

*Italienisch essen bedeutet  
Italien genießen.*

Ristorante • Pizzeria

# *Da Michele*





## Zuppe – Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>140. Crema di Pomodoro<sup>1</sup></b>  | 4,20.- |
| <i>Aus sonnengereiften Tomaten verfeinert durch aromatisches Basilikum</i>                     |        |
| <b>141. Stracciatella Romana</b>   | 4,20.- |
| <i>Traditionell hausgemachte Eierflockensuppe mit Parmesanblättern verfeinert</i>              |        |
| <b>142. Minestrone alla Parmigiano<sup>3</sup></b>   | 4,50.- |
| <i>Klare Tomatencremesuppe mit frischem Gemüse der Saison verfeinert durch Parmesanblätter</i> |        |

*Zu allen Suppen servieren wir hausgemachtes Brot.*

## Antipasti – Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>149. Pizza Pane</b>   | 3,50.- |
| <i>Pizzabrot mit milden Oregano und Knoblauchöl</i>  |        |
| <b>150. Bruschetta</b>   | 4,50.- |
| <i>Hausgemachtes geröstetes Brot mit gereiften Tomaten, Knoblauch und Olivenöl Extra Vergine</i>   |        |
| <b>151. Bruschetta Tonno<sup>5</sup></b>   | 5,90.- |
| <i>Hausgemachtes geröstetes Brot mit Thunfisch, Kapern, Zwiebeln und Mozzarella</i>  |        |
| <b>152. Bruschetta Salmone<sup>5</sup></b>   | 6,90.- |
| <i>Hausgemachtes geröstetes Brot mit Räucherlachs, Zwiebeln und Büffelmozzarella D.O.P</i>   |        |
| <b>153. Caprese di Bufala D.O.P<sup>5</sup></b>  | 8,50.- |
| <i>Charaktervoller Mozzarella aus Wasserbüffelmilch D.O.P serviert mit gereiften Tomaten, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine</i>                             |        |
| <b>154. Arancine alla Siciliana<sup>3</sup></b>  | 7,90.- |
| <i>Hausgemachte gebackene Reisbällchen mit einer Füllung aus Hackfleisch, Erbsen und Parmesan, dazu frisches Basilikum und Parmesanblätter an Tomatensauce</i> |        |
| <b>155. Carpaccio di Manzo alla Moda</b>   | 9,90.- |
| <i>Feine Rindfleischscheiben mit frischem Rucola, Champignons verfeinert mit Parmesanblättern, Zitrone und Olivenöl Extra Vergine</i>                          |        |
| <b>156. Vitello Tonnato<sup>5</sup></b>  | 9,90.- |
| <i>Zartes Kalbfleisch an einer Kapern-Thunfisch-Sauce verfeinert mit Rucola und Kapern</i>   |        |



- 157. Antipasti alla Michele<sup>1 5</sup>** – verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses 9,50.-  
 Traditionelle Vorspeisenplatte mit Bruschetta, Vitello-Tonnato, Carpaccio, Caprese und hausgemachte Antipasti für 1 Person
- 158. Antipasti alla Michele<sup>1 5</sup>** – verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses 15,20.-  
 Traditionell Vorspeisenplatte mit Bruschetta, Vitello-Tonnato, Carpaccio, Caprese und hausgemachte Antipasti für 2 Personen
- 159. Antipasti della casa Vegetariani** 8,90.-  
 Gemischte vegetarische Zusammenstellung von unseren hausgemachten Antipasti für 1 Person
- 160. Antipasti della casa Vegetariani** 12,90.-  
 Gemischte vegetarische Zusammenstellung von unseren hausgemachten Antipasti für 2 Personen

*Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot.*

## **Insalata – Salate**

- 170. Piccola** 3,90.-  
 Kleiner gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Mais
- 171. Roma<sup>5</sup>** 8,20.-  
 Frischer gemischter Blattsalat mit zartem Thunfisch, frischer Avocado, Artischocken und Büffelmozzarella D.O.P
- 172. Petto di Pollo<sup>5</sup>** 8,90.-  
 Frischer gemischter Blattsalat mit jungen Kartoffeln, fruchtiger Mango, gebratene Champignons und zarte Hähnchenbrust
- 173. Di Parma<sup>2</sup>** 9,90.-  
 Parmaschinken-Ricottaröllchen auf knackigem Eisbergsalat mit aromatischen Kirschtomaten und knackigem Parmesan-Chip
- 174. Da Michele** 9,60.-  
 Frischer gemischter Blattsalat mit milden Pepperoni, italienischer Bratwurst, hausgemachten Oliven, Artischocken und Büffelmozzarella D.O.P.
- 175. Salmone e Gamberoni** 10,20.-  
 Frischer gemischter Blattsalat mit Zwiebeln, Räucherlachsstreifen, gegrillte Garnelen verfeinert mit Parmesanblättern

*Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Brot.*



## Pizze – Pizzen (ø 33 cm)

*Alle Pizzen sind mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella zubereitet.*

<b>179. Magherita<sup>1</sup></b>	6,20.-
<i>Basilikum und Olivenöl Extra Vergine</i>	
<b>180. Salame</b>	6,70.-
<i>Italienische Salami</i>	
<b>181. Prosciutto</b>	6,70.-
<i>Schinken</i>	
<b>182. Hawaii<sup>15</sup></b>	6,90.-
<i>Schinken und Ananas</i>	
<b>183. Canarino<sup>1</sup></b>	6,90.-
<i>Sardellen, Kapern und Oliven</i>	
<b>184. Funghi-Prosciutto-Salame</b>	7,90.-
<i>Italienische Salami, gekochter Schinken und Champignons</i>	
<b>185. 4 Stagioni<sup>15</sup></b>	8,20.-
<i>Schinken, italienische Salami, Champignons und Paprika</i>	
<b>186. Gamberetti</b>	8,50.-
<i>Shrimps, Rucola und Parmesan</i>	
<b>187. Caprese</b>	9,20.-
<i>Büffelmozzarella D.O.P., Kirschtomaten, frischer Basilikum und Olivenöl Extra Vergine</i>	
<b>188. Salmone affumicato<sup>5</sup></b>	8,90.-
<i>Räucherlachsstreifen, Ricotta und frischer Rucola</i>	
<b>189. Parmenzola</b>	9,50.-
<i>Gorgonzola, Prosciutto di Parma und frischer Rucola</i>	
<b>190. Petto di Pollo<sup>5</sup></b>	8,90.-
<i>Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln, Rucola und Parmesan</i>	
<b>191. Piccante<sup>1</sup></b>	8,20.-
<i>Scharfe Salami (Salsiccia), Peperoncino, Paprika und rote Zwiebeln</i>	
<b>192. Tonno e Cipolla<sup>5</sup></b>	7,50.-
<i>Thunfisch und rote Zwiebeln</i>	
<b>193. Vegetariana</b>	7,90.-
<i>Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Artischoken, Austernpilze und Paprika</i>	



## Pizze – Pizzen (ø 33 cm)

*Alle Pizzen sind mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella zubereitet.*

<b>194. Da Michele</b>	<b>8,90.-</b>
<i>Scharfe Salami (Salsiccia), hausgemachte Oliven, Peperoncino, Champignons, Paprika und rote Zwiebeln</i>	
<b>195. Bella Italia</b>	<b>9,50.-</b>
<i>Prosciutto di Parma, frischer Rucola und Parmesan D.O.P</i>	
<b>196. 4 Formaggi<sup>5</sup></b>	<b>8,50.-</b>
<i>Parmesan D.O.P., Edamer und Gorgonzola</i>	
<b>197. Della Casa<sup>15</sup></b>	<b>8,90.-</b>
<i>Schinken, italienische Salami, Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Ei</i>	
<b>198. Salsiccia<sup>5</sup></b>	<b>8,90.-</b>
<i>Italienische Bratwurst und Zwiebeln</i>	
<b>199. Frutti di Mare</b>	<b>9,50.-</b>
<i>Meeresfrüchte und Knoblauch</i>	
<b>200. Calzone<sup>15</sup></b>	<b>8,20.-</b>
<i>Pizzatasche gefüllt mit Champignons, italienischer Salami, Paprika und gekochtem Schinken</i>	

### **Extra Wünsche:**

<i>Mozzarella, Ei, Zwiebel, Ananas, Oliven, Peperoncino, Paprika, Mais</i>	<b>1,00.-</b>
<i>Spinat, Artischocken, Rucola, Kapern, Champignons, Schinken, Provolone</i>	<b>1,50.-</b>
<i>Sardellen, Speck, scharfe Salami, Kirschtomaten, Parmesan, Thunfisch</i>	<b>2,00.-</b>
<i>Shrimps, geräucherter Lachs, Parmaschinken, Grogonzola, Büffelmozzarella</i>	<b>2,50.-</b>



## Spaghetti

---

- 209. Bolognese<sup>15</sup>** 6,90.-  
*Traditionelle Hackfleisch-Sauce mit Parmesan und Basilikum*
- 210. Aglio Olio e Peperoncino** 6,80.-  
*Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch, Peperoncino und frische Petersilie*
- 211. Carbonara** 7,20.-  
*Speck, Ei, Parmesan und Zwiebeln*
- 212. Ai Frutti di Mare<sup>5</sup>** 9,50.-  
*Verschiedene Meeresfrüchte mit Knoblauch in hausgemachter Tomatensoße*

## Tagliatelle – Bandnudeln

---

- 220. All Ortolana** 8,20.-  
*Frische Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, Austernpilze und Knoblauch in hausgemachter Tomaten-Soße und frischer Rucola*
- 221. Tagliatelle Salmone<sup>5</sup>** 9,20.-  
*Räucherlachs in einer leichten hausgemachten Tomaten-Dill-Sahnesoße*
- 222. Funghi di Stagione** 9,90.-  
*Austernpilze und Campignons in Trüffel-Sahnesoße*

## Rigatoni – Röhrennudeln

---

- 230. Rigatoni all' Arrabbiata** 7,20.-  
*Pikante Peperoncino und Knoblauch in hausgemachter Chilli-Tomatensoße*
- 231. Rigatoni alle Noci<sup>5</sup>** 8,90.-  
*Getrocknete Tomaten, Mango und Walnüsse in Basilikum-Pesto*
- 232. Granchiolino** 10,20.-  
*Flusskrebse, frischer Rucola und Parmesanflocken in hausgemachter Safran-Soße*
- 233. Salsiccia e Ricotta** 9,50.-  
*Scharfe italienische Salami und Rucola in Ricotta-Walnuss-Soße*



## Fusilli – Spiralnudeln

---

- 240. Salsiccia fresca<sup>2</sup>** 8,80.-  
*Herzhafte italienische Bratwurst, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Tomatensoße*
- 241. Pesto-Rosso** 8,90.-  
*Kirschtomaten, Walnüsse und Avocado in Basilikum-Pesto*
- 242. Salvia** 9,50.-  
*Aromatischer Büffelmozzarella D.O.P. und Prosciutto di Parma-Streifen in leichter Salbei-Sahnesoße*
- 243. Pomodorini** 8,20.-  
*Aromatische Kirschtomaten, frischer Rucola und Parmesan in hausgemachter Tomatensoße*

## Ravioli – gefüllte Teigtaschen

---

- 245. Spinaci e Gorgonzola** 9,20.-  
*Hausgemachte grüne Raviolis gefüllt mit Spinat und Creme fraiche in einer Gorgonzolasoße*
- 246. Originario** 9,00.-  
*Hausgemachte Raviolis mit einer Ricotta-Kräuterfüllung mit frischen Salbei in brauner Butter*

## Gnocchi – Kartoffelnudeln

---

- 250. Ai quattro Formaggi<sup>15</sup>** 8,50.-  
*Gnocchi in Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Edamer in Sahnesoße*
- 251. Formaggi e Crudo** 9,20.-  
*Gnocchi mit Prosciutto di Parma-Streifen, Mozzarella und frischen Kräutern in Gorgonzola-Soße*
- 252. Caprese** 7,90.-  
*Gnocchi mit Büffelmozzarella D.O.P. und Kirschtomaten in Basilikum-Soße und Parmesanflocken*



## *Al Forno – Überbacken*

---

- 255. Lasagne Casalinga – Originalrezept –** 7,90.-  
*Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch, Schinken und Bechamel-Soße*
- 256. Cannelloni con Salmone e Spinaci** 9,00.-  
*Cannelloni gefüllt mit Lachs und Spinat*
- 257. Pollo di Caprese** 9,20.-  
*Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Büffelmozzarella D.O.P., kleiner Salat*

## *Specialita di Vitelo – Spezialitäten vom Kalb*

---

- 260. Saltimbocca alla Romana** 16,90.-  
*Medallions vom Kalb umwickelt mit Prosciutto di Parma und frischem Salbei*
- 261. Scaloppine al Marsala** 16,50.-  
*Medallions vom Kalb in milder Marsalawein-Soße*
- 262. Scaloppine Michele<sup>15</sup>** 16,20.-  
*Medallions vom Kalb mit Oliven, pikanter Salami (Salsiccia) und frischen Peperonis in pikanter Chilli-Tomatensauce*

## *Manzo Argentina – Argentinisches Rind (200 g)*

---

- 265. Bistecca di Manzo alla Griglia** 17,50.-  
*Gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter*
- 266. Bistecca di Manzo con Gorgonzola** 18,50.-  
*Gebrautes Rumpsteak in einer leichten Gorgonzolasauce*
- 267. Bistecca di Manzo al tartufo** 20,50.-  
*Gebrautes Rumpsteak mit Champignons in einer leichten Trüffel-Pilz-Soße*

*Wahlweise mit: Pasta, Rosmarinkartoffeln, Pommes oder Gemüse der Saison  
Auf Wunsch servieren wir einen kleinen Beilagensalat.*







## *Pesce – Fischvariationen*

---

- 280. *Vongole nere*** **13,90.-**  
*Miesmuscheln in Tomaten- oder Pietroso-Bianco-Soße und hausgemachtem Brot*
- 281. *Vongole saltate in padella*** **14,90.-**  
*Venusmuscheln in Tomaten- oder Pietroso-Bianco-Soße mit hausgemachtem Brot*
- 282. *Sarde del mediterraneo*** **11,90.-**  
*Gebackene Sardellen mit Knoblauchbrot und frischer Zitrone*

*Weitere Fisch-Angebote finden Sie in unserer Wochenkarte oder fragen Sie unser Service-Personal. Nur dadurch können wir garantieren, dass der Fisch immer frisch ist.*

## *Dolce vita – Nachspeisen*

---

- 290. *Tiramisu*** **4,60.-**  
*Hausgemachtes Tiramisu*
- 291. *Panna Cotta*** **4,20.-**  
*Hausgemachtes Panna Cotta mit frischen Früchten*
- 292. *Affagato al Caffè*<sup>1</sup>** **5,20.-**  
*Italienisches Vanilleeis mit heißem Espresso*
- 293. *Tortino al Core di cioccolato*<sup>1 4</sup>** **4,90.-**  
*Schokoladensouffle mit italienischem Vanilleeis und frischen Früchten*
- 294. *Dolce vita alla Michele*<sup>4</sup>** **8,20.-**  
*Nachspeisenplatte mit 3 verschiedenen Desserts für zwei Personen*





## Menu bambini – Kinderkarte

---

### Pasta

**130. Pasta alla Superman** 3,70.-  
*Penne mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella*

**131. Pasta alla Marvel<sup>15</sup>** 3,90.-  
*Spaghetti mit hausgemachter Bolognese und Mozzarella*

### Pizza (ø 24 cm)

**132. Pizza Flash<sup>1</sup>** 4,20.-  
*Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella*

**133. Pizza Ted<sup>15</sup>** 4,50.-  
*Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Schinken und Mozzarella*

**134. Pizza Hulk<sup>1</sup>** 4,50.-  
*Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Salami und Mozzarella*

**135. Pizza Spider-Man** 4,80.-  
*Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Gemüse und Käse*

### Dessert

**136. Eisbecher alla Ice Age<sup>14</sup>** 3,80.-  
*Vanilleeis mit Smarties und Waffeln*

*Diese Gerichte sind nur für Kinder bestimmt.*

# *Getränke*





## Aperitivi – Aperitif



<i>Martini Bianco/Rosso</i> <sup>1</sup>	5 cl	2,90.-
<i>Hugo (auf Eis)</i>	0,2l	3,80.-
<i>Aperol Spritz (mit Orangenscheibe auf Eis)</i>	0,1l	5,50.-
<i>Aperol Marajucia Spritz</i> <sup>1</sup> (auf Eis mit Prosecco und Maracujasaft)	0,2l	5,80.-
<i>Campari Orangensaft</i> <sup>1</sup> / <i>Campari Soda (auf Eis)</i>	0,2l	4,20.-
<i>Ramazzotti Rosato-Viva</i> <sup>1</sup>	0,2l	5,50.-
<i>Ramazzotti Rosato mit Rhabarberschorle, Minze, Eis</i>		
<i>Ramazzotti Rosato-Mio</i> <sup>1</sup>	0,2l	4,50.-
<i>Ramazzotti Rosato mit Prosecco, Basilikum, Eis</i>		
<i>Crodino Aperitivo</i> <sup>1</sup> (alkoholfreier Bitteraperitif auf Eis)	0,1l	2,90.-

## Prosecco






<i>SCAVI &amp; RAY Prosecco</i>	0,1l	4,20.-
<i>SCAVI &amp; RAY Prosecco</i>	0,7l	17,90.-
<i>SCAVI &amp; RAY Prosecco Ice Prestige</i>	0,7l	28,90.-
<i>SCAVI &amp; RAY Momento d'Oro (Gold Jahrgangsprosecco)</i>	0,7l	55,00.-

## Bevande – Heisse Getränke

<i>Espresso</i> <sup>3</sup>	1,80.-
<i>Espresso Macchiato</i> <sup>3</sup> (mit Milchschaum)	2,00.-
<i>Espresso doppio</i> <sup>3</sup>	3,20.-
<i>Espresso corretto con Grappe</i> <sup>3</sup>	4,10.-
<i>Tasse Caffé</i> <sup>3</sup>	2,00.-
<i>Baileys Coffee</i> <sup>3</sup>	3,80.-
<i>Latte Macchiato</i> <sup>3</sup>	2,90.-
<i>Tasse Cappuccino Originale</i> <sup>3</sup>	2,60.-
<i>Milkschokolade (mit Sahne)</i>	3,00.-
<i>Glas Tee (Rooibos-Kräuter, Grüntee-Chun Mee, Pfefferminze, Passionsfrucht, Erdbeer, Schwarztee-English-Breakfast)</i>	2,90.-

## Bevande Analcolic – Alkoholfreie Getränke

01. Aqua Morelli (mit oder ohne Kohlensäure)		0,25l	2,20.-
02. Aqua Morelli (mit oder ohne Kohlensäure)		0,75l	5,20.-
05. Coca-Cola <sup>1 2 3</sup>		0,33l	2,60.-
06. Coca-Cola Zero <sup>1 2 3</sup>		0,33l	2,60.-
07. Fanta <sup>1 2</sup>		0,33l	2,60.-
08. Sprite <sup>1 2</sup>		0,33l	2,60.-
09. Mezzo Mix <sup>1 2 3</sup>		0,33l	2,60.-
10. Oppacher Tonic Water <sup>2 4</sup>		0,25l	2,20.-
11. Oppacher Bitter Lemon <sup>1 2 4</sup>		0,25l	2,20.-
12. Oppacher Gin Ale <sup>1 2</sup>		0,25l	2,20.-
13. ViO Rhabarberschorle <sup>1</sup>		0,3l	2,90.-
14. ViO Bio Gurke-Limette		0,3l	2,90.-
15. ViO Johannisbeerschorle <sup>1</sup>		0,3l	2,90.-
16. ViO Bio Apfelschorle		0,3l	2,90.-

## Granini Succhi – Säfte und Nektar

Orangensaft	0,2l	2,00.-
Bananennektar <sup>2</sup>	0,2l	2,00.-
Kirschnektar	0,2l	2,00.-
Apfelsaft <sup>2</sup>	0,2l	2,00.-
Maracujanektar	0,2l	2,00.-
Kiba <sup>2</sup>	0,2l	2,00.-



## Birre – Bier



Meißner Schwerter Pils (vom Fass)	0,3l	2,50.-	0,5l	3,70.-
Lößnitz Pils (vom Fass)	0,3l	2,60.-	0,5l	3,80.-
Radler	0,3l	2,40.-	0,5l	3,60.-
Diesel	0,3l	2,40.-	0,5l	3,60.-
Köstritzer Schwarz Bier	0,33l	2,60.-		
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	2,60.-		
Meißner Schwerter Rubin Pils (rubinrot/mild)			0,5l	3,40.-
Erdinger Hefeweizen			0,5l	3,60.-
Erdinger Kristallweizen			0,5l	3,60.-
Erdinger Hefeweizen Dunkel			0,5l	3,60.-
Erdinger (alkoholfrei)			0,5l	3,60.-
Cola/Bananenweizen <sup>1 2 3</sup>			0,5l	3,80.-

**AVERNA**

## Alcolici – Spirituosen 2 cl

**RAMAZZOTTI**

---

<i>Amaro Averna</i> <sup>1</sup> (leichter Kräuterlikör auf Eis mit Zitrone)	2,20.-
<i>Ramazotti</i> (auf Eis mit Zitrone)	2,20.-
<i>Fernet Branca</i>	2,50.-
<i>Vecchia Romagna</i> (ital. Weinbrand)	2,60.-
<i>Sambuca</i>	2,60.-
<i>Limoncello</i> <sup>1</sup> (ital. Zitronenlikör)	2,00.-
<i>Cynar</i> (ital. Artischockenlikör)	2,20.-
<i>Frangelico</i> (ital. Haselnusslikör)	2,60.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	2,60.-
<i>Montenegro Amaro</i> (ital. Bitterlikör)	2,40.-

## Longdrinks 0,2l

---

<i>Bacardi Cola</i> <sup>13</sup>	4,20.-
<i>Wodka Lemon</i> <sup>124</sup>	4,20.-
<i>Gin Tonic</i> <sup>24</sup>	4,20.-

*Bei weiteren Wünschen fragen Sie bitte unser Service-Personal.*

## Grappa 2 cl

---

<i>Grappa di Vinaccia Bianco</i>	3,20.-
<i>Grappa di Riserva</i> (im Holzfass gereift, milder Abgang)	3,90.-
<i>Grappa di Chianti</i> (milder Geschmack, leichter Abgang)	4,20.-
<i>Grappa di Moscato Trention</i> (liebliches Bouquet von Muskatellertraube)	4,90.-
<i>Grappa di Merlot</i> (fruchtiger Grappe mit milden Abgang von der Merlottraube)	5,20.-
<i>Grappa di Barolo</i> (intensiver Geschmack, vollmundiger Abgang)	5,50.-
<i>Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco</i> (8 Jahre gereift) (gewonnen aus der Proseccotraube nach speziellen Verfahren, mildes Bukett, fruchtiges Vanillearoma mit Traubennote)	6,50.-

# *Weine*



## Vini Rossi – offene Rotweine

---

### **Lambrusco dell` Emilia Frizzante IGT**

**Liebtlich prickelnder harmonischer roter Perlwein, intensiver frischer Veilchenduft mit reizvollem Bouquet und frischem Geschmack.**

**Anbaugebiet: Emilia-Romagna**

**Passend zu: Pizza und Pasta**

» 0,2l 3,60.-    » 0,5l 7,20.-    » 1,0l 13,90.-

### **Chianti Cantina di Montalcino D.O.C.G**

**Rubinroter trockener Wein, fruchtig mit sortentypischem Veilchenduft im Bouquet, weich mit angenehmer Gewürznuance.**

**Anbaugebiet: Toskana**

**Passend zu: Pasta, Grillgerichten und Lamm**

» 0,2l 3,90.-    » 0,5l 8,20.-    » 1,0l 15,50.-

### **Bardolino Villa Belvedere D.O.C.**

**Kirschroter trockener Wein, voluminöser fruchtiger Geschmack mit leichter mineralischer Note, Duft nach gereiften Trauben mit leichtem Veilchenduft.**

**Anbaugebiet: Südost-Ufer Gardasee**

**Passend zu: Antipasti, Pizza und Pasta**

» 0,2l 3,70.-    » 0,5l 7,50.-    » 1,0l 14,50.-

### **Primitivo Monte Pietroso Puglia IGT**

**Tief rubinroter trockener Wein mit violetter Nuance, feinherbes, herzhaftes und weiniges Bouquet, am Gaumen ausgewogen und fruchtig.**

**Anbaugebiet: Venetien**

**Passend zu: Antipasti, Käse und Pasta**

» 0,2l 3,70.-    » 0,5l 7,50.-    » 1,0l 14,50.-

### **Nero d`Avola Monte Pietroso Sicilia IGT**

**Intensiver rubinroter trockener Wein, in der Nase viel Frucht mit Sauerkirsch und Waldbeernote, verwöhnt den Gaumen mit einen vollmundigen lang anhaltenden Körper mit süßer Tannine.**

**Anbaugebiet: Sizilien**

**Passend zu: Käse, Pasta und Risotto**

» 0,2l 3,60.-    » 0,5l 7,20.-    » 1,0l 13,90.-

Alle Weine enthalten Sulfite.



# Vini Bianchi – offene Weißweine

---

## **Frizzantino Dolce IGT**

Lieblich weißer prickelnder Perlwein, sehr fruchtig, mit einem fruchtigem aromatischen Geruch, strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.

Anbaugebiet: Emilia-Romagna

Passend zu: Aperitif, Pizza und Pasta

» 0,2l 3,60.-      » 0,5l 7,20.-      » 1,0l 13,90.-

## **Pinot Grigio – Garganega delle Venezie IGT**

Trockener fruchtiger Weißwein, Bouquet nach Wiesenblumen mit Anklängen von Honig und Banane, voll und weich im Gaumen, im Abgang angenehme Note von reifen Birnen.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: helle Fleisch- und Fischgerichte

» 0,2l 3,90.-      » 0,5l 8,20.-      » 1,0l 15,50.-

## **Terre Siciliane Monte Pietroso IGT**

Trockener Weißwein mit strohgelber Farbe, fruchtiger Geschmack und frischer Duft, Bouquet nach Zitrusfrucht mit Anklängen von Birne und Apfel.

Anbaugebiet: Abruzzen

Passend zu: Salate, Pasta, Fischgerichte und Schalentieren

» 0,2l 3,60.-      » 0,5l 7,20.-      » 1,0l 13,90.-

## **Chardonnay delle Venezie IGT**

Trockener Weißwein mit klarer strohgelber Farbe, fruchtig milde Aromen von Zitrusfrucht, Birne, Zitrone, Apfel, trocken und harmonisch im Gaumen, nachhaltiges Bouquet.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Antipasti, Pasta, Risotto und Fischgerichte

» 0,2l 3,90.-      » 0,5l 8,20.-      » 1,0l 15,50.-

## **Weinschorle (herb/süß)**

» 0,2l 3,10.-      » 0,5l 5,90.-      » 1,0l 10,90.-

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Vini Rosé – offene Roséweine

---

### **Fragolino Rosato**

Italienischer süßer Frizzante mit intensiven Geschmack von Erdbeeren, elegantes Bouquet mit Nuancen von Waldbeeren, ein intensiver fruchtig süßer Abgang.

Anbaugebiet: Veneto

Passend zu: Aperitif, Süßspeisen und Desserts

» 0,2l 3,60.-      » 0,5l 7,20.-

### **Bardolino Chiaretto D.O.C**

Trockener zartrosaner Rosewein mit frischen Bouquet mit starken Anklängen an Kirsche und Rose, im Gaumen frisch mit leicht saurer Note, im Abgang angenehm und erfrischend.

Anbaugebiet: Gardasee

Passend zu: Antipasti, Fisch- und helle Fleischgerichte

» 0,2l 3,90.-      » 0,5l 8,20.-

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Vini Rossi Bottiglie – Rotwein Flasche 0,75l

### Scavi & Ray Veneto il Rosso

Der trockene Rotwein hat eine purpurrote Farbe und besitzt ein fruchtigen Duft. Das Aroma ist nach Kirsche und reifen Pflaumen entwickelt. Im Abgang ist der Wein ausgewogen und hat eine milde Säure mit würzig fruchtigen Tönen.

Anbaugebiet: Veneto

Passend zu: Pizza, Pasta und Fleischgerichte

» 0,2l 4,20.- » 0,75l 15,00.-



### Chanti Classico D.O.C

Eine Flasche mit trockenem, dunklem rubinrotem Wein, im Bouquet intensive Aromatik von roten Beeren und Weichseln, ausgeprägter Veilchenduft, frisch und beerig, milde Tannine im Abgang.

Anbaugebiet: Toskana

Passend zu: Pasta und Fleischgerichte

» 0,2l 4,90.- » 0,75l 18,50.-



### Barbera D'Asti Michele Chiarlo D.O.C.G. \*Hauswein\*

Die Farbe ist dunkel rubinrot, im Duft finden sich Nuancen von Karamell, Beerenfrucht, Pflaume, Gewürzen und Vanille. Trocken und voll im Geschmack, intensiv fruchtig mit Eindrücken reifer roter Frucht. Der Abgang ist lang und verführerisch, ein wahrer Wein mit viel Kraft und Prestige.

Anbaugebiet: Piemont

Passend zu: Pasta und helle Fleischgerichte

» 0,2l 5,20.- » 0,75l 19,50.-



### Barolo Batasiolo D.O.C.G (König der italienischen Weine)

Ein granatroter trockener Barolo mit der höchsten Qualitätsstufe. Der Wein besitzt ein würziges Bouquet mit einem Geschmack nach roten Früchten. Der Abgang ist langanhaltend kraftvoll und elegant was den Barolo zum besten Wein Italiens auszeichnet.

Anbaugebiet: Piemont

Passend zu: Pasta, Fleischgerichte und Risotto

» 0,2l 8,80.- » 0,75l 34,50.-



Zu allen Rotweinen empfehlen wir Acqua Morelli (stilles Mineralwasser).

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Vini Rosé Bottiglie – Roséwein Flasche 0,75l

### **Fragolino Rosato**

Italienischer süßer Frizzante mit intensivem Geschmack von Erdbeeren, elegantes Bouquet mit Nuancen von Waldbeeren, ein intensiver fruchtig süßer Abgang.

Anbaugebiet: Veneto

Passend zu: Aperitif, Süßspeisen und Desserts

12,50.-



### **Chiaretto Rose D.O.C**

Der trockene Rosewein ist leuchtend himbeerrot, hat ein Bukett von Johannis- und Himbeeren, im Gaumen mild, lebendig und angenehm fruchtig.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Fleischgerichte

18,50.-



## Vini Bianchi Bottiglie – Weißwein Flasche 0,75l

### **Scavi & Ray Veneto il Bianco**

Der Veneto il Bianco ist ein trockener Wein und besitzt eine hellgelbe Farbe mit einem fruchtigen Bouquet nach Birne, Äpfel und Zitrusfrucht. Im Gaumen ist er fruchtig und hat eine perfekt ausgewogene Säure.

Anbaugebiet: Veneto

Passend zu: Antipasti, Pasta, helle Fleisch- und Fischgerichte

» 0,2l 4,20.- » 0,75l 15,00.-



### **Aragosta Vermentino di Sardegna D.O.C.**

Ein trockener Weißwein mit einer hellen zitronengelben Farbe, in der Nase aromatisch mit Noten nach feiner Mandelnote, am Gaumen weich und rund, milde Säure, harmonischer langanhaltender Abgang.

Anbaugebiet: Sardinien

Passend zu: Pasta, Fleisch- und Fischgerichte

» 0,2l 4,90.- » 0,75l 18,50.-



### **Villa Bianchi Verdicchio Castelli di Jesi DOC**

Der Villa Bianchi besitzt eine strohgelbe Farbe. Ein frischer fruchtiger trockener Wein mit zarten Nuancen von Weißdorn und Mandelblüten. Würzig, belebende Frische, sehr fruchtig und dezente Struktur.

Anbaugebiet: Marche, Castelli di Jesi

Passend zu: Antipasti, helle Fleisch- und Fischgerichte

» 0,2l 5,10.- » 0,75l 19,00.-



Alle Weine enthalten Sulfite.

### ***Gavi di Gavi Batasiolo D.O.C***

Der trockene Weißwein überzeugt mit einer funkelnden strohgelben Farbe. Im Geschmack mit jugendlicher Frische, saftiger Frucht nach Äpfeln, Birnen und Kiwis, begleitet von Minze, langanhaltender zitrusgeprägter Abgang.

Anbaugbiet: Piemont

Passend zu: Käse, Pizza, Pasta, Fischgerichte und Schalentieren

» 0,2l 5,20.- » 0,75l 19,50.-



### ***Lugana Vigneto Mandolara le Morette***

Der Lugana ist ein trockener Weißwein in einer strohgelben Farbe mit grüngoldenen Reflexen. Der Geschmack erinnert an Birnen, Äpfel und Ananas. Besitzt einen frischen fruchtigen und langanhaltenden Abgang.

Anbaugbiet: Gardasee

Passend zu: Antipasti und Fischgerichte

» 0,2l 7,20.- » 0,75l 27,00.-



Alle Weine enthalten Sulfite.

Öffnungszeiten  
Mo – So 17 – 23 Uhr

Anschrift  
Louisenstraße 33  
01099 Dresden

Telefon  
0351 30995113

Web  
[www.damicheledresden.de](http://www.damicheledresden.de)  
[info@damicheledresden.de](mailto:info@damicheledresden.de)



[http://www.facebook.com/  
www.damicheledresden.de](http://www.facebook.com/www.damicheledresden.de)

