

da michele

RISTORANTE · PIZZERIA

Benvenuti

Wir freuen uns über Ihren Besuch,
ganz gleich, ob Sie eben mal einen Wein trinken wollen
oder die Vielfalt unserer Küche erleben möchten.
Alles ist absolut frisch für Sie zubereitet und serviert.

Wir haben einfach Freude daran,
dass Sie den Unterschied schmecken und vielleicht
genau deshalb das nächste Mal wiederkommen.
Außerhalb der Speisekarte gibt es immer wieder
abwechslungsreiche Monatsempfehlungen.
Ab Donnerstagabend bieten wir frische Fischspezialitäten an.
Für Familien und Firmen Feierlichkeiten
stellen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung
und erarbeiten mit Ihnen ein besonderes Menü.

Ristorante da Michele

cucina italiana dal 2008

begleitet von einer großen Auswahl italienischer Weine.
ein Genuss!

Öffnungszeiten

Mittwoch–Freitag 12:00-14:00 und 18:00-22:00

Dienstag 18:00 bis 22:00

Samstag 18:00-22:30

Sonntag 12:00-14:00 und 18:00-21:00

Unsere Küche schließt ca. ½ Stunde früher

Wir akzeptieren **KEINE** Kreditkarten, EC möglich.

Tel.02752/9225

michelefalivena@gmx.net

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 Sie farblich gekennzeichnet.

Impressioni italiane

Gemischte Vorspeisenplatte

Stellen Sie Ihre Platte nach Wunsch zusammen

traditional italian starter plate make your choice from our specialities

 **Gegrillte Paprika mit Knoblauch 4.-**

grilled peppers

 **Olivenmix mit Hirtenkäse und scharfen Peperoni 4,50**

olives mix, feta cheese, spicy pepperoni

 **Parmigiana (Auberginenaufauf mit Tomate und Mozzarella) 6.-**

eggplant parmigiana with tomatoes and mozzarella

 **Champignons gefüllt mit Gorgonzola(2 Stück) 3,50**

stuffed mushrooms with gorgonzola

 **Blätterteig mit Ricotta und Spinat (2 Stück) 4.-**

puff pastry filled with spinach and ricotta

 **Bruschetta mit gewürfelten Tomaten(1Scheibe) 3.-**

Tomato Bruschetta

Marinierter Lachs mit Meerretich Crostino 8,50

Salmon marinated with horse radish bread

 **Bruschetta mit Kichererbsen Hummus und Kirschtomaten 3.-**

Bruschetta with hummus

Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl und Parmaschinken 8,50

Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and fine olive oil

 **Brotkorb mit Kräuterbutter oder Oliven 4,50**

Bread basket with herb butter or olives

genießen Sie dazu:

Aperol Spritz 7.- Lillet Wild Berry 7.-

Pecorino aus den Abruzzen oder einen leckeren Primitivo aus Apulien

enjoy your favorite drinks,ask for our wine list



Antipasto della Casa 36.-

Marinierter Lachs mit Meerretich Crostino, Bruschetta mit gewürfelten Tomaten

Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl und Parmaschinken,

Brotkorb mit Kräuterbutter, Champignons gefüllt mit Gorgonzola

Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan

Antipasti

Vorspeisen

Appetizer



Tris di Bruschette vegane 9,5

Dreierlei Bruschetta: Mandelpesto, gegrillte Paprika, Hummus
vegan bruschetta with tomato, grilled peppers, green Pesto



Crema di Pomodoro 5,5

Tomatencremesuppe
tomato soup



Caprese di Bufala 11.-

Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und feinem Olivenöl
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and fine olive oil

Salmone marinato e Crostino al rafano 15.-

Marinierter Lachs mit Meerrettich Crostino
Salmon marinated with horse radish bread

Carpaccio di Manzo con scaglie di Grana 15.-

Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan
Beef carpaccio with Parmesan



Bruschetta al Pomodoro 5,8

Bruschetta mit gewürfelten Tomaten
Tomato Bruschetta



Cestino di Pane con Burro alle Erbe *oppure* Olive 4,5

Brotkorb mit Kräuterbutter *oder* Oliven
Bread basket with herb butter or olives

Zu unseren Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot. **Pizzabrot gegen Aufpreis 5,5**
All Appetizer are served with homemade Bread. Pizza bread for an additional charge 5,5



Insalate

Salate
Salads

Italiana 12.-

Gemischter Salat mit gekochtem Ei, Schinken und Käse(Ei regional)
Salad plate, cooked ham, Egg, Cheese

Leonardo 18.-

Gemischter Salat mit gegrillten Steaktranchen und Parmesan
Salad plate, grilled steak slices and parmesan

Mediterranea 15.-

Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen, Champignons und paniertem Hirtenkäse
Salad Plate, chicken strips, Mushrooms, breaded Feta
ohne Hähnchenstreifen **11,5** - **ohne** Hirtenkäse **11,5**
without chicken 11,5 - without Feta 11,5



Insalata di Contorno 4,5

Beilagensalat
side salad

Bitte wählen Sie Ihren Dressing *Please choose your Dressing:*
Italian Dressing: Balsamico, Olivenöl, Salz *Balsamico, olive oil, salt*
Hausdressing: Mayonnaise, Kräuter und Essig *Mayonnaise, herbs, vinegar*

Für "kleine" Portionen berechnen wir 1€ weniger. For "small" portion 1€ less.

Zu unseren Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot. **Pizzabrot gegen Aufpreis 5,5**
All Appetizer are served with homemade Bread. Pizza bread for an additional charge 5,5



Pizzabrot mit Käse/cheese **6,5**

Pizzabrot mit Pizzasauce **6,5**

Primi Piatti

Nudelgerichte



Linguine ai Funghi 16.-

Nudeln mit gebratenen Champignon, Steaktranchen, Kirschtomaten, Rucola und Grana
linguine with mushrooms, Steakslices, Cherry tomatoes, rucola an granaflakes

auf Wunsch vegan 11,5 vegetarisch 12,5 if you like also possible vegan 11,5 vegetarian 12,5

Lasagne 14.-

Hausgemachte Lasagne mit Bechamel und Hackfleischsauce
homemade meet lasagne with bechamel



Busiate alla Trapanese 15.-

Hausgemachte Nudeln mit Pesto von gerösteten Mandel und Tomaten
homemade past with roasted almondsant tomato

Tagliatelle al Salmone 15.-

Hausgemachte Tagliatelle an Lachs-Sahne-Sauce
homemade tagliatelle with salmon sauce



Spaghetti al Pomodoro 9,50

Spaghetti mit Tomatensauce
spaghetti with tomato sauce

Parmesan 1€

Für kleine Portionen berechnen wir 1€ weniger *for "small" portion 1€ less*

Gerne bieten wir glutenfreie Nudeln an. Sprechen Sie uns an, sollten Sie einen anderen Wunsch haben
We can also offer gluten free pasta, if you like anything else, don't hesitate to ask

Secondi di Carne

Fleischgerichte

Saltimbocca alla Romana 24.-

Feines Kalbsfleisch mit Salbei und Schinken an Weisweinsauce
natural veal escalope with sage, raw ham and fine white wine sauce

Scaloppina di Vitello gorgonzola 24.-

Meliertes Kalbsfleisch mit Gorgonzola
veal escalope with gorgonzola

Petto di Pollo gratinato 19.-

Hähnchenbrustfilet mit Rucola gratiniert an tomatisierter Sahnesauce
Chicken breast with rocket pesto gratinated, with tomato cream sauce

Bistecca alla Griglia 26.-

Argentinisches Steak vom Grill
Steak from the grill

Rohgewicht Steak *Weigh uncooked Steak* 250g
auf Wunsch jede weitere 100g 11€ *if desired each 100g more 11€*

Gorgonzola <i>Gorgonzolasauce</i>	4,50
Kräuterbutter <i>Erb butter</i>	1,50
Gemischte Pilze <i>Mixed mushrooms</i>	4,50
Pilz-Sahne-Sauce <i>Mushroom-cream-sauce</i>	4,00
Pfeffersauce <i>Pepper sauce</i>	3,50

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Salat
All meat dishes are served with rosemary potatoes and side salad

Von Donnerstag bis Samstag bieten wir Fischgerichte an. Nur solange der Vorrat reicht.

Fragen Sie uns nach der aktuellen Karte.

From Thursday to Saturday we offer fish dishes. Please ask for the current menu

Pizzeria da Michele

Arte Bianca *dal 2008*

Margherita 9.-

Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum
cheese, tomato and basil

Gorgonzola 14.-

Gekochter Hinterschinken, Mozzarella Gorgonzola, Peperoniwurst
cooked ham, gorgonzola, peperoni sausages

Regina 11.-

Salami, gekochter Hinterschinken, frische Pilze, Mozzarella
cooked ham, mushrooms, salami

Calzone (zusammengeklappt) 12.-

Frische Pilze, gekochter Hinterschinken, Salami, Zwiebeln, Mozzarella
cooked ham, mushrooms, salami, onion

Capricciosa 12.-

Artischocken, gekochter Hinterschinken, frische Pilze, Oliven, Mozzarella
artishokes, cooked ham, mushrooms, olives

Laviano 12.-

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

Romana 14,5

Gekochter Hinterschinken, Salami, Peperoniwurst, Scampi, Mozzarella
cooked ham, salami, peperoni sausages, scampi

Diavolo 12.-

Peperoniwurst, gekochter Hinterschinken, Knoblauch, Salami, sehr scharf, Mozzarella
peperoni sausages, cooked ham, garlic, salami, very spicy

4 Stagioni 12.-

Gekochter Hinterschinken, Salami, frische Pilze, Paprika, Mozzarella
cooked ham, mushrooms, salami, paprika

Salerno 14.-

Gekochter Hinterschinken, frische Pilze, Peperoniwurst, Thunfisch, Mozzarella
salami, cooked ham, mushrooms, tuna, peperoni sausages

 **vegetarian**  **vegan**

 **Vegetariana 12,5**

Frische Pilze, Paprika, Zwiebeln, Rucola und gehobeltem Parmesan, ohne Mozzarella
mushrooms, onion, paprika, rocket salad, without mozzarella

Bei folgenden Pizzen wird der Belag nicht mitgebacken:

Italia 16.-

Parmaschinken, Büffelmozzarella, Basilikum, Kirschtomaten, Mozzarella
Parma ham, buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes

Della Casa 15.-

Rucola, mariniertes Lachs und Kirschtomaten, Mozzarella
rocket salad, marinated salmon, cherry tomatoes

Parma 14,5

Rucola, Parmaschinken und Parmesan, Mozzarella
rocket salad, parmesan, parma ham

PIZZA BIANCA (ohne Tomatensauce *without tomato*)

Amalfitana 15.-

Mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Mozzarella
with seafood

 **4 Formaggi 13.-**

Vier verschiedene Käsesorten
four cheeses

Tonno e cipolle 11,5

Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Tuna and onions

 **Hummus 10.-**

Hummus, frische Pilze, Rucola, Kirschtomaten und Oliven
hummus, mushrooms, rocket salad, olives, cherry tomatoes

 **Pizza Pane 5,5**

Unser Pizzateig wird mit Mehl aus kontrolliertem Anbau hergestellt. Die Gehzeit beträgt 24-48 Stunden, was es uns erlaubt, sehr wenig Hefe zu benutzen, um eine sehr leichte, bekömmliche Pizza zu backen.

Nein, es ist kein Problem, den Belag zu ändern, Ihre Pizza wird bei uns erst nach Bestelleingang in der Küche zubereitet.

Bitte beachten Sie das eventuell eine neue Speisekarte vorliegt.

grazie
e arrivederci
da
Michele

**Möchten Sie Ihren Freunden eine Freude machen?
Verschenken Sie unsere Gutscheine
für einen besonderen Anlass,
für eines unserer Events
oder eine kleine unbeschwerliche Auszeit
in unserem Restaurant.**

Zusatzstoffe:

Schinken: Konservierungsstoff E250, Antioxidationsmittel E316, Lactose, Stabilisatoren E451-E407a

**Salami u. Peperoniwurst: Antioxidationsmittel E300, E301, Konservierungsstoff E202, E250,
E 258, Farbstoff E120, Buchenholzrauch**

Mozzarella: Konservierungsstoff, Oliven: geschwärzt

Cola: Coffeinhaltig. Bitter Lemon: Chininhaltig