

da michele

RISTORANTE · PIZZERIA

Benvenuti

Wir freuen uns über Ihren Besuch, ganz gleich ob Sie mal eben einen Wein trinken wollen oder die Vielfalt unseres regelmäßig wechselndes Menü Angebot erleben möchten.

Alles ist absolut frisch für Sie zubereitet und serviert.

Wir haben einfach Freude daran, dass Sie den Unterschied schmecken und genau deshalb das nächste Mal wiederkommen.

Für Familien und Feierlichkeiten stellen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung und erarbeiten mit Ihnen ein besonderes Menü.

Ristorante da Michele
autentica cucina italiana dal 2008

Tel.02752/9225

ristorantedamichele.de

Folgen Sie uns auch auf facebook und Instagram

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Zusatzstoffe siehe letzte Seite.

Vegetarische und vegane Gerichte finden gekennzeichnet.

Antipasti

vegan Bruschetta mit gewürfelten Tomaten (2 Scheiben) 7.-

Tomato Bruschetta

vegetarisch Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl 10.-

Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and fine olive oil

Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan 13.-

Beef carpaccio with Parmesan

vegan Gemüsebällchen auf scharfer Tomatensauce 9,50

vegetables balls in spicy tomato sauce

Salmone marinato 13.-

marinated salmon

Antipasto della Casa

15.- Pro Person *vegan* 12.- Pro Person

nur ab 2 Personen

Büffelmozzarella mit Tomaten, eingelegte Auberginen,
Spianata Calabrese, Olivenmix, Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan
Bruschetta mit Tomaten, Brot mit veganer Kräuterbutter

*Buffalo mozzarella with tomatoes, olives,
beef carpaccio with Parmesan, spicy calabrian salami
tomato bruschetta, eggplant in oil and vinegar, homemade bread with herb butter*

Insalate

vegan Insalata di Contorno 5.-

Beilagensalat

side salad

vegan Insalata di Pomodori 9.-

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum

tomato salad

mit Thunfisch / *with tuna* 12.-

Mediterranea 16,50

Salat mit gebratenen Champignons, Hähnchenstreifen und Hirtenkäse

Salad Plate, chicken strips, baked feta and mushrooms

ohne Hähnchenstreifen/Käse *without chicken/cheese* 13,50

Zu unseren Vorspeisen und Salate servieren wir hausgemachtes Brot.

All Appetizer are served with homemade Bread

Für "kleine" Portionen berechnen wir 2€ weniger. For "small" portion 2€ less.

Pasta

Linguine ai Funghi 18,50

mit gebratenen Steakstreifen, Kirschtomaten, Champignons, Rucola und Parmesan

with steak tranches, cherry tomatoes, mushrooms arugula and parmesan

Vegetarisch 15,50 **Vegan** 13,50

Lasagne 15.-

Hausgemachte Lasagne mit Béchamel und Hackfleischsauce

homemade meat lasagne with bechamel

vegan Spaghetti all Mediterranea 14,50

Mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern

With cherry tomato, olives and hijack

Tagliatelle al Salmone 16,50

Bandnudeln mit Lachs

Tagliatelle with salmon cream sauce

Für kleine Portionen berechnen wir 2€ weniger *for "small" portion 2€ less*

Für glutenfreie Nudeln berechnen wir 2 € extra.

For gluten-free pasta we charge 2€ extra.

Carne

Fleischgerichte

Tagliata di Manzo 30.-

Tranchiertes Steak vom Grill auf Rucolabett mit Parmesan und Balsamico,
serviert mit Pommes

Sliced Beef Steak on arugula with parmesan an balsamic glaze, served with fries

Petto di Pollo alla Griglia 20.-

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

chicken breast fillet from the Grill served with rosemary potatoes and vegetables

Bistecca alla Griglia 27.-

Argentinisches Steak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Steak from the grill served with rosemary potatoes and vegetables

Wählen Sie eine Sauce

Gorgonzola *Gorgonzolasauce* 5.-

Kräuterbutter *Earb butter* 2.-

Pilz-Sahne-Sauce *Mushroom-cream-sauce* 5.-

Pfeffersauce *Pepper sauce* 5.-

Beilagensalat 5,00

Pizzeria da Michele

Arte Bianca *dal 2008*

Die Basis jeder unserer Pizzen sind Fior di Latte und San Marzano Tomaten

Fior di Latte und San Marzano Tomaten
sind traditionelle Zutaten für die neapolitanische Pizza
und tragen zur Authentizität des Gerichts bei.

Die Kombination aus dem milden Fior di Latte und den kräftigen San Marzano Tomaten
sorgt für ein perfektes Gleichgewicht und ermöglicht es
die hochwertigen Aromen der einzelnen Zutaten herauszuschmecken.

vegetarisch Margherita 11.-

Fiordilatte, San Marzano, Basilikum und Olivenöl

Gorgonzola 15.-

Gekochter Hinterschinken, Gorgonzola, salsiccia piccante
cooked ham, gorgonzola, peperoni salami

Laviano 14.-

Gekochter Hinterschinken, frische Pilze, Salami, Zwiebeln
cooked ham, mushrooms, salami, onion

Diavolo 14.-

Salsiccia piccante, gekochter Hinterschinken, Knoblauch, **sehr** scharf
*peperoni salami, cooked ham, garlic, **very** spicy*

Salerno 16.-

Gekochter Hinterschinken, frische Pilze, Salsiccia piccante, Thunfisch
cooked ham, mushrooms, tuna, peperoni sausages

vegetarisch Vegetariana 15.-

Frische Pilze, Zwiebeln, Paprika, Rucola und gehobeltem Parmesan
mushrooms, onion, paprika, rocket salad, parmesan

Bei folgenden Pizzen wird der Belag nicht mitgebacken

Italia 18.-

Parmaschinken, Büffelmozzarella, Basilikum, Kirschtomaten

Parma ham, buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes

ohne Parmaschinken 15.-

Parma 16,50

Rucola, Parmaschinken und Parmesan

rocket salad, parmesan, parma ham

Unser Pizzateig wird mit Mehl aus kontrolliertem Anbau hergestellt.

Sehr wenig Hefe und eine Gehzeit bis zu 48 Stunden sind nötig
um eine sehr leichte, bekömmliche Pizza zu backen.

Und *Nein*, es ist kein Problem,
den Belag zu ändern,
unsere Pizza wird erst nach der Bestellung zubereitet.