da michele

RISTORANTE · PIZZERIA

Benvenuti

Wir freuen uns über Ihren Besuch, ganz gleich ob Sie mal eben einen Wein trinken wollen
oder die Vielfalt unseres regelmäßig wechselndes Menü Angebot erleben möchten.
Alles ist absolut frisch für Sie zubereitet und serviert.
Wir haben einfach Freude daran, dass Sie den Unterschied schmecken
und genau deshalb das nächste Mal wiederkommen.
Für Familien und Feierlichkeiten
stellen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung
und erarbeiten mit Ihnen ein besonderes Menü.

Ristorante da Michele

autentica cucina italiana dal 2008

Tel.02752/9225

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 gekennzeichnet.

Antipasti

vegan Bruschetta mit gewürfelten Tomaten (2 Scheiben) 7.-

Tomato Bruschetta

vegetarisch Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl 12.-

Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and fine olive oil

Rindercarpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan 14.-

Beef carpaccio with Parmesan

vegan Gemüsebällchen auf scharfer Tomatensauce 9,50

vegetables balls in spyci tomato sauce

Salmone marinato 14.-

marinated salmon

Antipasto della Casa

16.- Pro Person vegan 12.- Pro Person

nur ab 2 Personen

Büffelmozzarella mit Tomaten, eingelegte Auberginen,
Spianata Calabrese, Olivenmix, Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan
Bruschetta mit Tomaten, Schinken

Buffalo mozzarella with tomatoes, olives,
beef carpaccio with Parmesan, spyci calabrian salami
tomato bruschetta, eggplant in oil and vinegar, ham

Insalate

vegan **Insalata di Contorno** 5.-

Beilagensalat

side salad

vegan **Insalata di Pomodori** 9.-

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum

tomato salad

mit Thunfisch / *with tuna* 12.-

Mediterranea 16,50

Salat mit gebratenen Champignons, Hähnchenstreifen und Hirtenkäse

Salad Plate, chicken strips, baked feta and mushrooms

ohne Hähnchenstreifen/Käse *without chicken/cheese* *13,50*

Zu unseren Vorspeisen und Salate servieren wir hausgemachtes Brot.

All Appetizer are served with homemade Bread

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

Pasta

Linguine ai Funghi 18,50

mit gebratenen Steakstreifen,Kirschtomaten,Rucola und Parmesan

with steak tranchecherry tomatoes,mushrooms,arugula and parmesan

Vegetarisch 15,50 Vegan 13,50

Lasagne 15.-

Hausgemachte Lasagne mit Béchamel und Hackfleischsauce

homemade meet lasagne with bechamel

vegan Penne alla Mediterranea 14,50

Mit Kirschtomaten,Oliven und Kapern

With cherry tomato,olives and hijack

Tagliatelle al Salmone 16,50

Bandnudeln mit Lachs

Tagliatelle with salmon cream sauce

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 15.-

Spaghetti an Knoblauch Chili und Olivenöl Extra Vergine

Spaghetti with garlic and oil, spicy

mit Garnelen 20.- with shrimps 20.-

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.

Carne

Fleischgerichte

Tagliata di Manzo 30.-

Tranchiertes Steak vom Grill auf Rucolabett mit Parmesan und Balsamico,
serviert mit Pommes

Sliced Beef Steak on arugula with parmesan an balsamic glaze,served with fries

Petto di Pollo alla Griglia 20.-

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

chicken breast fillet from the Grill served with rosemary potatoes and vegetables

Bistecca alla Griglia 27.-

Argentinisches Steak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Steak from the grill served with rosemary potatoes and vegetables

Scaloppina ai Funghi 25.-

Schweinelendchen an Pilz Sahne Sauce serviert mit Salat und Rosmarinkartoffeln

Steak from the grill served with rosemary potatoes and vegetables

Wählen Sie eine Sauce

Gorgonzola *Gorgonzolasauce* 5.-

Kräuterbutter *Earb butter* 2.-

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

Pfeffersauce *Pepper sauce* 5.-

Beilagensalat 5,00

Pizzeria da Michele

Arte Bianca *dal 2008*

Die Basis jeder unserer Pizzen 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.-

Fiordilatte,San Marzano, gekochter Hinterschinken,Gorgonzola, salsiccia piccante

cooked ham, gorgonzola, peperoni salami

Laviano 14.-

Fiordilatte, San Marzano, gekochter Hinterschinken,frische Pilze,Salami,Zwiebeln

cooked ham, mushrooms, salami, onion

Diavolo 14.-

Fiordilatte, San Marzano,Salsiccia piccante,gekochter Hinterschinken, Knoblauch,sehr scharf

peperoni salami, cooked ham, garlic,very spicy

Salerno 16.-

Fiordilatte, San Marzano,gekochter Hinterschinken, frische Pilze, Salsiccia piccante,Thunfisch

cooked ham, mushrooms, tuna, peperoni sausages

Vegetariana 15.-*vegetarisch*

Fiordilatte, San Marzano,frische Pilze, Zwiebeln, Paprika,Rucola und gehobeltem Parmesan

mushrooms, onion, paprika, rocket salad, parmesan

Fiordilatte "Blume der Milch"ist ein frischer nach der Pasta filata Methode gezogener Käse aus Kuhmilch.
Der perfekte, klassische Belag für neapoletanische Pizza

Bei folgenden Pizzen
wird der Belag nicht mitgebacken

Italia 18.-

Fiordilatte, San Marzano, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Basilikum, Kirschtomaten

Parma ham, buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes

ohne Parmaschinken 15.-

Parma 16,50

Fiordilatte, San Marzano, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

rocket salad, parmesan, parma ham

Della Casa 18.-

Fiordilatte, San Marzano, Rucola, marinierter Lachs, Kirschtomaten

rocket salad, marinated salmon, cherry tomatoes

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,
unsere Pizza wird erst nach der Bestellung zubereitet.