



SEIT

1987

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

APERITIVI

APERITIF

HUGO 0,2L ¹³	8€
RAMAZOTTI ROSATO MIO 0,2L ¹⁷	8€
CAMPARI ORANGE 0,2L ¹⁷	8€
CAMPARI SODA 0,2L ¹⁷	8€
APEROL SPRITZ 0,2L ^{13,17}	8€
LIMONCELLO SPRITZ 0,2L ^{13,17}	8€
LILLET WILDBERRY 0,2L ^{13,22}	8€
SARTI SPRITZ 0,2L ^{13,22}	8€

BIBITE

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€

BIRRA ALLA SPINA

BIER VOM FASS

BENEDIKTINER LAGER 0,3L ^{1B}	3.5€
BENEDIKTINER LAGER 0,5L ^{1B}	5€
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN 0,5L ^{1B}	5€
BITBURGER PILS 0,4L ^{1B}	4€

Bit  Bitte ein Bit
burger

VINO BIANCO

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO 0,2L ¹³	7€
CHARDONNAY 0,2L ¹³	7€
TREBBIANO 0,2L ¹³	7€
WEISSWEINSCHORLE 0,2L ¹³	6€

VINO ROSSO

ROTWEIN

NERO DAVOLA 0,2L ¹³	7€
PRIMITIVO SALENTO 0,2L ¹³	7€
LAMBRUSCO 0,2L ¹³	7€
ROTWEINSCHORLE 0,2L ¹³	6€

VINO ROSE

ROSEWEIN

ROSATO 0,2L ¹³	7€
ROSESCHORLE 0,2L ¹³	6€



BIRRA IN BOTTIGLIA

FLASCHENBIERE

BITBURGER ALKOHOLFREI 0,33L ^{1B}	3.5€
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI 0,5L ^{1B}	5€
BENEDIKTINER KRISTALLWEIZEN 0,5L ^{1B}	5€
BENEDIKTINER DUNKELWEIZEN 0,5L ^{1B}	5€


Benediktiner
Weissbräu

ANTIPASTI

VORSPEISEN

BRUSCHETTA^{1A} ————— **8€**

4 geröstete Bratscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Rucola und Olivenöl

BRUSCHETTA ITALIA^{1A} ————— **10€**

4 geröstete Bratscheiben mit Pesto, Kirschtomaten, Grana Padano und Olivenöl

CAPRESE DI BUFALA⁷ ————— **13€**

Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl

BRUSCHETTA SPANFERKEL^{1A} ————— **14€**

4 geröstete Bratscheiben mit Spanferkel, Rucola und Olivenöl

VERDURE GRIGLIATE ————— **14€**

Gegrilltes Gemüse nach Art des Hauses

VITELLO TONNATO^{4,7,19} ————— **16€**

Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

ANTIPASTO MISTO^{7,20} ————— **16€**

Italienische Vorspeise nach Art des Hauses

CARPACCIO DI MANZO⁷ ————— **16€**

Rindercarpaccio mit Grana Padano, Champignons, Rucola und Olivenöl

INSALATA DI MARE^{2,4} ————— **17€**

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Muscheln und Tintenfisch

TARTAR DI MANZO ————— **18€**

Rindertartar nach Art des Hauses

ZUPPE

SUPPEN

MINISTRONE ————— **8€**

Gemüsesuppe

ZUPPA DI POMODORO ————— **8€**

Tomatensuppe



INSALATE

SALATE

MISTA PICCOLA ————— **6€**

Kleiner gemischter Salat

INSALATA VERDE ————— **6€**

Grüner Salat

MISTA GRANDE ————— **8€**

Großer gemischter Salat

POMODORO E CIPOLLA ————— **8€**

Tomatensalat mit Zwiebeln

INSALATA ITALIA^{3,7,18} ————— **13€**

Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse und Ei

INSALATA MICHELE^{3,4,7,18} ————— **15€**

Großer gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei und Thunfisch

INSALATA SALMONE^{3,4,7,18} ————— **16€**

Großer gemischter Salat mit Räucherlachs

INSALATA MANZO^{3,7,18} ————— **16€**

Großer gemischter Salat mit Rindfleischstreifen

WELCHES DRESSING DARF ES SEIN?

BALSAMICO
JOGHURT
ESSIG ÖL



PASTA

Wähle deine Lieblingspasta aus & kombiniere diese mit unseren Soßen



Rigatoni



Penne



Spaghetti



Tortellini

POMODORO^{1A} _____ **12€**
Mit Tomatensoße

AGLIO OLIO^{1A} _____ **12€**
Mit Knoblauch und Olivenöl

BOLOGNESE^{1A} _____ **13€**
Mit Rinderhack-Bolognesesoße

DIABOLO^{1A} _____ **13€**
Mit Tomatensoße, Knoblauch, Kapern und scharfe Peperoni

PROSCIUTTO PANNA^{1A, 7, 18} _____ **13€**
Mit Sahnesoße und Schinken

TONNO^{1A, 4, 13} _____ **14€**
Mit Tomatensoße, Thunfisch und Kapern

FORNO^{1A, 7, 18} _____ **14€**
Überbacken mit Rinderhackfleisch-Tomatensahnesoße, Champignons, Erbsen und Schinken

CARBONARA^{1A, 3, 7} _____ **14€**
Mit Guanciale, Ei und Grana Padano

PESTO^{1A} _____ **14€**
Mit Basilikum Pesto

QUATTRO FORMAGGI^{1A, 7} _____ **14€**
Mit vier verschiedenen Käsesorten

AMATRICIANA^{1A, 3, 7} _____ **14€**
Mit Tomatensoße, Speck und Zwiebeln

GAMBERETTI^{1A, 4, 13} _____ **16€**
Mit Basilikum Pesto, Shrimps, Kirschtomaten und Zucchini

VONGOLE^{1A, 4, 13} _____ **17€**
Mit Weißweinssoße, Venusmuscheln und Kirschtomaten

FRUTTI DI MARE^{1A, 2, 4, 13} _____ **18€**
Mit Weißweinssoße, Meeresfrüchten und Kirschtomaten

LASAGNA^{1A, 7, 18} _____ **14€**
Mit Rinderhackfleisch-Bechamelsoße und Schinken

GEFÜLLTE PASTA MIT BIRNE^{1A, 7} _____ **18€**
UND GORGONZOLA

TAGLIOLINI AUS DEM KÄSEKLAIB^{1A, 7} _____ **15€**
MIT SCHWARZEN TRÜFFEL _____ **20€**



PIZZA FORNO A LEGNA

HOLZOFEN PIZZA

PIZZABROT^{1A} _____ **8€**

Mit Tomatensoße, Olivenöl, Oregano

MARGHERITA^{1A,7} _____ **11€**

Mit Tomatensoße und Fior di Latte Mozzarella

SALAME^{1A,7} _____ **12€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Salami

FUNGHI^{1A,7} _____ **12€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Champignons

SALAME PICCANTE^{1A,7} _____ **13€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und scharfe Salami

SALSICCIA^{1A,7} _____ **13€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Bratwurst

PROSCIUTTO FUNGHI^{1A,7,18} _____ **13€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Champignons

CAPRICCIOSA^{1A,7,18} _____ **14€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken

NAPOLI^{1A,4,7} _____ **15€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven

QUATTRO STAGIONI^{1A,7,18,23} _____ **15€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Artischocken

CALZONE^{1A,7,18,23} _____ **16€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken und Paprika

FRUTTI DI MARE^{1A,2,4,7} _____ **16€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Meeresfrüchte

BURRATA^{1A,7} _____ **16€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Burrata, Kirschtomaten und Basilikum

VINCENZO^{1A,7} _____ **16€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano und Tomaten

GLUTENFREIE PIZZA AUFPREIS _____ **4€**

BIANCA^{1A} _____ **10€**

Mit Fior di Latte Mozzarella und Olivenöl

CIPOLLA^{1A,7} _____ **12€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Zwiebeln

PROSCIUTTO^{1A,7} _____ **12€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Schinken

TONNO^{1A,4,7} _____ **13€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Thunfisch

SUCUK^{1A,7} _____ **13€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Sucuk

HAWAII^{1A,7,18,19} _____ **13€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Ananas

TONNO CIPOLLA^{1A,4,7} _____ **14€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

PUGLIA^{1A,3,7,18,23} _____ **14€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Salami und Ei

DIAVOLA^{1A,7,23} _____ **14€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami und scharfe Peperoni

QUATTRO FORMAGGI^{1A,7} _____ **15€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten

VERDURE^{1A,7} _____ **15€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Grillgemüse

BUFALA^{1A,7} _____ **16€**

Mit Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

DELLA CASA^{1A,7} _____ **18€**

Mit Trüffelöl, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Birnenscheiben und schwarzen Trüffel

BARI^{1A,7,23} _____ **19€**

Mit Trüffelöl, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami und schwarzen Trüffel

PINSA AUFPREIS _____ **2€**

EXTRA ZUTATEN 1€: Kirschtomaten, Grana Padano, Kapern, Paprika, Basilikum, Ananas, Rucola, Champignons, Gorgonzola, Mais, Spiegelei, scharfe Peperoni, milde Peperoni, Artischocken, Zwiebeln, Salami, Schinken, Oliven, Tomaten, Knoblauch, Fior di Latte Mozzarella

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

EXTRA ZUTATEN 3€: Büffelmozzarella, Burrata

EXTRA ZUTATEN 5€: Schwarzen Trüffel, Meeresfrüchte



SPECIALITÀ FORNO A LEGNA

HOLZOFEN SPEZIALITÄTEN

CARNE

FLEISCH

FETTINA DI MAIALE IMPANATA^{1A} ————— 17€

Paniertes Schweineschnitzel

CORDON BLEU^{1A,7} ————— 20€

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken

BISTECCA DI MANZO ————— 28€

Rumpsteak 300g vom Holzofen

TAGLIATA DI MANZO⁷ ————— 30€

Rumpsteak 300g in Scheiben geschnitten mit Rucola, Grana Padano und Olivenöl vom Holzofen

ZWIEBELROSTBRATEN ————— 30€

Mit Zwiebeln und Bratensoße

COTOLETTA DI VITELLO ————— 40€

Kalbskotelette 400g vom Holzofen

PESCE

FISCH

CALAMARI ————— 24€

Calamari vom Holzofen

POLPO ————— 26€

Oktopus vom Holzofen

FILETTO DI ORATA ————— 26€

Doradenfilet vom Holzofen

BISTECCA DI SALMONE ————— 26€

Lachssteak vom Holzofen

GAMBERONI ————— 29€

Garnelen 6 Stück vom Holzofen

MISTO DI PESCE ————— 30€

Fischplatte vom Holzofen

WELCHE BEILAGE DARF ES SEIN? EINE BEILAGE INKLUSIVE

POMMES FRITES | ROSMARINKARTOFFELN | GRILLGEMÜSE | KLEINER GEMISCHTER SALAT



DESSERTS

NACHSPEISE

TIRAMISU^{7,15} ————— 8€

PANNA COTTA⁷ ————— 8€

PIZZA CIOCCOLATO^{1A,7} ————— 10€



BEVANDE CALDE

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO¹⁵ ————— 3€

ESPRESSO DOPPIO¹⁵ ————— 4€

KAFFEE CREME¹⁵ ————— 3€

CAPPUCCINO^{7,15} ————— 4€

LATTE MACCHIATO^{7,15} ————— 4€

TEE NACH WAHL ————— 3€



DIGESTIVO

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 Sulfit, 17. Farbstoff, 18. Phosphat, 19. Süßungs-mittel, 20. Geschwärtzt, E Walnüsse; F Erdnüsse, 14. Weichtiere, 15. Koffeinhaltig, 16. Chinin, 21. Antioxidationsmittel, 22. Säuerungsmittel, 23. Natriumnitrit, 24. Konservierungsstoffe, 25. Stabilisatoren