



HOMEMADE LEMONADE

5 0,4L

BASIL &
ROSMARIN

FRESH
LEMON

LEMON &
CUCUMBER



SOFT DRINKS

FRITZ KOLA – 4.2 0,33L
Klassisch | Zuckerfrei | Mischmasch

FRITZ LIMO – 4.2 0,33L
Orange | Zitrone

SCHORLE – 4.2 0,33L
Apfel | Rhabarber

APFELSAFT – 3.9 0,3L

TÈ

FRISCHER MINZTEE – 3.5
AUSGEWÄHLTE TEES – 3.5

ACQUA

ACQUA – 4.2 0,5L 5.4 0,75L
Still oder mit Sprudel

CAFFÈ
*mit Hafermilch + 0.5

ESPRESSO – 2.5

ESPRESSO DOPPIO – 3.5

ESPRESSO MACCHIATO* – 3

CAPPUCCINO* – 4

LATTE MACCHIATO* – 4.5

CAFFÈ AMERICANO – 3

BIRRA

RATSHERRN PILS – 4.2 0,3L 5 0,4L
Fassbier

RATSHERRN ZWICKEL – 4.5 0,3L 5.2 0,4L
Fassbier

RATSHERRN HELLES – 4.5 0,3L

RATSHERRN ALKOHOLFREI – 4.2 0,33L

DA MICHELE HAUSBIER – 6 0,33L

PERONI NASTRO AZZURRO – 5.5 0,33L

WEISSBIER – 5.5 0,5L

WEISSBIER ALKOHOLFREI – 5.5 0,5L

ALSTERWASSER – 4.2 0,3L 5 0,4L

APERITIVO

VERMOUTH & BASIL – 9.2
Vermouth Bianco | Basil Soda Libre Lemon

ROSATO TONICO – 8.9
Ramazzotti Rosato | Tonic Water | Grapefruit

LILLET BERRY – 9.8
Lillet Blanc | Fever Tree Wild Berry

APEROL SPRITZ – 8.9
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

LIMONCELLO SPRITZ – 8.9
Limoncello | Prosecco | Soda | Lemon

GIN & TONIC

CLASSICO – 9
Bombay Gin | Fever Tree Indian Tonic | Lemon

LOCALE – 9.8
Clockers Gin | Fever Tree Indian Tonic | Gurke

FLOREALE – 9.8
La Valdotaïne Acqueverdi | Fever Tree Indian Tonic | Lemon

GIN ROSATO – 9.8
Malfoy Con Rosa | Fever Tree Indian Tonic | Berry

LIQUORI

LIMONCELLO – 4 2CL

SAMBUCA – 4 2CL

AMARO LUCANO – 4 2CL

AVERNA – 4 2CL

RAMAZZOTTI – 4 2CL

SELECTED RUM & WHISKEY

GRAPPA

MARZADRO GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE
STRAVECCHIA 41% – 6 4CL
Kräftig und weich zugleich, Aromen der Trauben, Vanille, Eiche und Rosinen.

LA TRENTINA GRAPPA INVECCHIATA MORBIDA
BARRIQUE 41% – 5.5 4CL

Geschmeidig, fruchtige Beeren mit Nuancen von Eichenholz und ein lang anhaltender Nachklang

MARZADRO GRAPPA LE GIARE AMARONE 41% – 7 4CL
Würzig & samtig mit vollen Noten reifer Trauben, Kirschnote kombiniert mit leichten Gewürznoten

LUIGI FRANCOLI GRAPPA DI VESPOLINA E
NEBBIOLO 41,5% – 5 4CL
Kristallklar, fein blumiger Geruch mit elegante Noten am Gaumen

L'ESPERIENZA NEGRONI

NEGRENITO / INFINITO – SIGNATURE – 9
Gin | Rosemary | Cynar | La Valdotaïne Rosso

TRE PUNTI – 9
Clockers Gin | La Valdotaïne Bitter | Helmut white

IL CONTE E L'AMORE – 9.5
Gin | Chinotto | Pistacchio | Cocchi Rosato

SBAGLIATO – 9.5
Vermouth Rosso | Campari | Prosecco

BAR INFINITO COCKTAILS

LA DOLCE VITA – 10

Zenzi Ginger & Peach | Rosemary | Verjus | Grapefruit Soda

MADAME ESTATE – 9.5

St. James Rhum | Watermelon | Lime | Sugar
Soda Water | Mint

FERRAGOSTO – 9.5

Flor de Caña Rum | Cassis | Lime | Ginger Beer

ESPRESSO MARTINI – 12

Sobieski Vodka | Kahlua | Espresso | Sirup

THE DISTINGUISHED GENTLEMEN – 12

Wild Turkey Bourbon Whiskey | Campari | Wermut

AMARETTO DI NOCCIOLA – 10

Amaretto | Frangelico | Lemon Juice
Cinnamon Syrup | Egg White

DAIQUIRI – 9.5

White Rum | Lime Juice | Grenadine

IRISH COFFEE – 9.5

Jameson Irish Whiskey | Cafe | Brown Sugar | Whipped Cream

COCKTAILSENZA ALCOOL

PRIMAVERILE – 8

Martini Floreale | Basil Lemonade

VIBRANTE – 8

Martini Vibrante | Lemon | Grapefruit Soda

LEMON-GINGER MINT JULEPS – 8

Lemon | Ginger | Mint | Sirup | Ginger beer

GELATO AFFOGATO

Gelato von MilkMade Ottensen

CLASSICO – 5.5

Vanilla Ice | Espresso

MANDORLATO – 6.5

Vanilla Ice | Amaretto

UBRIACO – 6

Vanilla Ice | Kräuterlikör

ESPRESSO MARTINI AFFOGATO – 12

Sobieski Vodka | Kahlua | Vanilla Ice | Sirup | Espresso

SPUMANTE

VA SEMPRE - PROSECCO FRIZZANTE, IT, VENETO, 11 %

Leichte Perlage, fruchtig und frisch mit Aromen
von grünem Apfel.

5 0,1L

25 0,75L

CALIXTE 5, CRÉMANT - BLANC O ROSÉ - BRUT, FR, ALSACE 12 %

Sehr schöne Struktur, leichte Frucht und lebendiges,
gleichmäßiges Prickeln.

9 0,1L

45 0,75L

VINO BIANCO

TOMMASI - LE FORNACI LUGANA, IT, VENETO, 12.5 %

Mineralische Aromen von Äpfeln, Papaya und Honig mit
einer feinen, saftigen Frucht.

9.5 0,15L

37 0,75L

TOMMASI - LE ROSSE DELLE VENEZIE, IT, VENETO, 12 %

Am Gaumen trocken und ausgewogen,
mit einer spritzigen Frische.

8 0,15L

31 0,75L

GRAUBURGUNDER BY SCHORSCH, DE, RHEINHESSEN (BIO), 12.5 %

Kräftige Fruchtaromen von weißem Pfirsich und reifer Birne

7.5 0,15L

29 0,75L

SAUVIGNON BLANC BY SCHORSCH, DE, RHEINHESSEN (BIO), 12.2 %

Komplex mit Rebsorten-typischen Fruchtaromen, dazu
Stachelbeeren & Holunderblüten.

7.5 0,15L

29 0,75L

BY NICK - RIESLING, DE, MOSEL, 10.5 %

Ein wunderbar ausbalancierter Riesling, frisch,
fruchtig & spritzig.

7.5 0,15L

29 0,75L

DONNAFUGATA - "SUR SUR" GRILLO, IT, SIZILIEN, 12.7 %

Trocken und doch knackig und fruchtig, mit Noten von
weißen Pfirsichen und Grapefruits.

9.5 0,15L

37 0,75L

RIESLING BY DR. VON BASSERMANN-JORDAN, DE, PFALZ, 12.5 %

Riesling Cuvée aus der Pfalz.

9 0,15L

35 0,75L

VINO ROSÉ

DOPPIO PASSO - ROSATO PUGLIA, IT, APULIEN, 12 %

Fruchtiger Rosé der an Brombeeren und
Johannisbeeren erinnert.

6.5 0,15L

25 0,75L

JULIUS - ROSÉ PINOT & MERLOT, DE, RHEINHESSEN, 12.5 %

Tiefes rosé, verführerisches Fruchtaroma
und eine angenehme Restsüße.

7.5 0,15L

29 0,75L

VINO ROSSO

MEDICI - LAMBRUSCO REGGIANO DOLCE - IT, REGGIO EMILIA, 8.5 %

Mineralische Aromen von Äpfeln, Papaya
und Honig mit einer feinen, saftigen Frucht.

6.5 0,15L

25 0,75L

POGGIO CAPPONI - CHIANTI RISERVA - IT, TOSKANA, 14 %

Weich und rund mit reifen roten Früchten
und ein wenig Kräuter. Das ist Toskana pur!

8.5 0,15L

33 0,75L

TORREVENTO - E-ARTE, PRIMITIVO - IT, APULIEN, 12 %

Intensiver Duft von Waldfrüchten, körperreich
mit zarten Noten roter Beeren.

7 0,15L

27 0,75L

CANTINA DI NEGRA - APPASSIMENTO, IT, VENTO, 14 %

Aromen von Kirschen und Pflaumen und
etwas schwarzer Pfeffer

7.5 0,15L

29 0,75L

SCHOLA SARMENTI, ROCCAMORE NARDO, IT, APULIEN, 13.5 %

Kraftvoll mit Noten von Pflaumen und Gewürzen

8.5 0,15L

33 0,75L

PRIMITIVO BY TORREVENTO - APPASSIMENTO, IT, APULIEN, 13.5 %

Brombeeren & Zimt, ein wenig Kaffee
und dunkel Schokolade

7 0,15L

27 0,75L

Fragen Sie unsere Angestellten nach der Allergen Karte.



VORSPEISEN

PIZZABROT ^A – 4.5

Salz | Oregano

BRUSCHETTA VARIATIONEN ^A – 9 ^{2 STÜCK} | 13 ^{3 STÜCK}

^A – Datteltomaten | Stracciatella ^G

^B – Avocado | Rote Zwiebel | Tomate | Zitronensaft (Vegan)

^C – Gehackte Tomaten | Olivenöl | Salz | Frisches Basilikum ^G

HAUSGEMACHTE PATÉ-MIX, DAZU PIZZABROT – 9.5

^A – Thunfischpaté: Sardellen | Butter | Kapern | Mayo ^{C,F}

^B – Olivenpaté: Oliven (Vegan)

^C – Tomatenpaté: Tomaten | Olivenöl | Salz | Pfeffer | Frisches Basilikum

CAPONATA ^L – 9.5

Auberginen | Tomatensauce | Sellerie |
Zwiebeln | Kapern | Oliven | Essig (**Vegan**)

VITELLO TONNATO ^F – 18

Kalbsbraten | Thunfischcreme | Kapern

ANTIPASTO DELLA CASA ^{A, F, G, 2, L} – 13 ^{1 Person} | 25 ^{2 Personen}

Komposition von unseren Vorspeisen in Häppchen:

Italienischer Koch- und Parmaschinken,

Stracciatella mit Datteltomaten, Caponata, Vitello Tonnato

ANTIPASTO VEGAN

DELLA CASA ^{A, F, G, 2, L} – 10 ^{1 Person} | 19 ^{2 Personen}

Geröstete Auberginen, Zucchini, Pilze, Paprika

FLEISCH & FISCH

GEBRATENE BABY CALAMARI – 18

Baby Calamari | Knoblauch-Öl Sauce
Cherrytomaten | Basilikum

GEBRATENE GARNELEN – 19.5

Garnelen | Basilikum | Petersilie | Knoblauch | Kleiner DaMichele Salat als Beilage

Für weitere Fischangebote fragen Sie gerne unser Personal
oder schauen Sie auf unsere Tafeln.

SALAT

DA MICHELE SALAT – 9.5

Schnittsalatmix aus verschiedenen Salatsorten | Cherrytomaten | Gurken
Zwiebeln | Italienische Vinagrette (Öl, Zitrone, Salz, Pfeffer)

Mit gebratenem Lachs +6

Mit gebratenen Garnelen +5.5

OCTOPUS-SALAT ^{F, L} – 15.5

Mediterraner Oktopus | Fenchel | Sellerie
Möhren | Zitronensaft | Extra natives Olivenöl

ITALIENISCHER SALAT ^{G, 2} – 14.5

Radicchio | Palmherzen | Bresaula (U.G. Luftgetrocknete Rinderfleischscheiben aus Italien)
Gehobelter Parmigiano Reggiano Käse | Italienische Vinagrette (Öl, Zitrone, Salz, Pfeffer)

PASTA

TRÜFFELCREME ^{A, G} – 21

Butter | Trüffelcreme | Parmigiano Reggiano
Extra frische Trüffel (je nach Verfügbarkeit) +8

AGLIO E OLIO ^{A, O} – 10.5

Knoblauch | Extra natives Olivenöl | Petersilie | Basilikum | Cherrytomaten

PASTA MIT GARNELEN ^{A, F, O} – 19

Knoblauch | Extra natives Olivenöl | Petersilie | Basilikum | Cherrytomaten |
Garnelen | Scampicreme

TAGLIATELLE ALLA SICILIANA ^{A, 2} – 16

Tagliatelle Nudeln | Salsiccia mit Fenchel |
Pilze | Leichte Tomatensoße

RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN ^{F, I, O} – 26

Reis | Garnelen | Muscheln | Teppichmuscheln | Calamari | Scampicreme | Petersilie |
Basilikum

VEGETARISCHES RISOTTO – 15

Reis | Gemüse-Ratatouille
Cherrytomaten | Basilikumblätter

Für das Tagesangebot sowie die vorrätigen Pastasorten
fragen Sie gern unser Personal
oder schauen Sie auf unsere Tafeln.

DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO ^{A, C, G} – 7

Mascarpone | Eigelb | Kaffee | Löffelbiscuits
Vanilla-Aroma | Amarettokeks | Kakao

PISTAZIENTIRAMISU ^{A, G} – 7.5

Mascarpone | Eigelb | Kaffee Löffelbiscuits
Vanilla-Aroma Amarettokeks | Kakao
Pistaziencreme | Pistazienkerne

PANNA COTTA MIT WILDBEEREN ^{A, G} – 7

Sahne | Vegan-Gelatine | Zucker | Wildbeeren

VANILLA EIS ^{A, G} – 2 PRO KUGEL

Handgemachtes Eis aus Hamburg

GELATO AFFOGATO

Schauen Sie in unsere Barkarte



PIZZE CLASSICHE

MARINARA (VEGAN) ^{A, I} – 9.5

Tomatensauce | frischer Knoblauch | Oregano | Sojaöl
Extra Sardellen +2

MARGHERITA ^{A, G, N} – 12

Tomatensauce | Fior Di Latte Käse aus Agerola
Basilikum | Pecorino Romano Käse | Sojaöl

Extra doppel Fior Di Latte +3.5
Mit Vegan-Mozzarella ^I +3

BUFALINA ^{A, G, N} – 15

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Basilikum
Pecorino Romano Käse | Sojaöl

MARITA ^{A, G, I, N} – 11

halbe Marinara | halbe Margherita

NAPOLETANA ^{A, G, N} – 14

Tomatensauce | Fior Di Latte Käse aus Agerola
Sardellen | Kapern | Oregano | Sojaöl

CINQUE FORMAGGI ^{A, G} – 16

Fior Di Latte Käse aus Agerola | Gorgonzola
Fontina | Asiago | Pecorino Romano Käse

SALAMI ^{A, G, 2, 3, N} – 14

Tomatensauce | Fior Di Latte Käse aus Agerola Salame
Napoli | Pecorino Romano Käse | Sojaöl
Extra scharfe Salami +0.

SALSICCIA E FRIARIELLI ^{A, G, 3, N} – 17

Fior Di Latte Käse aus Agerola | Fenchel-Salsiccia
Friarielli (Rübstiel) | Pecorino Romano Käse | Sojaöl

CALZONE ^{A, G, 3, N} – 17

Tomatensauce | Fior Di Latte Käse aus Agerola
Ricotta | Friarielli (Rübstiel) | Salame Napoli
Pecorino Romano Käse | Basilikum | Sojaöl

THUNFISCH ^{A, F, G} – 19.5

Geräucherter Fior Di Latte Käse aus Agerola
Rote Zwiebeln | Oliven | Frischer Thunfisch Sashimi Qualität
Rosa Pfeffer | Zitronenzeste | Extra natives Olivenöl

BORBONE ^{A, G} – 19.5

Trüffelcreme | Portobello Pilze
geräucherter Fior Di Latte Käse aus Agerola | Trüffelöl
Extra frische Trüffel (je nach Verfügbarkeit) +8

TRICOLORE ^{A, G, 1, 3, N} – 17

Tomatensauce | Fior di Latte Käse aus Agerola
'Nduja (Würzige, Pikante Italienische Rohwurst)
Basilikumpesto | Stracciatella di Burrata | Sojaöl

PARMA RUCOLA ^{A, G, 3, N} – 17.5

Fior Di Latte Käse aus Agerola | Parmaschinken
Tranchierte Fleischtomaten | Rucola
Gehobelter Parmigiano Reggiano Käse | Sojaöl

PIZZE SPECIALI

BOSCAIOLA ^{A, G, 2} – 17

Fior Di Latte Käse aus Agerola | Portobello Pilze |
Fenchel-Salsiccia | Rote Zwiebeln | Frisches Basilikum

PJTRICC ^{A, G, 2} – 17

Fior Di Latte Käse aus Agerola | Portobello Pilze |
Kochschinken | Gorgonzola | Frisches Basilikum

PIZZA DESSERT

NOCCIOLINA ^{A, D, G, 3} – 8

Pizzateig | Nutella | Haselnüsse | Puderzucker

PISTACCHIOSA ^{A, D, G, I, 3} – 11

Pizzateig | Pistazienkerne | Pistaziencreme