

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

Prosciutto e Melone 7.-

parma ham, melon

Olivenmix mit Hirtenkäse ,scharf 6.-

olives mix, feta cheese, spicy

Dreierlei Crostini=gewürfelte Tomaten, Zucchini-creme, Artischockencreme mit Pistazien 10.-

Tomato bruschetta, zucchini cream bruschetta, artishokes and pistachios

Parmigiana (Auberginenaufbau mit Tomate und Mozzarella) 9.-

eggplant parmigiana with tomatoes and mozzarella

Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan 13,50

Beef carpaccio with Parmesan

Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl 12,50

Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and fine olive oil

Bruschetta mit gewürfelten Tomaten (2Scheiben) 6,50

Tomato Bruschetta

Champignons gefüllt mit Gorgonzola(3 Stück) 6,50

stuffed mushrooms with gorgonzola

Brotkorb mit Kräuterbutter 6.-

Bread basket with herb butter

Marinierter Lachs 12,50

Salmon marinated

Tomatencremesuppe 6,50

tomato soup

genießen Sie dazu:

Aperol Spritz 7,50 Lillet Wild Berry 8,00

Pecorino aus den Abruzzen oder einen leckeren Primitivo aus Apulien

enjoy your favorite drinks,ask for our wine list

Antipasto della Casa für 2 Personen 38.-

Marinierter Lachs, Parmaschinken mit Melone
Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl
Parmaschinken mit Melone, Artischocken Dip mit Pistazien
Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan
Pizzabrot

Insalate

Salate

Italiana 13,50

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

Leonardo 19,50

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

Mediterranea 16,50

Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen, Champignons und paniertem Hirtenkäse
Salad Plate, chicken strips, mushrooms, breaded Feta
ohne Hähnchenstreifen 13,50 - ohne Hirtenkäse 13,50
without chicken 13,50 without Feta 13,50

Insalata di Contorno 5.-

Beilagensalat
side salad



Insalata di Pomodori 9.-

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum
tomato salad

Zu unseren Vorspeisen und Salate servieren wir hausgemachtes Brot.

Pizzabrot gegen Aufpreis 6.-

All Appetizer are served with homemade Bread. Pizza bread for an additional charge 6.-



Pizzabrot mit Käse/cheese 7,5

Pizzabrot mit Pizzasauce 7,5

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



vegetarian

vegan



Primi Piatti

Nudelgerichte

Linguine ai Funghi 18.-

Nudeln mit gebratenen Champignon, Steaktranchen, Kirschtomaten, Rucola und Grana
linguine with mushrooms, steakslices, cherry tomatoes, rucola and parmesan flakes
auf Wunsch vegan 13,50 vegetarisch 15.-
if you like also possible vegan 13.- vegetarian 15.-

Lasagne 14.-

Hausgemachte Lasagne mit Bechamel und Hackfleischsauce
homemade meat lasagne with bechamel

Tagliatelle al Salmone 16,50

Tagliatelle an Lachs-Sahne-Sauce
tagliatelle with salmon sauce



Spaghetti alla Mediterranea 14,50

Spaghetti mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven
spaghetti with cherry tomato, capers and olives

Penne Crema di Zucchine e Gamberetti 16.-

Kurze Nudeln an Zucchini-creme und gebratenen Garnelen
penne with zucchini cream and shrimps
auf Wunsch vegan 12.50 if you like also possible vegan

Parmesan 1,80€

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

Für glutenfreie Nudeln berechnen wir 2,50€ extra.

For gluten-free pasta we charge 2,50€ extra.

**Fragen Sie gerne nach Klassikern der italienischen Küche,
meistens ist es kein Problem Ihren Wunsch zu erfüllen.**

Secondi di Carne

Fleischgerichte

Saltimbocca alla Romana 28.-

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

Scaloppina di Vitello Gorgonzola 27,50

Kalbsfleisch mit Gorgonzola
veal escalope with gorgonzola

Petto di Pollo alla Zurighese 23.-

Hähnchenbrustfilet geschneuzelt mit Pilz Sahne Sauce
sliced chicken breast fillet with mushroom cream sauce

Bistecca alla Griglia 29.-

Argentinisches Steak vom Grill
Steak from the grill

Rohgewicht Steak *Weigh uncooked Steak 250g*
auf Wunsch jede weitere 100g 12€ *if desired each 100g more 12€*

Gorgonzola <i>Gorgonzolasauce</i>	5,50
Kräuterbutter <i>Earb butter</i>	2,20
Gemischte Pilze <i>Mixed mushrooms</i>	5,50
Pilz-Sahne-Sauce <i>Mushroom-cream-sauce</i>	5,50
Pfeffersauce <i>Pepper sauce</i>	5,00
Senfsauce <i>Mustard sauce</i>	5,00

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 10.-

Gorgonzola 15.-

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

Capricciosa 14,50

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

Laviano 13,50

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

Diavolo 13,50

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

4 Stagioni 13,50

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

Salerno 15,50

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



Vegetariana 14.-

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

Amalfitana 18.-

Mit Meeresfrüchten
with seafood

Bei folgenden Pizzen wird der Belag nicht mitgebacken:

Italia 18.-

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

Della Casa 16,50

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

Parma 16,50

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

PIZZA BIANCA (ohne Tomatensauce *without tomato*)

 **Rucola e Grana 13,50**

Mozzarella, Kirschtomate, Rucola und Parmesan
rocket salad, parmesan, mozzarella, cherry tomatoes

Crema di Carciofi, Cotto , Grana e Pistacchi 16.-

Mozzarella, Artischocken, gekochter Schinken, Parmesanflocken und Pistazien
artishokes cream, cooked ham, parmesan, pistachios

Funghi e Gorgonzola 15,50

Mozzarella, Champignons, Gorgonzola, gekochter Schinken, gehobelter Parmesan
cooked ham, mushrooms, mozzarella, gorgonzola, parmesan

Crema di Zucchini e Gamberi 15,50

Mozzarella, Zucchini-creme, Garnelen an Knoblauch Chili Öl, Zitronenzesten
mozzarella, zucchini cream, prawns slightly hot

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. Salsicciat: Antioxidationsmittel E300, E301, Konservierungsstoff E202, E250,
E 258, Farbstoff E120, Buchenholzrauch**

Mozzarella: Konservierungsstoff, Oliven: geschwärzt

Cola: Coffeinhaltig. Bitter Lemon: Chininhaltig