

# 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](mailto:michelefalivena@gmx.net)

[ristorantedamichele.de](http://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€*

<b>Gorgonzola <i>Gorgonzolasauce</i></b>	<b>5,00</b>
<b>Kräuterbutter <i>Earb butter</i></b>	<b>2,00</b>
<b>Gemischte Pilze <i>Mixed mushrooms</i></b>	<b>4,50</b>
<b>Pilz-Sahne-Sauce <i>Mushroom-cream-sauce</i></b>	<b>4,00</b>
<b>Pfeffersauce <i>Pepper sauce</i></b>	<b>4,00</b>

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**