SPEISEKARTE

QUALITÀ PREMIUM DAL 1995

IL MENÙ

Ristorante • Pizzeria • Osteria

Da Michele

CUCINA ITALIANA MODERNA | MODERNE ITALIENISCHE KÜCHE

Zuppe - Suppe

Crema di Pomodoro Vegetarisch — 6.90
Hausgemachte Suppe aus sonnengereiften San Marzano Tomaten, verfeinert durch aromatischen Basilikum, Grana Padano-Blätter und knuspriges Brot
(homemade creamy tomato soup, basil, parmesan, bread)

Stuzzicheria - Zeitvertreib

Bruschetta Vegetarisch Vegan — 5.90
2x hausgemachtes geröstetes Brot mit gereiften frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Oregano, Basilikum und Olio d'oliva
(2 homemade roasted breads, tomatoes, garlic, oregano, basil, olive oil)

- mit gehobeltem Grana Padano D.O.P. (with parmesan) — +2.50

Oliven alla Michele [3,4] Vegetarisch — 6.90
Hauseingelegte grüne/schwarze Taggiasca Oliven mit Brot, Grana Padano D.O.P. und Olio d'oliva
(homemade green/black olives, bread, parmesan, olive oil)

Pizza Panini [3,4] Vegetarisch — 7.90
Hausgemachte Pizzabrötchen mit Mozzarella, Knoblauch-Dip und Oregano
(homemade pizza rolls, mozzarella, garlic-dip, oregano)

- gefüllt mit Schinken, Salami, scharfe Salami, Thunfisch oder Spinat — +2.50
  (filled with: ham, salami, spicy salami, tuna or spinach)

Pizza Pane Vegetarisch — 8.50
Hausgemachtes Pizzabrot mit mildem Oregano dazu drei verschiedenen Dips (Basilikumpesto, Knoblauchcreme, Paprikapesto)
(homemade pizza bread, mild oregano, three different dips)

Schale Oliven (bowl of olives) — 2.50

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Antipasti - Vorspeise

Verdure Mista *Vegetarisch* 8.90

Antipasti mit eingelegtem Gemüse, Grana Padano D.O.P. und frischem Basilikum (Paprika, Zucchini, Oliven, Champignons)

(Antipasti with pickled vegetables (peppers, zucchini, olives, mushrooms) with parmesan, basil)

Burrata Caprese *Vegetarisch* 12.50

Cremiger Burrata D.O.P auf Rucola und Kirschtomaten, Olio d'oliva und Basilikum

(creamy Burrata, arugula, cherry tomatoes, olive oil, basil)

- mit Tomatenpesto (with tomato pesto) +2.50
- mit italienischem Landschinken 24 Monate D.O.P. +3.50
  (with italian country ham)

Carpaccio di Manzo alla Moda 14.90

Feine Rindfleischscheiben mit frischem Rucola und gebratenen Champignons, Zitrone, Grana Padano D.O.P. und Olio d'oliva

(fine slices of beef, arugula, fried mushrooms, lemon, parmesan, olive oil)

Vitello Tonnato [5] 15.90

Zartes Kalbfleisch an einer milden Thunfisch-Sauce verfeinert mit Kapernäpfel, Sardellen und Basilikum

(wafer-thin tender veal, tuna sauce, capers, anchovies, basil)

Antipasti alla Michele für 2 Personen [3] *(nach Art des Hauses)* 21.50

Traditionelle Vorspeisenplatte mit Bruschetta, Caprese, hausgemachte Antipasti, Wurst (Salami, Salsiccia piccante, Parmaschinken) und Käse (Gorgonzola, Ziegenkäse, Grana Padano D.O.P.)

(traditional appetizers: bruschetta, caprese, antipasti, sliced sausage, cheese)

Zu allen Vorspeisen servieren wir knuspriges Brot.
(bread will be served along with all the appetizers)

Extra Brot (extra bread) 2.50

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Insalata - Salate

Insalata Italiano piccola/grande *Vegetarisch* Vegan

5.90
8.90

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Taggiasca Oliven, Paprika und Olivenöl-Weinessig Dressing

(wild herb salad, tomatoes, cucumbers, red onions, olives, bell pepper, olive oil-wine vinegar dressing)

Bowl alla Pollo

14.50

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Paprika, Gurke, rote Zwiebel, Mini-Kartoffeln, Apfel, gebratene Champignons, zarte Hähnchenbrust und Basilikum-Olivenöl-Dressing

(wild herb salad, tomatoes, bell pepper, cucumber, red onion, mini potatoes, apple, fried mushrooms, tender chicken breast with a basil and olive oil dressing)

Roma [5]

15.20

Wildkräutersalat mit zartem Thunfisch, Gurke, Kirschtomaten, Paprika, rote Zwiebel, Sardellen und Mozzarella di Bufala D.O.P. und Balsamico-Dressing

(wild herb salad, tender tuna, cucumber, tomatoes, bell pepper, red onion, anchovies, buffalo mozzarella, balsamic dressing)

Bowl Basil

15.90

Wildkräutersalat mit Oliven, Rigatoni in Limonen-Basilikumpesto, Kirschtomaten, Mozzarella di Bufala D.O.P. und Garnelen mit einem Limetten-Weißweinessig-Dressing

(wild herb salad, olives, rigatoni in lime-basil pesto, tomatoes, buffalo mozzarella, shrimps, lime-whitewine-dressing)

Zu allen Salaten/Bowls servieren wir knuspriges Brot.
(bread will be served along with all the salads / Bowls)

Extra Brot (extra bread) 2.50

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Pizza - Trationelle (ϕ 33 cm)

glutenfrei +3,50.-

Marinara Vegetarisch Vegan — 9,50
San Marzano Tomatensoße D.O.P., Knoblauch und Oregano
(tomato sauce, garlic and oregano)

Margherita [1] Vegetarisch — 11,20
San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Basilikum, Oregano und Olio d'oliva (tomato sauce, mozzarella, basil, oregano and olive oil)

Diavola [1,2] — 12,90
San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, scharfe italienische Salami und Peperoni (tomato sauce, mozzarella, spicy salami and chilli pepper)

Funghi-Prosciutto-Salame [1,2] — 12,90
San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, italienische Salami, gekochter Schinken und Champignons
(tomato sauce, mozzarella, italian salami, ham and mushrooms)

Vegetariana Vegetarisch — 14,20
San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, gegrillte Zucchini und Paprika, Oliven alla Michele, Knoblauch und Basilikum
(tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini and peppers, olives alla Michele, garlic and basil)

4 Formaggi [1] Vegetarisch — 14,90
San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Fontina, Grana-Padano und Gorgonzola (tomato sauce, four types cheese)

Mare [1] — 15,90
San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Miesmuscheln, Meeresfrüchte, Garnelen, Oliven, Zitrone, Petersilie und Knoblauch
(tomato sauce, mozzarella, seafood and garlic)

Ist Ihre Lieblingspizza nicht dabei?
Dann wenden Sie sich gern an unser Servicepersonal.
(Isn't your favorite pizza included? Then please contact our service staff.)

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Pizza - Speciale (ϕ 33 cm)

glutenfrei +3.50.-

Tricolore [1] Vegetarisch — 13.90

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., Kirschtomaten, frischer Basilikum und Olio d´oliva

(tomato sauce, buffalo mozzarella, tomatoes, basil, olive oil)

Della Casa [1,2] — 13.90

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Schinken, italienische Salami, Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Ei

(tomato sauce, mozzarella, ham, italian salami, bell pepper, mushrooms, red onions, egg)

Da Michele [1] — 14.50

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Scharfe Salami, hausgemachte Oliven, Peperoncino, Champignons, Paprika und rote Zwiebeln

(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives, chilies, mushrooms, bell pepper, red onions)

Supreme [1] — 14.50

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Hähnchenbrust, Basilikumpesto, Aubergine und frischer Basilikum

(tomato sauce, mozzarella, chickenbreast, basil-pesto, eggplant, basil)

Pesto [1,2] (ohne Tomatensoße) Vegetarisch — 14.90

Basilikumpesto, Fior di Latte, getrocknete Tomaten, Burrata D.O.P. und Grana Padano P.O.D.

(basil pesto, mozzarella, dried tomatoes, burrata, parmesan)

Bella Italia [1] — 14.90

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, italienischer Landschinken 24 Monate D.O.P., Grana-Padano D.O.P und frischer Rucola

(tomato sauce, mozzarella, italian country ham, parmesan, arugula)

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.)

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Pizza - Exotic (ϕ 33 cm)

glutenfrei +3,50.-

Gallopa[1] Vegetarisch — 13.90

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Feigen, Ziegenkäse verfeinert mit Walnuß-Pesto und Baby-Spinat

(tomato sauce, mozzarella, figs, goat cheese, walnut-pesto, spinach)

Verde[2 3] Vegetarisch — 14.50

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, Paprika-Pesto, Zucchini, Avocado, Rucola, Pinienkerne, Ricotta und Paprikapulver

(tomato sauce, mozzarella, bell pepper-pesto, zucchini, avocado, arugula, pine nuts, ricotta)

La Luna[1 2 3] — 16.20

San Marzano Tomatensoße D.O.P., Fior di Latte, italienischer Landschinken 24 Monate D.O.P., Balsamico-Glace, Grana-Padano D.O.P, frischer Rucola und cremiger Burrata D.O.P.

(tomato sauce, mozzarella,, italian country ham,, balsamico-glace, parmesan, arugula, burrata)

Mordadella Pistazie[1 5] (ohne Tomatensoße) — 16.90

Ricotta-Creme, Mortadella di Pistazie, Burrata D.O.P, Pistazien-Pesto, Grana-Padano D.O.P und geriebene Pistazie

(ricotta, mortadella di pistazie, burrata, pistazie-pesto, parmesan)

Extra Wünsche:

Ei, Zwiebel, Oliven, Pepperoni, Paprika, Knoblauch, Salami, Schinken, Rucola, Kapern, Paprika-Pesto, Basilikum-Pesto, Walnuss-Pesto	2,00
Fior di Latte, Spinat, Zucchini, Champignons, Aubergine, Feigen, Ricotta, Kartoffeln	2,50
Sardellen, Guanciale, Kirschtomaten, Grana-Padano, Thunfisch, Hähnchenbrust, Ziegenkäse	2,80
Garnelen, Gorgonzola, scharfe Salami, Meeresfrüchte, Pinienkerne, Mortadella, Pistazien, italienischer Landschinken, Pistazien-Pesto	3,50
Burrata, Mozzarella di Bufala	4,00

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Pasta Classic

glutenfrei +2.50.-
Grana Padano +1.80.-

Napoli *Vegetarisch* 10.90

Spaghetti mit San Marzano Tomatensoße D.O.P. und frischem Basilikum
(spaghetti with tomato sauce and basil)

Al Ragout 12.50

Spaghetti mit traditioneller Hackfleisch-Sauce, Grana-Padano D.O.P.
und frischem Basilikum
(spaghetti with traditional meat sauce, parmesan, basil)

Carbonara „traditionale" *(auf Wunsch mit Sahne)* *Originalrezept* 12.90

Spaghetti mit krossem Guanciale (Speck) in einer Ei-Pecorino D.O.P-Soße,
leicht gepfeffert und frischem Basilikum
(spaghetti with bacon, egg-parmesan-sauce, pepper, basil)

All´ Arrabbiata[1] *Vegetarisch* *Vegan* 13.50

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

Ai Frutti di Mare 16.90

Handgemachte Tagliarini Neri mit Miesmuscheln, Meeresfrüchte, Garnelen
und Knoblauch in einer hausgemachten Tomatensoße
mit frischer Zitrone und Blattpetersilie
(handmade tagliarini neri with mussels, seafood, shrimp, garlic, homemade tomato sauce,
lemon, parsley)

Tagliarini Neri

Spaghetti

Rigatoni

Pasta Speciale

glutenfrei +2.50.-
Grana Padano +1.80.-

All' Ortolana — Vegetarisch — 14.50

Tagliatelle mit Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in hausgemachter Tomatensoße und frischem Rucola
(tagliatelle, zucchini, eggplant, onion, bell pepper, garlic, homemade tomato sauce, arugula)

Pesto-Rosso [15] — Vegetarisch — 14.90

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

Venezia [15] — 15.50

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

Originario [5] — Vegetarisch — 15.90

Handgemachte Panzerotti Ricotta e Spinaci in einer Trüffel-Champignon-Soße mit Rucola
(homemade panzerotti ricotta e spinaci, mushroom-truffle-sauce, arugula)

Panzerotti Ricotta e Spinaci

Tagliatelle

Rigatoni

Pasta - Exotic

glutenfrei +2.50.-
Grana Padano +1.80.-

Rossa [5] Vegetarisch — 14.90

Rote Beete Gnocchi mit mildem Ziegenkäse, frischem Rucola, gerösteten Pinienkernen in einer Walnusspesto-Rote Beete-Soße
(beetroot-gnocchi, goat cheese, arugula, pine nuts, walnut-pesto-sauce)

Fantastico [5] — 15.90

Fettuccine Verdi mit Avocado, gerösteten Pinienkernen, Feigen und Garnelen in einer Walnuß-Pesto-Soße verfeinert mit frischem Baby-Spinat
(fettuccine verdi, avocado, pine-nuts, figs, shrimps, walnut-pesto-sauce, baby spinach)

Salsiccia e Ricotta [1] — 16.50

Nodinis (Nudelsäckchen) gefüllt mit Trüffel, frischen Champignons, scharfer italienischer Salami in einer milden Kräuter-Ricotta-Trüffelsoße verfeinert mit Rucola
(nodinis (pasta bag) filled with truffle, mushrooms, chilli-salami, mild truffle-ricotta-sauce, arugula)

Pistacchio [15] Vegetarisch — 16.90

Spaghetti mit gemahlenen Pistazien in einer milden Pistazien-Grana-Padano D.O.P-Soße mit cremigem Burrata D.O.P und frischem Basilikum
(spaghetti, ground pistachios, mild pistachios-parmesan-sauce, burrata, basil)

Fettuccine verdi

Nodinis Tartufo

Gnocchi di Patate

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Al Forno - Überbacken

Lasagna Casalinga *Originalrezept* **13,50**
Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch-Bechamel-Soße und Mozzarella überbacken
(homemade lasagne, ground-meat-bechamel-sauce, mozzarella)

Canneloni con Ricotta e Spinaci *Vegetarisch* **14,90**
Handgemachte Canneloni gefüllt mit frischem Ricotta und frischer Baby-Spinat
in einer Tomaten-Knoblauch-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken
(handmade cannelloni filled with ricotta, spinach, tomato-garlic-cream-sauce, mozarella)

Specialità di carne - Fleisch Spezialitäten

Pollo Primavera **16,50**
Hähnchenbrust-Filet überbacken mit Mozzarella di Bufala D.O.P.,
getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
(chickenfilet gratinated with mozzarella, dried tomatos, basil-pesto)

Saltimbocca alla Romana **22,50**
Leicht angebratene Kalbsrückensteaks umwickelt mit Prosciutto
di Parma D.O.P. und frischen Salbei in einer Weißwein-Buttersoße
(tender-veal wrapped with parma-ham, sage, white-wine-butter-sauce)

Bistecca di Manzo alla Griglia **23,90**
Gegrilltes Rumpsteak auf Rucola mit hausgemachter Kräuterbutter
(grilled rumpsteak, homemade herb-butter)

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison oder frischer Salat **+3,50**
(side dishes: rosemary-potatoes, seasonal vegetables or fresh salad)

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Pesce - Fischvariationen

Vongole nere 25,90
Miesmuscheln in Tomaten- oder Weißwein-Soße mit Zitrone, Petersilie und hausgemachtem Brot
(mussels, tomato- or white-wine sauce, lemon, parsley, 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

Tiramisù [4] *Originalrezept* 6,90
Hausgemachtes Tiramisù mit knusprigen Amarettini, Schokosoße und Minze
(homemade tiramisù, amaretti, choclate-sauce, mint)

Panna Cotta Pistaccio [4] 6,90
Hausgemachtes Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeersoße und Minze
(homemade pistachio panna cotta, chocolate sauce, mint)

Tortino al Core di cioccolato [4] 7,90
Cremiges Schokoladensouffle mit Vanilleeis und Minze
(chocolate-soufflè, vanilla ice cream, mint)

Cassata al Pistacchio [14] 8,50
Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit knusprigen Amarettini und Minze Zabaione, Pistazie, kandierte Kirsche, Orange, Haselnuss
(sicilian-style ice cream with crispy amaretti biscuits and mint zabaglione, pistachio, candied cherry, orange, hazelnut)

je Box zum Mitnehmen 0,90
(each box to take away)

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Menu bambini - Kinderkarte

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

Pasta

Pasta alla Superman 8.40
Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und Parmesan
(rigatoni, homemade tomato-sauce, parmesan)

Pasta alla Marvel [1] 8.70
Rigatoni mit hausgemachter Bolognese-Soße und Parmesan
(rigatoni, homemade bolognese sauce, parmesan)

Pizza (ø 24 cm)

Pizza Flash [1] 8.40
Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße und Mozzarella
(kidspizza, homemade tomato-sauce, mozzarella)

Pizza Ted [15] 9.00
Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Schinken und Mozzarella
(kidspizza, homemade tomato-sauce, ham, mozzarella)

Pizza Spider-Man 9.00
Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Salami und Mozzarella
(kidspizza, homemade tomato-sauce, salami, mozzarella)

Pizza Hulk [1] 9.30
Kidspizza mit hausgemachter Tomatensoße, Gemüse und Mozzarella
(kidspizza, homemade tomato-sauce, vegetables, mozzarella)

Dessert

Eisbecher Susi & Strolch [14] 6.90
Spaghetti-Eis mit Erdbeersoße und frischem Obst
(spaghetti ice cream, strawberry sauce, fresh fruit)

[1] Farbstoff [2] Antioxidationsmittel [3] Geschmacksverstärker [4] Süßungsmittel [5] Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro.

Bevande Analcolic - Alkoholfreie Getränke

Surgiva Aqua (mit oder ohne Kohlensäure)	0,25 l	3,60
Surgiva Aqua (mit oder ohne Kohlensäure)	0,75 l	6,90
Coca-Cola[1,2,3] / Coca-Cola Zero[1,2,3]	0,33 l	4,50
Fanta[1,2] / Sprite[1,2] / Mezzo Mix[1,2,3]	0,33 l	4,50
Tonic Water[2,4]	0,25 l	4,00
Gin Ale[1,2]	0,25 l	4,00
Bitter Lemon[1,2,4]	0,25 l	4,00
Tafelwasser Pauschale	0,5 l	4,00

Succhi di frutta - Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,50.-	0,4 l	4,90
Orangensaft	0,2 l	3,50.-	0,4 l	4,90
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50.-	0,4 l	4,90
Maracujanektar[1,2]	0,2 l	3,50.-	0,4 l	4,90
Kirschnektar[1,2] / Bananennektar[1,2] / Kiba[1,2]	0,2 l	3,50.-	0,4 l	4,90
Erdbeernektar	0,2 l	3,50.-	0,4 l	4,90
Mangonektar	0,2 l	3,50.-	0,4 l	4,90
Schorle	0,2 l	2,90.-	0,4 l	4,70

Limonata Fatta in Casa - hausgem. Limo

Erdbeere - Basilkum[1] gefrorenen Erdebeeren, Basilikum, Eiswürfel	0,4 l	5,80
Limette - Gurke[1] frische Gurke, Limette, Eiswürfel	0,4 l	5,80
Maracuja - Minze[1] gefrorenen Mango, Minze, Eiswürfel	0,4 l	5,80
Orange - Limette[1] frische Orange, Minze, Eiswürfel	0,4 l	5,80

[1] Farbstoff [2] Konservierungsstoffe [3] Koffeinhaltig [4] Chininhaltig [5] Antioxidationsmittel

Alle Preise in Euro.

Bevande - Heisse Getränke

Espresso/ Espresso doppio [3]	3,00 / 4,90
Espresso Macchiato [3] (mit Milchschaum)	3,20
Tasse Kaffè [3]	3,20
Cappuccino Originale [3] / Latte Macchiato [3]	3,90
Glas Tee	3,80

Rooibos-Kräuter, Grüntee-Chun Mee, Pfefferminze, Früchte, Schwarztee-English-Breakfast)
(rooibos herbs, green tea, peppermint, fruit, black tea)

Birre - Bier

Meißner Schwerter Pils (vom Fass)	0,4 l	4,70
Spaten Hell (vom Fass)	0,4 l	4,50
Radler [1] / Diesel	0,4 l	4,40
Feldschlösschen Radler	0,5 l	5,40
Peroni (italienisches Bier)	0,33 l	4,50
Peroni Zero (italienisches Bier alkoholfrei)	0,33 l	4,50
St. Afra Meißner Schwarz Bier	0,33 l	4,20
Meißner Schwerter Rubin Pils (rubinrot/mild)	0,5 l	5,50
Franziskaner Weißbier Hefe Hell	0,5 l	5,60
Franziskaner Weißbier Hefe alkoholfrei	0,5 l	5,50
Cola- / Bananenweizen [1 2 3]	0,5 l	5,80

Prosecco e Spumanti

Vino Spumante Extra Dry D.O.C	0,1 l	5,90
Vino Spumante Extra Dry D.O.C	0,75 l	22,00
Magnum Brut Dargent Extra Dry	1,5 l	45,00

[1] Farbstoff [2] Konservierungsstoffe [3] Koffeinhaltig [4] Chininhaltig [5] Antioxidationsmittel

Alle Preise in Euro.

AVERNA

Alcolici Spirituosen 4 cl

RAMAZZOTTI

Amaro Averna[1] (leichter Kräuterlikör auf Eis mit Zitrone)	4,90
Ramazzotti (auf Eis mit Zitrone)	4,90
Sambuca (ital. Anislikör)	4,50
Limoncello[1] (ital. Zitronenlikör)	4,50
Limoncello Crema[1] (ital. cremiger Zitronenlikör)	4,90
Frangelico (ital. Haselnusslikör)	4,90

Longdrinks 0,1 l

Martini-Espresso (Gin, Kaffeelikör, Espresso, Wodka und Kaffeebohnen)	7,20
Negroni[3] (Gin, Campari, Martini Rosso, Eiswürfel, frische Orange und Eiswürfel)	7,20
Averna Sour[1 2 4] (Averna, Zitronensaft, frische Orange und Eiswürfel)	6,90
Gin Tonic[2 4] (Tonic, Wasser, Zitrone und Eiswürfel)	6,90

Special

Grappa 4 cl

Grappa di Riserva (im Holzfass gereift, milder Abgang)	4,90
Grappa di Chianti (milder Geschmack, leichter Abgang)	5,20
Grappa di Barolo (intensiver Geschmack, vollmundiger Abgang)	6,90

Bei weiteren Wünschen fragen Sie bitte das Service-Personal.

[1] Farbstoff [2] Konservierungsstoffe [3] Koffeinhaltig [4] Chininhaltig [5] Antioxidationsmittel

Alle Preise in Euro.

Vini Rossi - offene Rotweine

Lambrusco dell´ Emilia Frizzante IGT (sweet)

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

Anbaugebiet: Emilia-Romagna

Passend zu: Pasta und Pizza

0,1l 4,50 0,2l 6,70 0,5l 13,00

Vino della Casa Rosso D.O.C *Hauswein* (dry)

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

Anbaugebiet: Südost-Ufer Gardasee

Passend zu: Antipasti, Pasta und Pizza

0,1l 4,70 0,2l 6,90 0,5l 13,50

Montepulciano D´ Abruzzo Umani Ronchi (dry)

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

Anbaugebiet: Toskana

Passend zu: Grillgerichte, Lamm und Pasta

0,1l 4,90 0,2l 7,50 0,5l 13,90

Nero d´ Avola Monte Pietroso Sicilia IGT (dry)

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

0,1l 5,20 0,2l 7,80 0,5l 14,50

Primitivo Monte Pietroso Puglia IGT (dry)

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

0,1l 5,20 0,2l 7,90 0,5l 14,90

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro.

Chianti Cantina di Montalcino D.O.C.G (dry)

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

Anbaugebiet: Toskana

Passend zu: Grillgerichten, Lamm und Pasta

0,1l 5,50 0,2l 8,20 0,5l 15,50

Vini Bianchi - offene Weißweine

Frizzantino dell' Emilia Dolce IGT (sweet)

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

Anbaugebiet: Emilia-Romagna

Passend als Aperitif oder zu Pasta und Pizza

0,1l 4,50 0,2l 6,70 0,5l 13,00

Vino della Casa Bianco D.O.C *Hauswein* (dry)

Trockener Weißwein mit feinem Duft von Rebblüten und Holunderblüten. Am Gaumen trocken, mit zartbitterem Abgang nach grünen Mandeln.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Antipasti, Pasta, Risotto und Fischgerichten

0,1l 4,70 0,2l 6,90 0,5l 13,50

Terre Siciliane Monte Pietroso IGT (dry)

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, Fischgerichten und Schalentieren

0,1l 4,90 0,2l 7,50 0,5l 13,90

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro.

Pinot Grigio-Garganega delle Venezie IGT (dry)

Trockener fruchtiger Weißwein, Wiesenblumen-Bouquet 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 Fischgerichten

0,1l 5,20 0,2l 7,90 0,5l 14,90

Vini Rosé - offene Roséweine

Fragolino Rosato (sweet)

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

Anbaugebiet: Venetien

Passend als Aperitif oder zu Desserts

0,1l 4,50 0,2l 6,70 0,5l 13,00

Vino della Casa Rosato D.O.C*Hauswein* (dry)

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

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Vorspeisen, Fisch- und weißen Fleischgerichten

0,1l 5,20 0,2l 7,90 0,5l 14,90

Weinschorle herb | süss

0,1l 4,50 0,2l 5,90 0,5l 13,00

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro.

Vini Rossi Bottiglie - Rotwein Flasche

Montepulciano d´ Abruzzo D.O.C. (dry)

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

Anbaugebiet: Abruzzen
Passend zu: Pasta, Pizza und Fleischgerichten — *0,75 l 23,50*

Chanti Superiore D.O.C.G Castello Banfi (dry)

Der Chanti ist der Rotwein mit einer hohen Qualitätsstufe. Der trockene dunkle rote Wein hat eine intensive Aromatik nach Waldbeeren und besitzt einen ausgeprägten Körper nach Blüten, mild und angenehm im Abgang.

Anbaugebiet: Toskana
Passend zu: Pasta und Fleischgerichten — *0,75 l 26,50*

Valpolicella Valpantena Rotwein D.O.C. (dry)

Ein trockener Rotwein aus 100% gereiften Trauben. Er präsentiert sich in einer intensiv rubinroten Farbe. Das Bouquet erinnert an Beeren und Bitterschokolade. Im Geschmack ist er trocken, mit einer ausgewogenen und intensiven Entfaltung. Seine leichten Tannine sind angenehm spürbar.

Anbaugebiet: Venetien
Passend zu: Pasta, Pizza und Kalbsfleisch — *0,75 l 29,90*

Il Pozzo Barolo Rotwein D.O.C.G (dry)

Der Barolo ist der Rotwein mit der höchsten Qualitätsstufe.
Der trockene, rubinrote Wein hat im Bouquet eine intensive Aromatik von Waldfrüchten. Er besitzt ein ausgeprägten Duft nach Beeren und ist sanft im Abgang.

Anbaugebiet: Piemont
Passend zu: Pasta und Fleischgerichten — *0,75 l 45,50*

Zu allen Rotweinen empfehlen wir Surgiva Aqua (stilles Mineralwasser).

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro.

Vini Rosé Bottiglie - Roséwein Flasche

Contri Fragolino Rosato Frizzante (sweet)

Dieser süße spritzige Rosewein mit leichter Farbe und milden Tanninen hat ein Bouquet von Erdbeeren, mit einem sehr runden und voluminösen Körper. Der Abgang ist fruchtig und prickelnd.

Anbaugebiet: Veneto

Passend zu: Fisch- und Fleischgerichten — 0.75 l 19.50

Chiaretto Bardolino Classico Rosè D.O.C (dry)

Dieser trockene Rosewein ist leuchtend himbeerrot, hat ein Bouquet von Johannis-und Himbeere, im Gaumen mild und lebendig, frisch und angenehm fruchtig.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Fleischgerichten — 0.75 l 21.50

Vini Bianchi Bottiglie - Weißwein Flasche

Chardonnay Trentino D.O.C (dry)

Der Chardonnay ist ein trockener Wein und besitzt eine hellgelbe Farbe mit einem fruchtigen Bouquet nach grünem Apfel und Zitrusfrucht.
Im Gaumen ist er fruchtig.

Anbaugebiet: Trentino

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, Pasta und hellem Fleisch — 0.75 l 23.50

Pinot Grigio Valdadige D.O.C (dry)

Ein trockener Weißwein mit einer hellen gelben Farbe, in der Nase aromatisch mit Noten nach Holunderblüte und Kamille. Am Gaumen weich und rund, milde Säure, harmonischer langanhaltender Abgang mit Geschmack nach Stachelbeere.

Anbaugebiet: Sizilien

Passend zu: Fisch, Pasta und Fleisch — 0.75 l 25.50

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro.

Conte di Campiano Lugana D.O.C (dry)

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

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Vorspeisen und Fischgerichten *0,75 l 31,50*

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

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro.

Benvenuto...

Vor 30 Jahren (1995) begann unsere Reise mit der Vision, authentische italienische Küche nach Deutschland zu bringen. Als kleine Familie mit einer Leidenschaft für gutes Essen und Gastfreundschaft eröffneten wir unser Restaurant in der Dresdner Neustadt – ein Ort, an dem sich jeder willkommen fühlen sollte, wie bei unserer Mamma zu Hause in Italien.

Was als kleines, gemütliches Restaurant begann, hat sich mit der Zeit zu einem beliebten Ort für all diejenigen entwickelt, die die Aromen und Traditionen Italiens schätzen. Jedes Gericht und jedes Glas Wein wurde mit Liebe und Hingabe zubereitet – so, wie es in unserer Heimat in Castel Mauro/Abruzzen in Italien Tradition ist.

> *„Die Küche blieb dabei immer unser Herzstück: frische Zutaten, klassische Rezepte und das Streben nach Perfektion bei jedem Gericht. Unsere Gerichte erzählen Geschichten von sonnigen Feldern, frischen Kräutern und dem mediterranen Lebensgefühl."*

In den letzten drei Jahrzehnten haben wir nicht nur viele Gäste bedient, sondern auch Freunde gewonnen. Heute blicken wir stolz auf diese unglaubliche Reise zurück und freuen uns darauf, noch viele weitere Jahre unsere Gäste zu verwöhnen. Wir sind stolz darauf, ein Stück Italien nach Dresden gebracht zu haben, und danken allen, die uns auf diesem Weg begleitet haben.

Danke für 30 Jahre DaMichele

Grazie mille...

Wir bedanken uns herzlich für euren Besuch in unserem familiären italienischen Restaurant. Es war uns eine Freude, euch mit unseren Speisen und unserer Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.
Wir freuen uns darauf, euch bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Danke, dass ihr bei uns wart!

Eure Meinung ist uns wichtig! Lasst uns gerne eine Bewertung da, das hilft anderen weiter und wir können uns stetig verbessern :)

Adresse Louisenstraße 33, 01099 Dresden **Telefon** 035130 99 51 13 **Web** email@da-michele.de
Öffnungszeiten Dienstag – Samstag 17 – 23 Uhr