

### **Benvenuti im DA MICHELE**

Liebe Kunden,
wir freuen uns sehr, Euch bei uns begrüßen zu dürfen!
Taucht ein in die Welt der italienischen Küche
mit hausgemachten Spezialitäten, traditionellen
Familienrezepten und frischen Zutaten, die mit Liebe
zubereitet werden. Ob knusprige Holzofenpizza,
leckere Pasta oder mediterrane Fleisch- und Fischgerichte
bei uns findet Ihr ein Stück Italien auf jedem Teller.

### **Buon Appetito!**

# ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:00 bis 22:00 Uhr Sonntag und Feiertage 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:00 Uhr Montag Ruhetag

### **APERITIF**

HUGO 0,2L	
RAMAZOTTI ROSATO MIO 0,2L	-8€
CAMPARI ORANGE 0,2L	-8€
CAMPARI SODA 0,2L	-8€
APEROL SPRITZ 0,2L	
LIMONCELLO SPRITZ 0,2L	
LILLET WILDBERRY 0,2L	-8€
SARTI SPRITZ 0,2L <sup>13,22</sup>	-8€

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER STILL——ODER MEDIUM 0,25L	3€
GEROLSTEINER STILL——ODER MEDIUM 0,75L	——7€
COLA   COLA ZERO   —— MEZZO-MIX   FANTA   SPRITE 0,33L	—— 4€
APFELSAFT   JOHANNISBEERSAFT   ORANGENSAFT   ODER SCHORLE 0,3L	— 3.5€
APFELSAFT   JOHANNISBEERSAFT   ORANGENSAFT   ODER SCHORLE 0,4L	— 4.5€

### **BIER VOM FASS**

BENEDIKTINER LAGER 0,3L	<b>-3.5€</b>
BENEDIKTINER LAGER 0,5L	—5€
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN 0,5L	—5€
BITBURGER PILS 0,4L	<b>—4€</b>



### **WEISSWEIN**

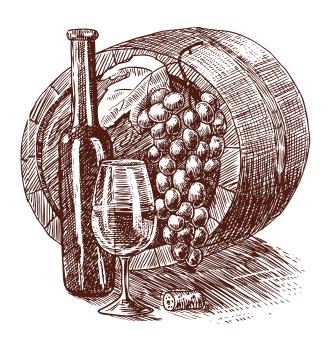
PINOT GRIGIO DOC 0,25L <sup>3</sup> ——	7€
SAUVIGNON DOC 0,25L <sup>3</sup> ——	7€
GRILLO DOC 0,25L	7€
WEISSWEINSCHORLE 0,25L	6€

### **ROTWEIN**

NERO DAVOLA DOC 0,25L	
PRIMITIVO IGT 0,25L	7€
LAMBRUSCO IGT 0,25L	-7€
ROTWEINSCHORLE 0,25L	-6€

### **ROSEWEIN**

ROSATO VENETO IGT 0,25L —	7€
ROSESCHORLE 0,25L	6€



### **FLASCHENBIERE**

BITBURGER ALKOHOLFREI 0,33L ——3.5€
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI 0,5L 5€
BENEDIKTINER KRISTALLWEIZEN 0,5L-5€
BENEDIKTINER DUNKELWEIZEN 0,5L —5€



# VORSPEISEN BRUSCHETTA 4 geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola und Olivenöl BRUSCHETTA ITALIA 4 geröstete Brotscheiben mit Pesto, Kirschtomaten, Grana Padano und Olivenöl CAPRESE DI BUFALA Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl BRUSCHETTA SPANFERKEL 4 geröstete Brotscheiben mit Spanferkel, Rucola und Olivenöl

# VERDURE GRIGLIATE 144 Gegrilltes Gemüse nach Art des Hauses VITELLO TONNATO 164

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

ANTIPASTO MISTO 7,20

Italienische Vorspeise nach Art des Hauses

CARPACCIO DI MANZO TIONE TIONE TIONE TENENT TIONE TENENT

INSALATA DI MARE 17€

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus,

Muscheln und Tintenfisch

### **SUPPEN**

MINESTRONE — 8€
Gemüsesuppe

**ZUPPA DI POMODORO**———8€ Tomatensuppe



### **SALATE**

MISTA PICCOLA  Kleiner gemischter Salat	-6€
INSALATA VERDE———————————————————————————————————	-6€
MISTA GRANDE  Großer gemischter Salat	-8€
POMODORO E CIPOLLA  Tomatensalat mit Zwiebeln	-8€
INSALATA ITALIA  Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse und Ei	13€
INSALATA MICHELE  Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse, E und Thunfisch	
INSALATA SALMONE 3, 4, 7, 18 Großer gemischter Salat mit Räucherlachs	6€
INSALATA MANZO 3,7,18  Großer gemischter Salat mit Rindfleischstreife	

### **WELCHES DRESSING DARF ES SEIN?**





### **PASTA**

### Wähle deine Lieblingspasta aus & kombiniere diese mit unseren Soßen









POMODORO Mit Tomatensoße	—12€
AGLIO OLIO <sup>1A</sup> Mit Knoblauch und Olivenöl	—12 <b>€</b>
BOLOGNESE  Mit Rinderhack-Bolognesesoße	—1 <b>3€</b>
DIAVOLO  Mit Tomatensoße, Knoblauch, Kapern und scharfe Peperoni	—13€
PROSCIUTTO PANNA  Mit Sahnesoße und Schinken	—13€
TONNO  Mit Tomatensoße, Thunfisch und Kapern	—14€
FORNO  Überbacken mit Rinderhackfleisch-Tomatensah Champignons, Erbsen und Schinken	_
CARBONARA Mit Guanciale, Ei und Grana Padano	—14€
PESTO Mit Basilikum Pesto	—14€
QUATTRO FORMAGGI ———————————————————————————————————	—14€
AMATRICIANA  Mit Tomatensoße, Speck und Zwiebeln	—14€
GAMBERETTI  Mit Basilikum Pesto, Shrimps, Kirschtomaten und Zucchini	—16€
VONGOLE  Mit Weißweinsoße, Venusmuscheln und Kirschtomaten	—17€
1A, 2, 4, 13	—18€

**LASAGNA**Mit Rinderhackfleisch-Bechamelsoße und Schinken

GEFÜLLTE PASTA MIT BIRNE ——18€ UND GORGONZOLA TAGLIOLINI AUS DEM KÄSEKLAIB—15€
MIT SCHWARZEN TRÜFFEL—20€





### FISCH UND FLEISCH

CALAMARI VOM GRILL ————	–24€
OKTOPUS VOM GRILL	–26€
DORADENFILET VOM GRILL ———	–28€
GARNELEN 6 STÜCK VOM GRILL	–29€
RUMPSTEAK VOM GRILL ———————————————————————————————————	–28€
TAGLIATA DI MANZO <sup>7</sup> Rumpsteak 300g vom Grill in Scheiben geschnitten	-30€

### WELCHE BEILAGE DARF ES SEIN? EINE BEILAGE INKLUSIVE POMMES FRITES | ROSMARINKARTOFFELN | GRILLGEMÜSE | KLEINER GEMISCHTER SALAT





## **HOLZOFENPIZZA**

PIZZABROT <sup>¹∆</sup> 8€	BIANCA
Mit Tomatensoße, Olivenöl, Oregano	Mit Fior di Latte Mozzarella und Olivenöl
MARGHERITA 14.7 11€	CIPOLLA <sup>1A,7</sup> ————————————————————————————————————
Mit Tomatensoße und Fior di Latte Mozzarella	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Zwiebeln
SALAME <sup>¹A,7</sup> 12€	PROSCIUTTO 1A.7 12€
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Salami	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Schinken
FUNGHI <sup>A,7</sup> 12€	·
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Champignons	TONNO 1A, 4, 7  Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Thunfisch
1A, 7	14.5
SALAME PICCANTE ————————————————————————————————————	SUCUK ———————————————————————————————————
1A. 7	
SALSICCIA———13€	HAWAII 1A,7,18,19 13€
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Bratwurst	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Ananas
PROSCIUTTO FUNGHI——13€	TONNO CIPOLLA 1A, 4, 7 14€
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Champignons	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch
CAPRICCIOSA 1A, 7, 18 14€	und Zwiebeln
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken,	PUGLIA 14,3,7,18,23  Nit Tomatanas Co. Fior di Latta Mazzaralla Schinken
Champignons und Artischocken	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Salami und Ei
NAPOLI <sup>1A, 4, 7</sup> 15€	DIAVOLA 14,7,23 14€
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami und scharfe Peperoni
QUATTRO STAGIONI 1A,7, 18,23 15€	QUATTRO FORMAGGI ——15€
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken,	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und vier
Salami, Champignons und Artischocken	verschiedene Käsesorten
CALZONE 1A, 7, 18, 23 16€	VERDURE 14,7 15€
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken,	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Grillgemüse
Salami, Champignons, Artischocken und Paprika	
FRUTTI DI MARE 1A, 2, 4, 7 16€	BUFALA <sup>14,7</sup> ————————————16€
FRUTTI DI MARE 16€ Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und	Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella
Meeresfrüchte	Kirschtomaten und Basilikum
BURRATA 14,7 16€	DELLA CASA 1A, 7
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Burrata,	Mit Trüffelöl, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola,
Kirschtomaten und Basilikum	Birnenscheiben und schwarzen Trüffel
VINCENZO <sup>1A,7</sup> ————————————————————————————————————	BARI 1A,7,23 19€
Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Rucola,	Mit Trüffelöl, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola,
Parmaschinken, Grana Padano und Tomaten	scharfe Salami und schwarzen Trüffel
GLUTENFREIE PIZZA AUFPREIS—— 4€	PINSA AUFPREIS —————————2€
EXTRA ZUTATEN 1€: Kirschtomaten, Grana Padis	ano, Kapern, Paprika, Basilikum, Ananas, Rucola, Champignor
Gorgorizola, Mais, Spiegele	i, scharfe Peperoni, milde Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, omaten, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella
Salarri, Serii ikeri, Oliveri, 1	Single of the season, in the season of the s

**EXTRA ZUTATEN 2€:** Parmaschinken, Thunfisch, Sardellen, Scharfe Salami, Salsiccia, Sucuk

**EXTRA ZUTATEN 3€:** Büffelmozzarella, Burrata

**EXTRA ZUTATEN 5€:** Schwarzen Trüffel, Meeresfrüchte

### **WARME GETRÄNKE**

ESPRESSO $^{15}$   $3 \in$ ESPRESSO DOPPIO $^{15}$   $4 \in$ KAFFEE CREME $^{15}$   $3 \in$ CAPPUCCINO $^{7,15}$   $4 \in$ LATTE MACCHIATO $^{7,15}$   $4 \in$ TEE NACH WAHL  $3 \in$ 



### **DIGESTIF**

AMARETTO 4CL 5€

FERNET BRANCA 4CL 5€

SAMBUCA 4CL 5€

RAMAZZOTTI 4CL 5€

AVERNA 4CL 5€

GRAPPA 4CL 5€



### Allergene und Zusatzstoffe:

1. Glutenhaltiges Getreide: A Weizen; B Gerste; C Roggen 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Nitrat-pökelsalz oder Nitrat 6. Sojabohnen 7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 8. Schalenfrüchte: D Mandeln; 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Lupinen 13. Schwefel-dioxid und Sulfite, 17. Farbstoff, 18. Phosphat, 19. Süßungs-mittel, 20. Geschwärzt, E Walnüsse; F Erdnüsse, 14. Weichtiere, 15. Koffeinhaltig, 16. Chinin, 21. Antioxidationsmittel, 22. Säuerungsmittel, 23. Natriumnitrit, 24. Konservierungsstoffe, 25. Stabilisatoren