führen, stammen entweder vollständig oder zumindest mit wesentlichen Zutaten von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen oder Wäldern. Deren Bewirtschaftung liegen strikte Richtlinien zu Grunde.

Sie berücksichtigt Kriterien für den Umweltschutz, für soziale Verantwortung und Wirtschaftlichkeit. Aufgestellt wurden sie zur Bewahrung wild lebender Tiere und Pflanzen, zum Schutz von Böden und Gewässern und für das Wohlergehen der Arbeiter, ihrer Familien und der lokalen Gemeinden – für bessere Lebensumstände.



KAFFEE / ESPRESSO



**Nutzen Sie unsere Ottolina Bonuskarte:
Zahlen Sie 9 Kaffee, der 10. Kaffee geht aufs Haus**

Süßes – Pasticceria

Brioche^{AG-Aw} 1,80 €

Brioche^{AG-Aw} mit Füllung 2,00 €

Crema, Schokolade oder Aprikose

Fetta di torta^{AG-Aw} 1,50 € bis 4,50 €

Stück Kuchen, verschiedene Sorten

Südtiroler Apfelstrudel^{AG-Aw} 3,50 €

mit Vanilleeis^C und Sahne^G

4,50 €

Tagesangebot

Täglich neues Kuchenangebot in unserer Vitrine



Täglich finden Sie frische Panini, Focaccia und Gebäck sowie weitere italienische Spezialitäten in unserer Vitrine

Brote – Stuzzicheria



Panino Rimini ^{AG-Aw} Parmaschinken ^{N,K} , Grana Padano Käse ^G , Rucola <i>Parma^{N,K}, grana padano^G, rucola</i>	4,50 €
Panino Riccione ^{AG-Aw} Parmaschinken ^{N,K} , Mozzarella ^G , Tomaten, Thunfisch <i>Parma^{N,K}, mozzarella^G, pomodoro, tonno</i>	4,50 €
Panino Cattolica ^{AG-Aw} Mozzarella ^G , Tomaten, Basilikum <i>Mozzarella^G, pomodoro, basilico</i>	4,00 €
Focaccia Sorrento ^{AG-Aw} Oliven ⁷ , Tomaten, Rucola, Grana Padano Käse ^G <i>Olive⁷, pomodoro, rucola, grana padano^G</i>	4,00 €
Focaccia Milano ^{AG-Aw} Salami ^{12,E250,E252,E301} , Schmelzkäse ^G , Salat <i>Salami^{12,E250,E252,E301}, formaggio^G, insalata</i>	4,00 €
Carpaccio Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Rucola, Parmesan ^G	8,00 €
Vitello Tonnato Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsoße, Kapern	8,50 €
Antipasto Misto	8,50 €

Täglich bieten wir wechselnde warme Gerichte an
z.B. Lasagne, Parmigiana, ital. luftgetrockneter Schinken
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

Die Geschichte von Plose



Die Geschichte der Plose Quelle AG beginnt im Jahr 1952, als der passionierte Weinhändler Josef Fellin eine Lebensmittelmesse in der norditalienischen Provinzstadt Parma besuchte, wo er an einem Kongress über die Einflüsse von Mineralwasser auf den menschlichen Organismus teilnahm. Er erinnerte sich, dass bereits 1913 das **Wasser aus den Plose-Quellen**, nahe seiner Sommerresidenz auf dem Plose-Berg oberhalb von Brixen, von den Wiener Professoren Dr. Lode und Dr. Barber untersucht und **als hervorragend eingestuft** worden war.

Nachdem er selbst die wohltuende Wirkung des Wassers am eigenen Körper erlebt hatte, entschied er sich, dieses offiziell analysieren zu lassen. Die Testergebnisse bestätigten die hervorragenden Eigenschaften und so entschied sich Fellin im Jahr 1957, das Wasser mit einer kleinen Anlage neben der bestehenden Sommerresidenz in Flaschen abzufüllen.

Heute betreibt die Familie Fellin ein modernes Produktionswerk in Brixen. Das Familienunternehmen Plose Quellen AG, bis heute im Besitz der Familie Fellin, vertreibt **seit fast 60 Jahren** erfolgreich natürliches Mineralwasser aus dem alpinen Hochgebirge Südtirols. Im modernen Produktionswerk in Brixen wird das einzigartige, leichte Mineralwasser nach den strengsten hygienischen Vorschriften und ohne Behandlungsverfahren in seinem natürlichen Zustand **ausschließlich in umweltfreundliche Glasflaschen** abgefüllt.

Plose Mineralwasser wird vom Deutschen Zentralverein homöopathischer Ärzte (DZVhÄ) geschätzt und empfohlen.

Getränke – Bevande



Acqua / Wasser Plose

Plose Luxury frizzante / naturale	25 cl	2,20 €
	75 cl	4,90 €

Bio Plose Nektar

Aprikose, Orange-Karotte ACE, Birne, Pfirsich	20 cl	2,90 €
Plose Saftschorle	40 cl	4,30 €
Granatapfel	20 cl	3,50 €
Granatapfelschorle	40 cl	4,90 €

Säfte

Bayla Saftschorlen Orange, Apfel, Johannisbeere	40 cl	3,90 €
Plose Bio Saft Grapefruit, Orange, Apfel, Ananas	20 cl	2,90 €

Vintage Limonade / Plose

<i>Limonade</i> Zitrone	25 cl	2,40 €
<i>Pompelmo</i> Grapefruit	25 cl	2,40 €
<i>Cedrata</i> Italienische Limonade	25 cl	2,40 €
<i>Spuma</i> Italienische Limonade mit Kräutern	25 cl	2,40 €
<i>Acqua Tonica</i> Tonic Wasser	25 cl	2,40 €
<i>Chinotto</i> Italienische Cola ^{1,2}	25 cl	2,40 €
<i>Aranciata</i> Italienische Fanta ^{2,12}	25 cl	2,40 €
<i>Gazzosa</i> Italienische Sprite ^{2,12}	25 cl	2,40 €
Coca-Cola ^{1,2}	20 cl	2,60 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,9}	20 cl	2,60 €
Limonata San Pellegrino	25 cl	3,00 €
Aranciata San Pellegrino	25 cl	3,00 €

Birre / Bier

Würzburger Hofbräu Pils ^{Aw}	33 cl	2,90 €
Würzburger Hofbräu alkoholfrei Pils ^{Aw}	33 cl	2,90 €
Keiler Hefeweizen ^{Aw}	50 cl	3,90 €
Bürger Bräu ^{Aw}	50 cl	3,90 €
Sternla Radler ^{Aw}	50 cl	3,90 €
Italienisches Bier ^{Aw}	33 cl	3,20 €



Aperitif – Aperitivi



Prosecco Spumante extra dry, DOC^S Fattoria Conca d'Oro, Veneto, Italien	10 cl	3,50 €
	0,75 l	21,90 €
Rosa Rosé Spumante extra dry^S Fattoria Conca d'Oro, Veneto, Italien	0,75 l	21,90 €
Prosecco Schorle^S	20 cl	4,20 €
Campari² Soda originale	20 cl	3,00 €
Campari² Orange	20 cl	4,50 €
Campari Spritz Prosecco ^S , Campari ² , Soda	20 cl	5,50 €
Limoncello Spritz Prosecco ^S , Limoncello, Soda, Minze	20 cl	5,50 €
Ramazotti rosato Spritz² Prosecco ^S , Ramazzotti, Soda	20 cl	5,50 €
Aperol Spritz Prosecco ^S , Aperol ^{2,3} , Soda	20 cl	5,50 €
Hugo Prosecco ^S , Holunder, Soda ² , Minze	20 cl	5,50 €
Beeren Lilli Schweppes ³ , Lillet, Beeren ²	20 cl	5,50 €
Martini² Rosso / Bianco / D'oro	5 cl	4,50 €
Negroni Gin, Campari ² , Martini Rosso ²	20 cl	6,00 €
Rossini Prosecco ^S , Erdbeere	20 cl	5,50 €
SAN Bitter² mit Prosecco ^S	20 cl	4,50 €

**Zu jedem Aperitivo servieren wir
eine kleine italienische Spezialität**

Italienische Weine – *Vini Italiani*

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Rot / Rosso			
Barbera d'Asti ^{6,L,S} DOCG, Cantine Povero, Piemont I	3,10 €	5,70 €	19,90 €
Primitivo Puglia „Maestro“ ^{6,L,S} IGT, Cielo e Terra, Apulien I	3,10 €	5,70 €	19,90 €
Weiß / Bianco			
Vernaccia di San Gimignano ^{6,L,S} DOCG, Trambusti, Toskana I	3,10 €	5,70 €	19,90 €
Lugana Pilandro ^{6,L,S} DOP, Az.Agr. Lombardei I	3,10 €	5,70 €	19,90 €
Rosè / Rosato			
Rosato ^{6,L,S} IGP Villa San Martino, Venezia Giulia I	3,10 €	5,70 €	19,90 €
Weinschorle ^{6,L,S}		3,60 €	



Bitte fragen Sie nach unseren zusätzlichen
italienischen und fränkischen Weinen

Alkoholfreie Cocktails

Americano ² SAN Bitter, Wasser, Orangensaft, Zitronensaft	20 cl	5,50 €
San Bitter ² pur mit Eis	10 cl	2,80 €
San Bitter ² mit Wasser	20 cl	3,50 €
Crodino ² pur mit Eis	10 cl	2,80 €

Liköre – Digestivi

		0,2 l
LimunNi Limoncello aus Kalabrien		
Zitronenlikör ² Caffo	28% vol.	2,80 €
Grappa Riserva		
18 Monate Barrique, braun, Caffo, Friaul	45% vol.	3,50 €
Grappa Morbida		
Caffo, Friaul	40% vol.	2,80 €
Bitters und Digestivi		
Vecchia Amaro del Capo – Kräuterlikör	35% vol.	2,80 €
Averna	29% vol.	2,80 €
Ramazotti	30% vol.	2,80 €
Sambuca Molinari	40% vol.	2,80 €
Vecchia Romagna Brandy	38% vol.	3,00 €





*Mieten Sie unser Caffè Ottolina für Ihre Veranstaltung!
Vielen Dank für Ihren Besuch im Caffè Ottolina.*

Zusatzstoffe

- ¹ koffeinhaltig
- ² mit Farbstoff
- ³ chininhaltig
- ⁴ konserviert
- ⁵ mit Geschmacksverstärker
- ⁶ geschwefelt
- ⁷ geschwärzt
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹⁰ mit Süßungsmittel(n)
- ¹¹ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- ¹² mit Antioxidationsmittel
- ¹³ gewachst
- ¹⁴ taurinhaltig

- E250 mit Nitrat
- E252 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- E301 mit Antioxidationsmittel

Allergene

- AG Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- AR Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- AW Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Kaliumnitrat
- L Schwefeldioxid
- M Lupinen
- N Natriumnitrat
- S Sulfide
- WT Weichtiere

Speisen können Spuren von Ei, Mehl (Weizengluten), Milcheiweiß und Nüssen enthalten. Getränke können Spuren von Koffein, Milcheiweiß und Nüssen enthalten. Eine aktuelle Allergenkennzeichnung finden Sie in einer gesonderten Speisekarte. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

CAFFÈ,
OTTOLINA



MILANO

Caffè Ottolina
Hofstrasse 20
97070 Würzburg
Tel. 0931 452 821 92

www.ottolinacafe.com
www.facebook.com/caffe.ottolina