

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!

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.

Beachten Sie bitte, dass wir unsere Karte eventuell geändert haben.

Impressioni italiane

Vorspeisen

Stellen Sie gerne Ihre Platte nach Wunsch zusammen

traditional italian starter plate make your choice from our specialities

 **Olivenmix mit Hirtenkäse und scharfen Peperoni 5,5**
olives mix, feta cheese, spicy pepperoni

 **Parmigiana (Auberginenaufauf mit Tomate und Mozzarella) 7,5**
eggplant parmigiana with tomatoes and mozzarella

 **Champignons gefüllt mit Gorgonzola(3 Stück) 6.-**
stuffed mushrooms with gorgonzola

 **Bruschetta mit gewürfelten Tomaten(2Scheiben) 6.-**
Tomato Bruschetta

Marinierter Lachs mit Meerrettich Crostino 10.-
Salmon marinated with horse radish bread

 **Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl 11.-**
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and fine olive oil

Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan 12.-
Beef carpaccio with Parmesan

 **Brotkorb mit Kräuterbutter 5.-**
Bread basket with herb butter

 **Tomatencremesuppe 6.-**
tomato soup

genießen Sie dazu:

Aperol Spritz 7,50 Lillet Wild Berry 7,50

Pecorino aus den Abruzzen oder einen leckeren Primitivo aus Apulien

enjoy your favorite drinks,ask for our wine list

Antipasto della Casa für 4 Personen 55.-

Marinierter Lachs mit Meerrettich 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
Pizzabrot

Insalate

Salate

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

Zu unseren Vorspeisen und Salate 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

Für "kleine" Portionen berechnen wir 10% weniger. For "small" portion 10% less.



vegetarian

vegan



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

Tagliatelle al Salmone 15.-

Tagliatelle an Lachs-Sahne-Sauce

tagliatelle with salmon sauce



Spaghetti alla Mediterranea 12.-

Spaghetti mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven

spaghetti with cherry tomato, capers and olives

Parmesan 1,5€

Für kleine Portionen berechnen wir 10% weniger for "small" portion 10% 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.-

Kalbsfleisch mit Gorgonzola
veal escalope with gorgonzola

Petto di Pollo alla Zurighese 19.-

Hähnchenbrustfilet geschneuzelt mit Pilz Sahne Sauce
sliced chicken breast fillet with mushroom 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>	5,00
Kräuterbutter <i>Earb butter</i>	2,00
Gemischte Pilze <i>Mixed mushrooms</i>	4,50
Pilz-Sahne-Sauce <i>Mushroom-cream-sauce</i>	4,00
Pfeffersauce <i>Pepper sauce</i>	4,00

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, Tomate
tomato, mozzarella

Gorgonzola 14,5

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

Capricciosa 13.-

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

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

Vegetariana 13,5

FrISChe Pilze, Zwiebeln, Paprika, Rucola und gehobeltem Parmesan, ohne Mozzarella
mushrooms, onion, paprika, rocket salad, parmesan, 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 18.-

Mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Mozzarella
with seafood

 **Pizza Pane 5,5**

Schauen Sie auch auf unserer Monatskarte nach der aktuellen Empfehlung

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.***

Und Nein, es ist kein Problem, den Belag zu ändern, .

Ihre Pizza wird bei uns erst nach Bestelleingang in der Küche, zubereitet.

grazie
e arrivederci
da
Michele

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