

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 Mittwoch 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.

Antipasti

Antipasto della Casa 24.-

Parmaschinken mit Melone
Büffelmozzarella mit Tomaten, gegrillte Paprika
Artischocken Dip mit Pistazien, Spianata Calabrese, Oliven,
Marinierter Lachs, Parmigiana

Antipasto Vegetariano 17.-

Büffelmozzarella mit Tomaten, gegrillte Paprika
Bruschetta mit Artischockencreme, eingelegte Auberginen
gebackene Gemüsebällchen auf Käsecreme

Prosciutto e Melone 9.-

parma ham, melon

Olivenmix mit Hirtenkäse 6,50

olives mix, feta cheese

Bruschetta mit Artischockencreme, gekochtem Schinken und Parmesan (1 Scheibe) 6,50

artishokes cream, cooked ham, parmesan

Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan 14.-

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 (2 Scheiben) 7.-

Tomato Bruschetta

Marinierter Lachs 13.-

Salmon marinated



Tomatencremesuppe 6,50

tomato soup

genieße dazu:

Pecorino aus den Abruzzen oder einen leckeren Primitivo aus Apulien
enjoy your favorite drinks,ask for our wine list

Insalate

Italiana 13,50

Gemischter Salat mit gekochtem Ei, Schinken, 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

Salat mit gebratenen Champignon und Hähnchenstreifen und Hirtenkäse
Salad Plate, chicken strips, baked feta and mushrooms
ohne Hähnchenstreifen/Käse *without chicken/cheese* **13,50**



Insalata di Contorno 5.-

Beilagensalat
side salad



Insalata di Pomodori 9.-

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum
tomato salad
mit Thunfisch / *with tuna* **11,50**

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.-

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



vegetarian

vegan



Pasta

Linguine ai Funghi 18,50

mit gebratenen Steakstreifen, Kirschtomaten, Champignons, Rucola und Parmesan
with steak tranches, cherry tomatoes, mushrooms arugula and parmesan

Vegetarisch 15,50 Vegan 13,50

Lasagne 14.-

Hausgemachte Lasagne mit Béchamel und Hackfleischsauce
homemade meet lasagne with bechamel

Tagliatelle al Salmone 16,50

Tagliatelle an Lachs-Sahne-Sauce
with salmon sauce



Spaghetti alla Mediterranea 14,50

Mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern
With cherry tomato, olives and hijack

Penne crema di Zucchini e Gamberetti 17.-

Penne an gebratenen Garnele in Zucchini-creme, mit Zucchinichips
Penne with shrimp in zucchini cream

Vegan 13,50

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

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

Für glutenfreie Nudeln berechnen wir 2 € extra.

For gluten-free pasta we charge 2€ extra.

Parmesan 1,80€

Kennst du schon unsere

STUZZICHERIA

3 kleine Gerichte nach Wahl

warm, kalt, vegan, vegetarisch oder mit Fleisch.

15,00 €

Jeden Mittag von 12 bis 14 Uhr

außer Sonntag und Feiertag.

Carne

Fleischgerichte

Filetto di Maiale ai Funghi 24.-

Schweinelendchen an Champignon Rahm Sauce

porc tenderloin with mushroom cream sauce

Filetto di Maiale al Gorgonzola 24.-

Schweinelendchen mit Gorgonzola

porc tenderloin with gorgonzola

Petto di Pollo alla Griglia 20.-

Hähnchenbrustfilet vom Grill

chicken breast fillet from the Grill

Bistecca alla Griglia 28.-

Argentinisches Steak vom Grill

Steak from the grill

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

All meat dishes are served with rosemary potatoes and vegetables

Beilagensalat 5,00

Wählen Sie eine Sauce

Gorgonzola *Gorgonzolasauce* 5.-

Kräuterbutter *Earb butter* 2.-

Pilz-Sahne-Sauce *Mushroom-cream-sauce* 5.-

Pfeffersauce *Pepper sauce* 5.-

Frage gerne nach der aktuellen Fischkarte

Pizzeria da Michele

Arte Bianca *dal 2008*

Die Basis jeder unserer Pizza sind Fior di Latte und San Marzano Tomaten

Fior di Latte und San Marzano Tomaten sind traditionelle Zutaten für die neapolitanische Pizza und tragen zur Authentizität des Gerichts bei.

Die Kombination aus dem milden Fior di Latte und den kräftigen San Marzano Tomaten sorgt für ein perfektes Gleichgewicht und ermöglicht es, die hochwertigen Aromen der einzelnen Zutaten herauszuschmecken.



Margherita 11.-

Fiordilatte, San Marzano, Basilikum und Olivenöl

Gorgonzola 15.-

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

Capricciosa 14,50

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

Laviano 14.-

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

Diavolo 14.-

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

4 Stagioni 14,50

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

Salerno 16.-

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



Vegetariana 15.-

Frische Pilze, Zwiebeln, Paprika, Rucola und gehobeltem Parmesan
mushrooms, onion, paprika, rocket salad, parmesan

Amalfitana 18.-

Mit Meeresfrüchten
with seafood

Bei folgenden Pizzen wird der Belag nicht mitgebacken:

Italia 18.-

Parmaschinken, Büffelmozzarella, Basilikum, Kirschtomaten
Parma ham, buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes
ohne Parmaschinken 15.-

Della Casa 17.-

Rucola, marinierter Lachs und Kirschtomaten
rocket salad, marinated salmon, cherry tomatoes

Parma 16,50

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

Rucola e Grana 13,50

Rucola, Kirschtomaten und Parmesan
rocket salad, cherry tomatoes, parmesan

Pizza Bianca (ohne Tomatensauce *without tomato*)

Crema di Carciofi, Cotto , Grana e Pistacchi 17.-

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

Vegetarisch 15.-

Funghi e Gorgonzola 17.-

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

Vegetarisch 15.-

Crema di Zucchini, Gamberi e Limone 17.-

Fiordilatte, Zucchini-creme, gebratene Garnelen an Knoblauch chili Öl, Zitronenabrieb
Zucchini Cream, fried shrimp, lemon zest

***Unser Pizzateig wird mit Mehl aus kontrolliertem Anbau hergestellt.
Sehr wenig Hefe und eine Gehzeit bis zu 48 Stunden sind nötig
um eine sehr leichte, bekömmliche Pizza zu backen.***

***Und Nein, es ist kein Problem,
den Belag zu ändern,
deine Pizza wird erst nach deiner Bestellung zubereitet***