

10% Rabatt auf Speisen zum Mitnehmen



Italienisch essen bedeutet Italien genießen.

Ristorante • Pizzeria • Osteria

Da Michele

CUCINA ITALIANA MODERNA | MODERNE ITALIENISCHE KÜCHE



Zuppe - Suppe

140. Crema di Pomodoro ^(Vegetarisch)

6.90.-

Hausgemachte Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert durch aromatischen Basilikum, Grana Padano-Blätter und Sahne-Topping
(homemade creamy tomato soup with fresh basil, parmesan and cream)

Stuzzicheria - Zeitvertreib

145. Oliven alla Michele ^{34 (Vegetarisch)}

6.90.-

Hausgemachte Oliven mit Brot, Grana Padano und Olivenöl Extra Vergine
(homemade olives with bread, Grana Padano and olive oil)

146. Pizza Pane ^(Vegetarisch)

6.20.-

Hausgemachtes Pizzabrot mit mildem Oregano und Knoblauchöl
(homemade pizza bread with mild oregano and garlic oil)

147. Bruschetta ^(Vegetarisch)

6.90.-

Hausgemachtes geröstetes Brot mit gereiften frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine
(homemade roasted bread with fresh tomatoes, garlic, oregano, basil and olive oil)

- mit gehobeltem Grana Padano
(with parmesan)

2.50.-

148. Pizza Panini ³⁴

6.90.-

Hausgemachte Pizzabrötchen mit Mozzarella, frischem Knoblauch-Dip und Oregano
(homemade pizza rolls with mozzarella, garlic-dip and oregano)

- gefüllt mit Schinken, Salami, scharfe Salami, Thunfisch oder Spinat
(filled with: ham, salami, spicy salami, tuna or spinach)

2.00.-

Zu allen Suppen und Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot.
(homemade bread will be served along with all the soups and appetizers)

Mit der Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMVI) müssen Allergene neben den Zusatzstoffen gekennzeichnet werden. Trotz aller Sorgfalt möchten wir jedoch darauf hinweisen, dass beim Herstellungsprozess unbeabsichtigt und technologisch nicht vermeidbar, Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden können. (Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.)



Antipasti - Vorspeise

150. Caprese di Bufala D.O.P (Vegetarisch)

11.50.-

Charaktervoller Mozzarella di Bufala D.O.P serviert mit gereiften Tomaten, frischer Basilikum, Olivenöl Extra Vergine und hausgemachtes Brot
(buffalo-mozzarella with tomatoes, basil and olive oil)

151. Burrata di Parma

12.50.-

Cremiger Burrata D.O.P auf gereiften italienischen Landschinken, Kirschtomaten, Rucola, Olivenöl Extra Vergine und italienischen Taralli-Gebäck
(burrata-cheese with mature parma-ham, cherry tomatoes, arugula and native olive oil)

- mit frisch gehobeltem Trüffel
(with shaved fresh truffle)

3.50.-

152. Carpaccio di Manzo alla Moda

13.90.-

Feine Rindfleischscheiben mit frischem Rucola und Champignons verfeinert mit Parmesanblättern, Zitrone und Olivenöl Extra Vergine
(wafer-thin slices of beef served with arugula, parmesan, mushrooms and olive oil)

- mit frisch gehobeltem Trüffel
(with shaved fresh truffle)

3.50.-

153. Vitello Tonnato⁵

13.90.-

Zartes Kalbfleisch an einer milden Thunfisch-Sauce verfeinert mit frittierten Kapern, Sardellen, Basilikum und frischer Zitrone
(wafer-thin tender veal served with a creamy tuna sauce, rocket and capers)

154. Antipasti alla Michele³ (versch. Vorspeisen nach Art des Hauses)

18.90.-

Traditionelle Vorspeisenplatte mit Bruschetta, Vitello Tonnato, Caprese, hausgemachten Antipasti und Käse
(traditional appetizers: bruschetta, vitello tonnato, caprese, homemade antipasti and cheese)

155. Antipasti della casa vegetariani³ (Vegetarisch)

18.50.-

Gemischte vegetarische Zusammenstellung von Caprese, frischem Gemüse, hausgemachten Antipasti und Käse
(various vegetarian appetizers: caprese, fresh vegetables, homemade antipasti and cheese)

Zu allen Suppen und Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Brot.
(homemade bread will be served along with all the soups and appetizers)



Insalata - Salate

Dressing nach Wahl: Olivenöl-Weinessig oder Balsamico
(Dressing of your choice: olive oil-wine vinegar or balsamic vinegar)

170. Insalata Italiano ^(Vegetarisch)

7.90.-

Frischer gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Paprika
(mixed salad with tomatoes, cucumber, red onions and bell pepper)

171. Vedure ^{5 (Vegetarisch)}

10.90.-

Frischer gemischter Salat mit flambierter Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika, Kirschtomaten, rote Zwiebeln verfeinert durch Rosmarin und cremigem Burrata
(fresh mixed salad with, mushrooms, pepper, cherry tomatoes, zucchini, aubergine, cream-cheese)

172. Roma ^{5 (Vegetarisch)}

12.90.-

Frischer gemischter Salat mit zartem Thunfisch, Ei, Tomaten, Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Avocado und Mozzarella di Bufala D.O.P.
(fresh mixed salad with tuna, egg, tomatoes, bell pepper, cucumber, red onion, avocado and buffalo mozzarella)

173. Petto di Pollo

13.90.-

Frischer gemischter Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Gurke, rote Zwiebel, jungen Kartoffeln, fruchtiger Mango, gebratene Champignons und zarte Hähnchenbrust
(fresh mixed salad with, tomatoes, cucumber, onions, bell pepper, potatoes, mango, mushrooms, chicken)

174. Fior di Latte ^{1 (Vegetarisch)}

14.90.-

Frischer gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Mozzarella di Bufala D.O.P., Avocado, geröstete Pinienkerne, Grana-Padano-Blätter, Oliven alla Michele verfeinert durch Balsamico-Glace
(mixed salad with tomatoes, bell pepper, cucumber, red onions, mozzarella di bufala, avocado, pine nuts with basamico-glace)

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Brot.
(Homemade bread will be served along with all the salads.)

Extra Brot (extra bread)

2.50.-



Pizza - Originale Traditionelle (φ 33 cm)

Alle Pizzen sind mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella zubereitet.
(All pizzas are prepared with homemade tomato sauce und mozzarella.)

180. Margherita ¹ (Vegetarisch)	9.50.-
Mozzarella di Bufala D.O.P., Basilikum, Olivenöl Extra Vergine (buffalo-mozzarella, basil and native olive oil)	
181. Diavola ^{1,2}	10.90.-
Scharfe italienische Salami und Peperoni (spicy salami and chilli pepper)	
182. Hawaii ^{1,2}	10.90.-
Schinken und Ananas (ham and pineapple)	
183. Canarino ¹	10.90.-
Sardellen, Kapern und Oliven (anchovies, capers and olives)	
184. Tonno e Cipolla ¹	11.50.-
Thunfisch und rote Zwiebeln (tuna and red onions)	
185. Funghi-Prosciutto-Salame ^{1,2}	11.90.-
Italienische Salami, gekochter Schinken und Champignons (italian salami, ham and mushrooms)	
186. Calzone (Pizzatasche) ^{1,2}	11.90.-
Pizzatasche gefüllt mit Champignons, ital. Salami, Paprika und gekochtem Schinken (stuffed pizza pouches filled with mushrooms, italian salami, bell pepper and ham)	
187. 4 Formaggi ¹	12.50.-
Vier verschiedene Käsesorten (four types cheeses)	
188. Marinara ¹	14.90.-
Miesmuscheln, Flußkrebse, Meeresfrüchte und Knoblauch (seafood and garlic)	



Pizza - Speciale (φ 33 cm)

190. Tricolore¹ (Vegetarisch)

11.90.-

Mozzarella di Bufala D.O.P., Kirschtomaten, frischer Basilikum und Olivenöl Extra Vergine
(cherry-tomatoes, buffalo-mozzarella D.O.P. , fresh basil and native olive oil)

191. Da Michele¹

12.50.-

Scharfe Salami, hausgemachte Oliven, Peperoncino, Champignons, Paprika und rote Zwiebeln
(spicy salami, homemade olives, chilies, mushrooms, bell pepper and red onions)

192. Parmengola¹

12.50.-

Gorgonzola, Prosciutto di Parma und frischer Rucola
(gorgonzola, parma-ham and arugula)

193. Supreme¹

12.90.-

Mozzarella di Bufala D.O.P., Hähnchenbrust, Basilikumpesto, Aubergine und frischer Basilikum
(chickenbreast, buffalo mozzarella, basil-pesto, eggplant and fresh basil)

194. Vegetariana^{1,2} (Vegetarisch)

11.50.-

Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika und Artischocken
(cherry-tomatoes, zucchini, eggplant, bell-pepper and artichokes)

195. Della Casa^{1,2}

12.50.-

Schinken, italienische Salami, Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Ei
(ham, italian salami, bell-pepper, mushrooms, red onions and egg)

196. Bella Italia¹

12.90.-

Prosciutto di Parma, Grana-Padano D.O.P und frischer Rucola
(parma-ham, arugula and Grana Padano)



Pizza - Exotic (ø 33 cm)

200. Gallopa¹ (Vegetarisch) 12.50.-

Feigen, Ziegenkäse, verfeinert mit Walnuß-Pesto und Baby-Spinat
(figs, goat cheese, walnut-pesto and spinach)

201. Verde^{2,3} (Vegetarisch) 12.90.-

Zucchini, Avocado, Ricotta, Rucola, Pinienkerne und Paprika-Pesto
(zucchini, avocado, ricotta cream-cheese, arugula, pine nuts and pepper-pesto)

202. Tartufo¹ (ohne Tomatensoße) 13.50.-

Gorgonzola, Radicchio, Feige, Trüffelpesto und Trüffel-Rand
(gorgonzola, radicchio, figs, rocket, truffle-pesto and truffel-edge)

203. La Luna^{1,2,3} 13.90.-

Prosciutto di Parma, Balsamico-Glace, Grana-Padano D.O.P frischer Rucola und cremiger Burrata D.O.P
(prosciutto di parma, balsamico-glace, grana-padano, arugula and cream-cheese)

204. Mortadella Pistazie^{1,5} (ohne Tomatensoße) 13.90.-

Mortadella di Pistazie, Ricotta, Burrata D.O.P, Pistazien-Pesto, Grana-Padano D.O.P und geriebene Pistazie
(mortadella di pistazie, creme cheese, burrata, pistazie-pesto and grana-padano)

Extra Wünsche: 1.50.-

Mozzarella, Ei, Zwiebel, Ananas, Oliven, Pepperoni, Paprika, Mais, Knoblauch, Salami, Schinken

2.00.-

Spinat, Zucchini, Rucola, Kapern, Champignons, Aubergine, Avocado, Feigen, Ricotta, Radicchio

2.50.-

Sardellen, Speck, Kirschtomaten, Grana-Padano D.O.P, Thunfisch, Hähnchenbrust, Artischocken, Ziegenkäse

3.00.-

Shrimps, Parmaschinken, Gorgonzola, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Meeresfrüchte, Pienenkerne, Mortadella, Flußkrebse



Pasta Classic

210. *Al Ragout*

10.50.-

Spaghetti mit traditioneller Hackfleisch-Sauce mit Grana-Padano und frischem Basilikum
(Spaghetti with traditional meat sauce with Grana-Padano and basil)

211. *All' Arrabbiata*¹ (Vegetarisch)

10.20.-

Rigatoni mit pikanter Peperoncino und Knoblauch in hausgemachter Chili-Tomatensoße und frischem Basilikum
(Rigatoni with peperoncino and garlic served with homemade chili-tomato sauce and basil)

212. *Carbonara „traditionale“* (auf Wunsch mit Sahne)

11.50.-

Spaghetti mit krossem Guanciale (Speck) in einer Ei-Grana-Padano D.O.P Soße leicht gepfeffert und frischem Basilikum
(Spaghetti with bacon, egg and Grana-Padano, pepper and basil)

213. *Ai Frutti di Mare*

14.90.-

Spaghetti mit verschiedene Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Rießengarnele, Knoblauch in einer hausgemachter Tomatensoße und frischer Blattpetersilie
(Spaghetti with various seafood, garlic and homemade tomato sauce and parsley)

Pasta Speciale

220. *All' Ortolana* (Vegetarisch)

11.50.-

Tagliatelle mit Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in hausgemachter Tomatensoße und frischem Rucola
(Tagliatelle with zucchini, aubergine, onions, bell pepper, and garlic with homemade tomato sauce and arugula)

221. *Pesto-Rosso*¹⁵ (Vegetarisch)

12.50.-

Rigatoni mit Kirschtomaten, Walnüssen und Avocado in einer milden Basilikum-Pesto-Sahne-Soße und frischem Rucola
(Rigatoni with cherry-tomatos, walnuts and avocado in a mild basil-pesto-cream-sauce and arugula)

222. *Venezia*¹⁵

13.90.-

Tagliatelle mit zarten Hähnchenbrust-Streifen und Champignons in milder Paprika-Pesto-Soße mit frischem Rucola
(Tagliatelle with tender chicken breast-strips and mushrooms in a mild bell pepper-pesto-sauce with arugula)



223. Originario ⁵ (Vegetarisch) 14.50.-

Hausgemachte Raviolis mit Ricotta-Kräuterfüllung in Trüffel-Champignon-Soße
(homemade Raviolis filled with herbs and cream-cheese served with a mushroom-truffle-sauce)

224. Pistacchio ¹⁵ (Vegetarisch) 14.90.-

Spaghetti mit gemahlen Pistazien in einer milden Pistazien-Grana-Padano D.O.P Soße mit cremigem Burrata D.O.P und frischem Basilikum
(Spaghetti with ground pistachios in a mild pistachios-grana-padano-sauce with creamy-cheese and basil)

Pasta - Exotic

230. Rigatoni alle Noci ² (Vegetarisch) 12.90.-

Rigatoni mit getrockneten Tomaten, Mango und Walnüssen in einer Basilikum-Pesto-Soße
(Rigatoni with sun-dried tomatoes, mango and walnuts served with basil-pesto)

231. Rossa ⁵ (Vegetarisch) 13.50.-

Rote Beete Gnocchi mit mildem Ziegenkäse, frischem Rucola, geröstete Pinienkernen in einer Walnusspesto-Rote Beete-Soße
(Beetroot-Gnocchi with goat cheese, arugula, pine nuts in a walnut-pesto-sauce)

232. Fantastico ⁵ 13.90.-

Spinat-Tagliatelle mit frischem Avocado, Pinienkernen, Feigen und Shrimps in einer Walnuß-Pesto-Soße
(Spinach-Tagliatelle with avocado, pine-nuts, figs and shrimps in a walnut-pesto-sauce)

233. Salsiccia e Ricotta ¹ 14.50.-

Nodinis (Nudelsäcken) gefüllt mit Trüffel, frischen Champignons, scharfe italienische Salami in einer milden Kräuter-Ricotta-Trüffelsoße verfeinert mit Rucola
(Nodinis (pasta bag) filled with truffle, mushrooms, chilli-salami in a truffle-ricotta-sauce with arugula)

234. Spaghetti Violetta ⁵ 14.90.-

Violette Bandnudeln mit pikanter Salsiccia, White Tiger Garnelen, Kirschtomaten, frischer Petersilie in einer violetten-Pesto-Knoblauch-Soße
(Tagliatelle with salsiccia, shrimps, cherry-tomatoes, parsley in a pesto-garlic-sauce)



Al Forno - Überbacken

260. Lasagna Casalinga - Originalrezept - 12.50.-

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch-Bechamel-Soße und Mozzarella überbacken
(homemade Lasagne with ground-meat-bechamel-sauce and mozzarella)

261. Canneloni con Ricotta e Spinaci 12.50.-

Hausgemachte Canneloni gefüllt mit frischem Ricotta und Spinat
in einer Tomaten-Knoblauch-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken
(homemade Cannelloni filled with ricotta and spinach in a tomato-garlic-cream-sauce and mozzarella)

Specialità di carne - Fleisch-Spezialitäten

Wahlweise mit: Pasta, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison, Pommes oder frischem Salat
(Choice of: pasta, rosemary-potatoes, seasonal vegetables, french fries or fresh salad)

270. Pollo Primavera 16.90.-

Hähnchenbrust-Filet überbacken mit Mozzarella di Bufala D.O.P.,
getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
(chickenfilet with mozzarella, dried tomatos and basil-pesto)

271. Saltimbocca alla Romana 19.90.-

Leicht angebratene Kalbsrückensteaks umwickelt mit Prosciutto di Parma D.O.P.
und frischen Salbei in einer Weißwein-Buttersoße
(tender-veal with parma-ham and fresh sage in a white-wine-butter-sauce)

272. Bistecca di Manzo alla Griglia 24.50.-

Gegrilltes Rumpsteak auf Rucola mit hausgemachter Kräuterbutter
(grilled rumpsteak with homemade herb-butter)

273. Bistecca di Manzo al tartufo 26.50.-

Gegrilltes Rumpsteak mit Champignons in einer leichten Trüffel-Sahnesoße
(grilled rumpsteak with mushrooms in a truffle-cream-sauce)

Trüffelpommes / jede weitere Beilage **4.50.-/3.50.-**
(truffle-pommes and each additional ingredient)



Pesce - Fischvariationen

280. Vongole nere

19.90.-

Miesmuscheln in Tomaten- oder Weißwein-Soße mit Zitrone, Petersilie mit hausgemachtem Brot

(mussels with tomato- or white-wine sauce served with lemon, parsley and homemade bread)

Weitere Fisch-Angebote finden Sie in unserer Wochenkarte oder fragen Sie bitte das Service-Personal. Wir garantieren dadurch, dass der Fisch immer frisch ist.

(You can find more fish offers in our weekly menu or please ask our service staff. This way guarantees that the fish is always fresh.)

Dolce vita - Dessert

290. Tiramisù⁴

7.20.-

Hausgemachtes Tiramisù mit knusprigen Amarettini, Schokosoße, frischen Früchten und Minze

(homemade tiramisù with crispy amaretti, chocolate-sauce, fresh fruits and mint)

291. Panna Cotta⁴

7.20.-

Hausgemachtes Panna Cotta mit frischen Früchten, Minze in einer milden Erdbeer-Basilikum-Soße

(homemade panna cotta with fresh fruits, mint and homemade strawberry-basil-sauce)

292. Tortino al Core di cioccolato⁴

7.90.-

Cremiges Schokoladensouffle mit italienischem Vanilleeis, frischen Früchten und Minze

(chocolate-soufflè with italian vanilla ice cream, fresh fruits and mint)

293. Dolce vita alla Michele⁴

16.90.-

Nachspeisenplatte mit 3 verschiedenen Desserts für zwei Personen (Tiramisu, Panna-Cotta und Tortino) und frische Früchte

(plate with 3 various desserts for two persons - Tiramisu, Panna-Cotta und Tortino and fresh fruits)

je Box zum Mitnehmen
(each box to take away)

0.80.-



Menu bambini - Kinderkarte

Kinder bis 3 Jahre bekommen ein freies Essen. (children up to 3 years get a free meal)

Pasta

250. Pasta alla Superman 7.90.-

Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und Parmesan
(Rigatoni with homemade tomato-sauce and parmesan)

251. Pasta alla Marvel¹ 8.20.-

Rigatoni mit hausgemachter Bolognese-Soße und Parmesan
(Rigatoni with homemade bolognese sauce and parmesan)

Pizza (φ 24 cm)

252. Pizza Flash¹ 7.90.-

Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella
(Kidspizza with homemade tomato-sauce and mozzarella)

253. Pizza Ted¹⁵ 8.50.-

Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Schinken und Mozzarella
(Kidspizza with homemade tomato-sauce, ham and mozzarella)

254. Pizza Spider-Man 8.50.-

Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Salami und Mozzarella
(Kidspizza with homemade tomato-sauce, salami and mozzarella)

255. Pizza Hulk¹ 8.80.-

Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Gemüse und Käse
(Kidspizza with homemade tomato-sauce, vegetables and mozzarella)

Dessert

256. Eisbecher alla Ice Age¹⁴ 6.80.-

Vanilleeis mit Smarties und Waffeln
(vanilla ice cream with smarties and waffles)

Benvenuto...

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir bereiten alle Speisen aus frischen Zutaten, nach original italienischen Rezepten und mit der bekannten italienischen Leidenschaft zu. Bei unseren Zutaten achten wir stets auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie ein angenehmes Ambiente im Zentrum von Dresden-Neustadt. Wir werden uns bemühen, all Ihre Wünsche zu erfüllen.

*Leckere Speisen und Weine –
das Beste ist uns gerade gut genug.*

Wir freuen uns über Ihre Bewertung.
Teilen Sie Lob, Anregungen und Verbesserungsvorschläge mit uns.



Da Michele, Louisenstraße 33, 01099 Dresden Telefon 0351 30 99 5113 Web info@damicheledresden.de Öffnungszeiten Mittwoch – Sonntag 17 – 23 Uhr

Tischreservierungen ganz einfach unter www.da-michele.de

OLIVEN ZUM MITNEHMEN
ODER ONLINE BESTELLEN



250 g

5.50

500 g

9.90

