

Speisen zum Mitnehmen 10% Rabatt



Italienisch essen bedeutet Italien genießen.

Ristorante • Pizzeria • Osteria

Da Michele

CUCINA ITALIANA MODERNA | MODERNE ITALIENISCHE KÜCHE



Zuppe - Suppen

- 140. Crema di Pomodoro** *(Vegetarisch)* **4.90.-**
Hausgemachte Suppe aus sonnengereiften Tomaten,
verfeinert mit aromatischem Basilikum
(homemade creamy tomato soup with fresh basil)
- 141. Minestrone** *(Vegetarisch)* **5.20.-**
Klare, hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Gemüse der Saison,
verfeinert mit Grana-Padano-Blättern
(homemade clear tomato soup with fresh vegetables and parmesan)

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

Antipasti - Vorspeisen

- 148. Olive alla Michele** *(Vegetarisch)* ¹³⁴ **4.50.-**
Hausgemachte Oliven mit Knoblauchbrot und Olivenöl Extra Vergine
(homemade olives with garlic bread and native olive oil)
- 149. Pizza Pane** *(Vegetarisch)* **4.50.-**
Hausgemachtes Pizzabrot mit mildem Oregano und Knoblauchöl
(homemade pizza bread with mild oregano and garlic oil)
- 150. Bruschetta** *(Vegetarisch)* **4.90.-**
Hausgemachtes geröstetes Brot mit gereiften Tomaten, Knoblauch
und Olivenöl Extra Vergine
(homemade roasted bread with fresh tomatoes, garlic and native olive oil)
- 151. Pizza Panini** ³⁴ **5.50.-**
Hausgemachte Pizzabrötchen mit Mozzarella
Wahlweise gefüllt mit: Schinken, scharfe Salami, Salami, Thunfisch oder Spinat
(homemade pizza rolls with mozzarella cheese optionally filled with:
ham, spicy salami, salami, tuna or spinach)



153. Caprese di Bufala D.O.P (Vegetarisch) 9.20.-

Charaktervoller Mozzarella aus Wasserbüffelmilch D.O.P.
serviert mit gereiften Tomaten, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine
(buffalo-mozzarella with fresh tomatoes, basil and native olive oil)

154. Burrata di Parma 11.50.-

Cremiger Burrata-Frischkäse D.O.P. auf gereiftem Parmaschinken
mit Kirschtomaten, Rucola und Olivenöl Extra Vergine
(cream-cheese with mature parma-ham, cherry tomatoes, rocket and native olive oil)

155. Carpaccio di Manzo alla Moda 11.00.-

Feine Rindfleischscheiben mit frischem Rucola und Champignons
verfeinert mit Grana-Padano-Blättern, Zitrone und Olivenöl Extra Vergine
(wafer-thin slices of beef served with fresh rocket, parmesan, mushrooms and native olive oil)

156. Vitello Tonnato⁵ 11.00.-

Zartes Kalbfleisch mit einer Kapern-Thunfisch-Sauce
verfeinert mit Rucola und Kapern
(Wafer-thin tender veal served with a creamy tuna sauce, rocket and capers)

157. Antipasti alla Michele^{1,3,5} (verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses) 10.50.-

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

- 1 Person - 10.50.-

- 2 Personen - 18.50.-

158. Antipasti della casa vegetariani^{1,3} (Vegetarisch) 9.50.-

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

- 1 Person - 9.50.-

- 2 Personen - 17.50.-

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



Insalata - Salate

170. Piccola ^(Vegetarisch)

3.90.-

Kleiner frischer gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Mais

(small fresh mixed salad with tomatoes, cucumber, onions, bell pepper and corn)

*171. Roma*⁵

8.90.-

Frischer gemischter Blattsalat mit zartem Thunfisch, Ei, Avocado und Büffelmozzarella D.O.P.

(fresh mixed salad with tuna, egg, avocado and buffalo mozzarella D.O.P.)

172. Napoli^{1 (Vegetarisch)}

9.90.-

Frischer gemischter Blattsalat mit schwarzen Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Grana-Padano-Blättern, Artischocken und Pinienkernen

(fresh mixed salad with tender tuna, black olives, parmesan, onion, garlic, artichoke and pine nuts)

*173. Petto di Pollo*¹

10.50.-

Frischer gemischter Blattsalat mit jungen Kartoffeln, fruchtiger Mango, gebratenen Champignons und zarter Hähnchenbrust

(fresh mixed salad with young potatoes, fruity mango, fried mushrooms and tender chicken breast)

*174. Insalata con Mozzarella di Bufala*¹

9.80.-

Frischer knackiger Salat mit Büffelmozzarella-Flocken, Avocado, Walnüssen, hausgemachten Oliven und geräuchertem Käse

(fresh mixed salad with flakes of buffalo mozzarella, avocado, walnut, olives and smoked cheese)

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Brot.

(homemade bread will be served along with all the salads)

Extra Brot (extra bread)

1.50.-

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.)



Pizze - Pizzen (φ 33 cm)

Originale tradizionale

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

179. Margherita¹ <i>(Vegetarisch)</i>	7.20.-
Büffelmozzarella D.O.P., Basilikum, Olivenöl Extra Vergine (buffalo-mozzarella D.O.P. basil and native olive oil)	
180. Salame¹	7.50.-
Italienische Salami (italian salami)	
181. Prosciutto^{1,2}	7.50.-
Schinken (ham)	
182. Hawaii^{1,2}	8.00.-
Schinken und Ananas (ham and pineapple)	
183. Canarino¹	8.00.-
Sardellen, Kapern und Oliven (anchovies, capers and olives)	
184. Tonno e Cipolla¹	8.20.-
Thunfisch und rote Zwiebeln (tuna and red onions)	
185. Funghi-Prosciutto-Salame^{1,2}	8.50.-
Italienische Salami, gekochter Schinken und Champignons (italian salami, ham and mushrooms)	
186. Diavola^{1,2}	8.70.-
Scharfe italienische Salami und Peperoni (spicy salami and chilli pepper)	
188. Quattro Formaggi¹	9.00.-
Vier verschiedene Käsesorten (four types cheeses)	
190. Marinara¹	10.50.-
Meeresfrüchte und Knoblauch (seafood and garlic)	



Speciale

- 194. Calzone (Pizzatasche)^{1,2}** **8.50.-**
Pizzatasche gefüllt mit Champignons, ital. Salami, Paprika und gekochtem Schinken
(stuffed pizza pouches filled with mushrooms, italian salami, bell pepper and ham)
- 195. Da Michele¹** **9.90.-**
Scharfe Salami, hausgemachte Oliven, Peperoncino, Champignons, Paprika und rote Zwiebeln
(spicy salami, homemade olives, chilies, mushrooms, bell pepper and red onions)
- 196. Tricolore^{1 (Vegetarisch)}** **9.50.-**
Büffelmozzarella D.O.P., Kirschtomaten, frischer Basilikum und Olivenöl Extra Vergine
(cherry-tomatoes, buffalo-mozzarella D.O.P. , fresh basil and native olive oil)
- 197. Salmone e Spinaci¹** **9.50.-**
Frischer Lachs, Ricotta und Spinat (fresh salmon, ricotta-cream cheese and spinach)
- 198. Supreme¹** **9.90.-**
Büffelmozzarella, Hähnchenbrust, Basilikumpesto, Aubergine und frischer Basilikum
(chickenbreast, buffalo mozzarella, basil-pesto, eggplant and fresh basil)
- 199. Gamberetti¹** **10.50.-**
Shrimps, Zucchini, Ricotta, Miesmuscheln und Knoblauch
(shrimps, zucchini, mussels and ricotta-cream cheese and garlic)
- 200. Vegetariana^{1,2 (Vegetarisch)}** **8.90.-**
Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika und Artischocken
(cherry-tomatoes, zucchini, eggplant, bell-pepper and artichokes)
- 201. Bella Italia¹** **10.50.-**
Parmaschinken, frischer Rucola und Grana Padano D.O.P.
(parma-ham, fresh rocket and Grana Padano D.O.P.)
- 202. Della Casa^{1,2}** **9.90.-**
Schinken, italienische Salami, Paprika, Champignons, rote Zwiebeln und Ei
(ham, italian salami, bell-pepper, mushrooms, red onions and egg)



Exotic

<p>205. Delizia^{1,2} Scharfe Salami, geräucherter Käse, Champignons, Oliven und Peperoni (spicy salame, smoked cheese, mushroom, olives and peperoni)</p>	<p>9.90.-</p>
<p>206. Parmenzola¹ Gorgonzola, Prosciutto di Parma und frischer Rucola (gorgonzola, parma-ham and fresh rocket)</p>	<p>10.50.-</p>
<p>207. Gallopa^{1 (Vegetarisch)} Feigen, Ziegenkäse und Rucola (figs, goat cheese and rocket)</p>	<p>9.80.-</p>
<p>208. Verde^{1 (Vegetarisch)} Zucchini, Avocado , Ricotta, Rucola, Pinienkerne und Paprika-Pesto (zucchini, avocado, ricotta cream-cheese, pine nuts and pepper-pesto)</p>	<p>10.20.-</p>
<p>209. La Luna¹ Büffelmozzarella D.O.P., Prosciutto di Parma, Balsamico, Grana Padano D.O.P. und frischer Rucola (buffalo mozzarella, parma-ham, balsamico, Grana Padano D.O.P. and fresh rocket)</p>	<p>11.90.-</p>
<p>Extra Wünsche:</p> <p>Mozzarella, Ei, Zwiebel, Ananas, Oliven, Peperoncino, Paprika, Mais, Knoblauch</p>	<p>1.50.-</p> <p>2.00.-</p>
<p>Spinat, Zucchini, Rucola, Kapern, Champignons, Aubergine, Avocado, Feigen, Ricotta</p>	<p>2.50.-</p> <p>3.00.-</p>
<p>Sardellen, Speck, Kirschtomaten, Grana Padano D.O.P., Thunfisch, Hähnchenbrust, Salami, Artischocken, Ziegenkäse, Schinken, geräucherter Käse</p> <p>Shrimps, frischer Lachs, Parmaschinken, Gorgonzola, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Meeresfrüchte, Pinienkerne</p>	



Spaghetti

210. Bolognese

8.50.-

Traditionelle Hackfleisch-Sauce mit Grana Padano D.O.P. und frischem Basilikum
(traditional meat sauce with Grana Padano D.O.P. and basil)

211. Aglio Olio e Peperoncino ³ (Vegetarisch)

7.90.-

Mildes Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch, frischer Chili und Petersilie
(mild olive oil, garlic, fresh chili pepper and parsley)

212. Carbonara „tradizionale“ - auf Wunsch mit Sahne -

8.50.-

Knuspriger Speck, Ei, Grana Padano D.O.P. und Zwiebeln
(crispy bacon, egg, Grana Padano D.O.P. and onions)

213. Ai Frutti di Mare

10.90.-

Verschiedene Meeresfrüchte und frischer Knoblauch
in einer hausgemachten Tomatensoße
(various seafood, garlic and homemade tomato sauce)

Tagliatelle - Bandnudeln

220. All'Ortolana ^(Vegetarisch)

9.60.-

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

221. Fantastico ⁵

9.90.-

Avocado, Pinienkerne, Feigen und Shrimps in einer Walnuss-Pesto-Soße
(avocado, pine nuts, figs, shrimps and walnut-pesto-sauce)

222. Venezia ⁵

10.20.-

Zarte Hähnchenbrust-Streifen mit Champignons in mildem Paprika-Pesto
mit frischem Rucola
(tender chicken breast strips with mushrooms, served in a mild bell pepper-pesto with fresh rocket)

223. Salmone

10.50.-

Frischer Lachs in einer leichten hausgemachten Tomaten-Dill-Sahnesoße
verfeinert mit frischem Basilikum
(fresh salmon in a light homemade tomato-dill-cream sauce with fresh basil)



Rigatoni - Röhrennudeln

230. Rigatoni all' Arrabbiata ^(Vegetarisch) **8,50.-**

Mit pikantem Peperoncino und Knoblauch in hausgemachter Chili-Tomatensoße
(chilis and garlic served with homemade chili-tomato sauce)

231. Rigatoni alle Noci ^{5 (Vegetarisch)} **10,20.-**

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

232. Rigatoni Capra ⁵ **10,90.-**

Mit frischem Spinat, zarter Hähnchenbrust, Pinienkernen in einer
milden Tomaten-Pecorino-Soße
(fresh spinach, chicken and pine-nut served with tomato-pecorino-sauce)

Fusilli - Spiralnudeln

240. Pesto-Rosso ^(Vegetarisch) **9,50.-**

Mit Kirschtomaten, Walnüsse und Avocado in mildem
Basilikum-Pesto-Sahne-Soße
(cherry-tomatos with walnut and avocado served with a mild basil-pesto)

241. Calabrese **10,20.-**

Mit Kirschtomaten und Garnelen in einer milden Paprika-Pesto-Soße
verfeinert mit Rucola
(cherry-tomatos and shrimps, served with bell-pepper-pesto and rocket)

242. Salsiccia e Ricotta ¹ **10,50.-**

Mit scharfer italienischer Salami in einer Ricotta-Trüffelsoße
verfeinert mit Rucola
(chili-salami, rocket and fresh herbs served with truffle-ricotta-sauce)



Ravioli - gefüllte Teigtaschen

245. Spinaci e Gorgonzola ^{1 (Vegetarisch)} 10.90.-

Hausgemachte grüne Raviolis gefüllt mit Spinat und Ricotta in Gorgonzolasoße
(homemade green Raviolis filled with spinach and creme-cheese served with a gorgonzola-sauce)

246. Originario ^{1 (Vegetarisch)} 11.90.-

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

Gnocchi - Kartoffelnudeln

250. Formaggi e Crudo 9.90.-

Gnocchi mit Prosciutto di Parma-Streifen in milder Gorgonzola-Soße
(gnocchi with parma-ham served with a mild gorgonzola-sauce)

251. Gnocchi Rossi ^{1 (Vegetarisch)} 11.90.-

Rote Bete Gnocchi mit Ziegenkäse, Rucola, Pinienkernen und Walnusspesto
(gnocchi made from beetroot with goat cheese, rocket and pine nuts served with a walnut-pesto-sauce)

252. Gamberetti e Pesce ¹ 12.90.-

Spinat Gnocchi mit Lachs, Garnelen und frischer Zucchini
in einer milden Tomaten-Sahne-Soße
(spinach-gnocchi with salmon, shrimps and zucchini served with a tomato-cream-sauce)

Tortellini - kleine gefüllte Teigtaschen

255. Tortellini prosciutto e panna ² 9.90.-

Gefüllte Ricotta-Spinat Nudeln mit italienischem Landschinken D.O.P.
in einer Grana-Padano-Sahne-Soße
(tortellini filled with cream-cheese and spinach served with ham D.O.P. and Grana-Padano-cream-sauce)

256. Tortellini bel paese ¹ 9.60.-

Gefüllte Ricotta Spinat Nudeln mit frischen Champignons, Hähnchenbrust
und Aubergine in leichter Pecorino-Tomatensoße
(tortellini filled with cream-cheese and spinach with mushroom, chicken and eggplant served
with a pecorino-tomato-sauce)



Al Forno - Überbacken

260. Lasagna Casalinga - Originalrezept - **9,20.-**

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch- und Bechamel-Soße
(homemade Lasagne with minced meat- and bechamel-sauce)

261. Cannelloni con Salmone e Spinaci **11,50.-**

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit frischem Lachs und Spinat
in einer Tomaten-Knoblauch-Sahnesoße
(cannelloni filled with salmon and spinach served with a tomato-garlic-cream-sauce)

262. Rigatoni al forno ¹ *(Vegetarisch)* **9,20.-**

Rigatoni mit sonnengereiften Kirschtomaten, Aubergine und knackiger Paprika
in einer leichten Pecorino-Sahne-Soße mit Mozzarella überbacken
(rigatoni, cherry-tomatos, eggplant and bell-peppers served with a pecorino-cream-sauce,
gratinated in the oven)

Specialita di Pollo - Huhn-Spezialitäten

270. Pollo Balsamico ¹ **12,90.-**

Zarte gebratene Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Zwiebeln
verfeinert mit Rosmarin in einer milden Balsamico-Soße
(tender roasted chicken breast with fresh mushrooms, onions, rosemary served in a mild balsamico-sauce)

271. Pollo Primavera **13,90.-**

Hähnchenbrust überbacken mit Büffelmozzarella D.O.P., getrockneten Tomaten
und Basilikumpesto
(buffalo-mozzarella D.O.P. gratinated chickenbreast with dried tomato and basil-pesto)

Specialita di Vitello - Kalbs-Spezialitäten

275. Saltimbocca alla Romana **17,90.-**

Leicht angebratene Medallions vom Kalb umwickelt mit Prosciutto di Parma D.O.P.
und frischem Salbei in einer Weißwein-Sahnesoße
(light roasted tender-veal wrapped with parma-ham and fresh sage served with a white wine-sauce)

276. Scaloppine Rosso **17,50.-**

Leicht angebratene Medallions vom Kalb auf einer milden Rotweinsauce
(tender-veal served with a mild red wine-sauce)



Manzo Argentina - Argentinisches Rind (200g)

*Auf Wunsch in den Garstufen English, Medium oder Well Done
(available in following cooking levels: medium rare, medium and well done)*

280. Bistecca di Manzo alla Griglia *19,50.-*

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

281. Bistecca di Manzo al tartufo *22,50.-*

Gegrilltes Rumpsteak mit frischen Champignons in einer leichten Trüffel-Soße
(grilled rumpsteak and fresh mushrooms served with a light truffle-sauce)

Wahlweise mit:

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

je 2,50.-

Pesce - Fischvariationen

285. Vongole nere *14,90.-*

Miesmuscheln in Tomaten- oder Trebbiano-Soße mit hausgemachtem Knoblauchbrot
(mussels with tomato- or trebbiano-sauce served with homemade garlicbread)

286. Vongole saltate in padella *15,90.-*

Venusmuscheln in Tomaten- oder Trebbiano-Soße mit hausgemachtem Knoblauchbrot
(clams with tomato- or trebbiano-sauce served with homemade garlicbread)

*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

<i>290. Tiramisù¹⁴</i>	<i>5,50.-</i>
Hausgemachtes Tiramisù (homemade tiramisù)	
<i>291. Panna Cotta⁴</i>	<i>5,50.-</i>
Hausgemachte Panna Cotta mit frischen Früchten (homemade panna cotta with fresh fruits)	
<i>295. Tortino al Cuore di cioccolato⁴</i>	<i>6,50.-</i>
Schokoladensoufflè mit italienischem Vanilleeis und frischen Früchten (chocolate-soufflè with italian vanilla ice cream and fresh fruits)	
<i>294. Dolce vita alla Michele⁴</i>	<i>9,90.-</i>
Nachspeisenplatte mit 3 verschiedenen Desserts für zwei Personen (plate with 3 various desserts for two persons)	

je Box zum Mitnehmen
(each box to take away)

0,30.-



Menu bambini - Kinderkarte

Pasta

130. Pasta alla Superman 4,50.-

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

131. Pasta alla Marvel¹ 4,90.-

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese-Soße und Mozzarella
(Spaghetti with homemade bolognese sauce and mozzarella)

Pizza (ø 24 cm)

132. Pizza Flash¹ 4,90.-

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

133. Pizza Ted¹⁵ 5,50.-

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

134. Pizza Spider-Man 5,50.-

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

135. Pizza Hulk¹ 5,80.-

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

Dessert

136. Eisbecher alla Ice Age¹⁴ 3,80.-

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

Diese Gerichte sind nur für Kinder bestimmt. (This menu is for kids only.)

Getränke



CAMPARI

Aperitivi - Aperitif

MARTINI

Martini Bianco / Rosso ¹	5 cl	3,80.-
Hugo ¹ (auf Eis)	0,2l	5,50.-
Hugo alla Da Michele ¹	0,2l	5,90.-
Limoncello, Secco, Soda, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis		
Aperol Spritz ¹ (auf Eis mit Orangenscheibe)	0,2l	5,90.-
Aperol Maracuja Spritz ¹ (auf Eis)	0,2l	5,90.-
mit Prosecco und Maracujasaft		
Campari Orangensaft ¹ / Campari Soda (auf Eis)	0,2l	5,50.-
Campari Tocco Rosso	0,2l	5,90.-
Campari, Secco, Soda, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis		
Ramazzotti Rosato-Viva ¹	0,2l	5,90.-
Ramazzotti Rosato mit Rhabarberschorle, Minze, Eis		
Ramazzotti Rosato-Mio ¹	0,2l	5,50.-
Ramazzotti Rosato mit Prosecco, Basilikum, Eis		

Bevande Analcoliche - Alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli (mit oder ohne Kohlensäure)		0,25l	2,60.-
Acqua Morelli (mit oder ohne Kohlensäure)		0,75l	5,80.-
Coca-Cola ¹²³ / Coca-Cola Zero ¹²³		0,33l	3,20.-
Fanta ¹² / Sprite ¹² / Mezzo Mix ¹²³		0,33l	3,20.-
Oppacher Tonic Water ²⁴		0,25l	2,70.-
Oppacher Bitter Lemon ¹²⁴		0,25l	2,70.-
Oppacher Gin Ale ¹²		0,25l	2,70.-
Oppacher Rhabarberlimonade ¹		0,25l	2,90.-
Oppacher Bio Apfelschorle		0,25l	2,90.-
ViO Bio Gurke-Limette ¹		0,3l	3,60.-
ViO Bio Zitrone-Limette ¹		0,3l	3,60.-
ViO Johannisbeerschorle ¹		0,3l	3,60.-
Tafelwasser Pauschale			2,50.-

Eistee - Te freddo

Honest Tea Grüner Tee (Honig & Zitrone)		0,3l	3,90.-
Honest Tea Schwarzer Tee (Himbeer & Basilikum)		0,3l	3,90.-
Honest Tea Weißer Tee (Pfirsich & Rosmarin)		0,3l	3,90.-

Succhi di frutta - Säfte



Orangensaft ¹²	0,2l	2,40.-	0,4l	4,20.-
Apfelsaft naturtrüb ¹²	0,2l	2,40.-	0,4l	4,20.-
Kirschnektar ¹² / Bananennektar ¹²	0,2l	2,40.-	0,4l	4,20.-
Johannisbeernektar ¹²	0,2l	2,50.-	0,4l	4,20.-
Erdbeernektar ¹²	0,2l	2,50.-	0,4l	4,20.-
Mangonektar ¹²	0,2l	2,50.-	0,4l	4,20.-
Kiba (Kirsch-Banane) ¹² / Monte (Erdbeer-Banane) ¹²	0,2l	2,50.-	0,4l	4,20.-

Bevande - Heisse Getränke

Espresso ³		2,20.-
Espresso Macchiato ³ (mit Milchschaum)		2,50.-
Espresso doppio ³		3,50.-
Espresso corretto con Grappa ³		3,50.-
Tasse Caffè ³		2,30.-
Latte Macchiato ³		3,30.-
Tasse Cappuccino Originale ³		3,00.-
Glas Tee	Rooibos-Kräuter, Grüntee-Chun Mee, Pfefferminze, Passionsfrucht, Erdbeer, Schwarztee-English-Breakfast)	2,90.-



Birre - Bier



Meißner Schwerter Pils (vom Fass)	0,2l	2,20.-	0,4l	3,60.-
Löbnitz Pils (vom Fass)	0,25l	2,60.-	0,4l	3,80.-
Radler ¹ / Diesel ¹	0,2l	2,20.-	0,4l	3,60.-
Feldschlösschen Radler naturtrüb			0,5l	3,90.-
Peroni (italienisches Bier)			0,33l	3,90.-
Meißner Schwarz Bier St. Afra			0,33l	3,30.-
Jever Fun (alkoholfrei)			0,33l	3,30.-
Meißner Schwerter Rubin Pils (rubinrot/mild)			0,5l	3,90.-
Erdinger Weißbier Hefe Hell			0,5l	3,90.-
Erdinger Weißbier Hefe alkoholfrei			0,5l	3,90.-
Cola- / Bananenweizen ¹²³			0,5l	3,90.-



Prosecco e Spumanti



SCAVI & RAY Prosecco	0,1l	4,90.-
SCAVI & RAY Prosecco	0,7l	24,90.-
Magnum Brut Dargent	1,5l	45,90.-

AVERNA

Alcolici Spirituosen 2 cl



Amaro Averna ¹ (leichter Kräuterlikör auf Eis mit Zitrone)	2,70.-
Ramazottti (auf Eis mit Zitrone)	2,70.-
Fernet Branca (ital. Magenbitter)	3,00.-
Vecchia Romagna (ital. Weinbrand)	3,00.-
Sambuca (ital. Anislikör)	3,00.-
Limoncello ¹ (ital. Zitronenlikör)	2,70.-
Frangelico (ital. Haselnusslikör)	3,00.-
Amaretto Disaronno (ital. Mandellikör)	3,00.-
Bailyes	2,80.-

Longdrinks 0,2 l

Wodka Cola	5,50.-
Bacardi Cola ¹³	5,50.-
Wodka Lemon ¹²⁴	5,50.-
Gin Tonic ²⁴	5,50.-

Grappa 2 cl

Grappa di Riserva (im Holzfass gereift, milder Abgang)	4,20.-
Grappa di Chianti (milder Geschmack, leichter Abgang)	4,50.-
Grappa di Barolo (intensiver Geschmack, vollmundiger Abgang)	5,50.-
Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco (8 Jahre gereift) gewonnen aus der Proseccotraube nach speziellem Verfahren, mildes Bouquet, fruchtiges Vanillearoma mit Traubennote	6,90.-

Bei weiteren Wünschen fragen Sie bitte das Service-Personal.



Weine

Vini Rossi - offene Rotweine

Lambrusco dell' Emilia Frizzante IGT (sweet)

Liebl^{ic}h prickelnder harmonischer roter Perlwein, intensiver frischer Veilchenduft mit reizvollem Bouquet und frischem Geschmack.

Anbaugebiet: Emilia-Romagna

Passend zu: Pasta und Pizza

0,2l 4,00.- 0,5l 9,50.-



*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

0,2l 4,20.- 0,5l 9,50.-



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

0,2l 4,40.- 0,5l 10,50.-



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

0,2l 4,50.- 0,5l 11,00.-



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

0,2l 4,80.- 0,5l 11,90.-



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

0,2l 4,00.- 0,5l 9,50.-



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

Trockener Weißwein mit feinem Duft von Reibblüten und Holunderblüten.

Am Gaumen trocken, mit zartbitterem Abgang nach grünen Mandeln.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Antipasti, Pasta, Risotto und Fischgerichten

0,2l 4,20.- 0,5l 9,90.-



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

0,2l 4,40.- 0,5l 10,50.-



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

0,2l 4,80.- 0,5l 11,90.-



Weinschorle herb | süß (dry | sweet)

0,2l 3,50.- 0,5l 7,90.-

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

0,2l 4,00.- 0,5l 9,50.-



*Vino della Casa Rosato *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

0,2l 4,50.- 0,5l 11,90.-



LENOTTI

Vini Analcolico - alkoholfreie Weine

Appalina Sauvignon Blanc (dry)

Trockener alkoholfreier Weißwein mit vollem Geschmack und leicht holziger Note, abgerundet durch ein frisches Bouquet von Mandeln, Vanille und Akazien.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Vorspeisen, Fleisch- und Fischgerichten

0,2l 4,20.- 0,75l 18,00.-



Appalina Cabernet Sauvignon (dry)

Trockener alkoholfreier Rotwein mit vollem Geschmack und leichter Note nach Kirschen und Johannisbeere; mildes fruchtiges Bouquet.

Anbaugebiet: Piemont

Passend zu: Käse, Pasta und Pizza

0,2l 4,20.- 0,75l 18,00.-



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

0.75l 16.50.-



Valmarone Cabernet Sauvignon delle Venezie (dry)

Der trockene Rotwein aus 100% gereiften Trauben 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 Fleischgerichten

0.75l 17.50.-



Il Pozza Babera D' Asti D.O.C. G (dry)

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: Piemont

Passend zu: Pasta und Fleischgerichten

0.75l 19.50.-



Merlot Ca' Ernesto D.O.C (dry)

Ein trockener Rotwein ist der Merlot aus dem Hause Ca'Ernesto. Der italienische Rotwein ist fein im Geschmack mit leichten Kräuteraromen. Durch seine Vollmundigkeit besitzt er einen Abgang mit Wiedererkennungsmerkmalen.

Anbaugebiet: Trentino

Passend zu: Pasta und Fleischgerichten

0.75l 24.50.-



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

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

0.75l 16.50.-



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

0.75l 19.00.-



Vini Bianchi Bottiglie - Weißwein Flasche

Valmarone Soave D.O.C (dry)

Der Valmarone Soave ist ein trockener Wein und besitzt eine hellgelbe Farbe mit einem fruchtigen Bouquet nach grünem Apfel und Zitrusfrucht.

Am Gaumen ist er fruchtig.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, Pasta und hellem Fleisch

0.75l 16.50.-



Atinera Grillo Terre Siciliane 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: Vorspeisen, Fisch, Pasta und Fleisch

0.75l 18.50.-



Frascati Superior Fontana Candida D.O.C. (dry)

Der Frascati ist ein trockener Wein und besitzt eine gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Bouquet von Melone und Pfirsich Aromen wirkt sehr fruchtig. Der leicht mineralisierte Wein hat einen eleganten Abgang und eine ausgewogene Säure.

Anbaugebiet: Frascati (Lazio)

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, Pasta und hellem Fleisch *0,75l 20,50.-*



La Sogara Lugana D.O.C. (dry)

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.

Anbaugebiet: Venetien

Passend zu: Vorspeisen und Fischgerichten *0,75l 27,50.-*



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 035130995113 Web info@damicheledresden.de Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag 17 – 23 Uhr

Tischreservierungen ganz einfach unter www.da-michele.de

OLIVEN ZUM MITNEHMEN
ODER ONLINE BESTELLEN



250g

4.⁵⁰.-

500g

8.⁰⁰.-

