

# DAL POZZO DI MÍCHELE





## Speisekarte zur Sendung Mein Lokal - Dein Lokal

### Unsere Empfehlung

#### Hauptgerichte

### Pasta/ Nudeln

Fregola Sarda (nur auf Vorbestellung) <sup>A1,B,D</sup> mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Meeräsche	14,00 €
Tagliatelle Zafferano <sup>A1</sup> frische Pasta mit Rinderfilet, Steinpilzen und Safran	14,00 €
Paccheri e Agnello <sup>A1</sup> Pasta mit Steinpilzen und Lammkotlett	14,00 €

### Carne / Fleisch

Coniglio Sardo Kaninchen mit Kapern, Oliven und Weißwein dazu servieren wir einen Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln	19,00 €
Agnello al Cannonau di Sardegna Lammfilet mit sardischem Rotwein dazu servieren wir einen Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln	23,00 €

## Antipasti - Vorspeisen

1. Kalte Platte	13,00 €
Gemischter italienischer Vorspeisenteller	
2. Prosciutto di Parma e Melone	10,00 €
Parmaschinken mit Melone	
3. Funghi al Forno	10,00 €
Gebackene Pilze an Petersilie und Knoblauch	
4. Carpaccio	12,00
5. Lachs - Carpaccio <sup>D</sup>	12,00
6. Piatto Vegetario	11,00 €
Vegetarische Vorspeisenplatte	
7. Formaggio al Forno <sup>G</sup>	10,00 €
überbackener Schafskäse	
8. Bruschette	5,00 €

## Zuppa - Suppen

9. Zuppa Pomodoro	6,50 €
Tomatensuppe	
10. Zuppa Minestrone	6,50 €
Gemüsesuppe	

## Insalata - Salate

12. Pomodoro e Mozzarella <sup>G</sup>	9,00 €
Tomatensalat mit Mozzarella - Käse	
13. Insalata Mista	5,00 €
Kleiner gemischter Salat	
15. Insalata Capriciosa <sup>C,aM</sup>	10,00 €
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Ei, Vorderschinken, Pilzen, Käse, Artischocken und Zwiebeln	
16. Quattro Mori <sup>C</sup>	10,00 €
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Pilzen, Zwiebeln, Käse, Oliven und Artischocken	
17. Insalata Primavera <sup>G</sup>	11,50 €
Pizzabrot, frischer Blattsalat, Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Parmesankäse	
22. Insalata di Tonno <sup>C,D</sup>	11,00 €
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Ei, Thunfisch und Zwiebeln	

# Pasta - Nudelgerichte

## Sardische Nudelspezialität

32. Gnocchetti Sardi al Pecorino <sup>A1,G</sup> 10,00 €  
mit Käse, Oliven und Tomaten
34. Gnocchetti Sardi alla Salsiccia <sup>A1</sup> 11,00 €  
mit sardischer Wurst und Tomaten

## Spaghetti

38. Spaghetti Aglio e Olio <sup>A1</sup> 10,00 €  
mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Tomaten
39. Spaghetti Frutti di Mare <sup>A1,B,D</sup> 13,00 €  
mit frischen Meeresfrüchten und Tomaten oder neutraler Soße
40. Spaghetti Michele <sup>A1,B,D</sup> 11,00 €  
mit Auberginen, Mozzarella und Tomaten

## Rohrnudeln

30. Penne Arrabiata <sup>A1</sup> 10,00 €  
mit Tomaten, Pfefferschoten und Knoblauch
37. Penne Gorgonzola <sup>A1,G</sup> 10,00 €  
mit Gorgonzolakäse
47. Penne Chef <sup>A1,G</sup> 10,00 €  
mit Sahne, Pilzen und Tomatensoße
48. Penne alla Marta <sup>A1,G</sup> 10,00 €  
mit Sahne, Hackfleischsoße und Tomaten (pikant)
49. Penne Matriciana <sup>A1</sup> 11,00 €  
mit Speck, Zwiebeln, Peperoni und Tomaten

# Pasta - Nudelgerichte

## Bandnudeln

- |   |         |
|---|---------|
| 41. Tagliatelle al Tonno <sup>A1,D</sup><br>mit Thunfisch und frischen Tomaten              | 11,00 € |
| 42. Tagliatelle al Salmone <sup>A1,D</sup><br>mit Lachssoße                                 | 12,00 € |
| 43. Tagliatelle agli Scampi <sup>A1,B</sup><br>mit Krabben und frischen Tomaten             | 12,00 € |
| 44. Tagliatelle alla Vongole <sup>A1,N</sup><br>mit Venusmuscheln                           | 12,00 € |
| 45. Tagliatelle Vegetariane <sup>A1</sup><br>mit verschiedenem Gemüse                       | 11,00 € |
| 46. Tagliatelle al Porcini <sup>A1</sup><br>mit Steinpilzen und Tomaten oder neutraler Soße | 12,00 € |

## Al Forno - überbacken

- |   |         |
|---|---------|
| 55. Lasagne <sup>A1</sup>                           | 10,00 € |
| 60. Penne Quattro Formaggi <sup>A1,G</sup>          | 11,00 € |
| 61. Cannelloni Ricotta e Spinaci <sup>A1</sup>      | 10,00 € |
| 62. Cannelloni mit Hackfleischfüllung <sup>A1</sup> | 10,00 € |

## Pizza

- |   |         |
|---|---------|
| 64. Pizzabrot <sup>A1</sup>   | 5,00 €  |
| 65. Pizza Napoli <sup>A1,G</sup><br>mit Tomaten                                     | 8,00 €  |
| 67. Pizza Trapanese <sup>A1,G</sup><br>mit fischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch | 10,00 € |
| 68. Pizza Jessica <sup>A1,D,G</sup><br>mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln           | 11,00 € |
| 69. Pizza tre Gusti <sup>A1,G,aM</sup><br>mit Vorderschinken, Salami und Pilzen     | 10,00 € |

# Pizza

70. Pizza Salami <sup>A1,G</sup>	9,00 €
71. Pizza Mare <sup>A1,B,D,G</sup> mit Meeresfrüchten	12,00 €
72. Pizza Sarda <sup>A1,G</sup> mit sardischer Wurst	11,00 €
73. Pizza Vegetaria <sup>A1,G</sup> mit Gemüse	11,00 €
74. Pizza Daniela <sup>A1,G,aM</sup> mit Vorderschinken und Pilzen	10,00 €
75. Pizza Golosina <sup>A1,C,G,aM</sup> mit Salami, Vorderschinken, Pilzen, Ei, Paprika und Artischocken	11,00 €
77. Pizza Qgattro Stagioni <sup>A1,G,aM</sup> mit Vorderschinken, Pilzen, Salami und Paprika	10,00 €
78. Pizza Funghi <sup>A1,G</sup> mit frischen Pilzen	9,00 €
79. Pizza Pina <sup>A1,D,G</sup> mit Sardellen, Kapern, Knoblauch, Basilikum und Oregano	10,00 €
80. Pizza Contadina <sup>A1,G</sup> mit Salami, Zwiebeln, Oliven, Pilzen und Peperoni	11,00 €
81. Pizza Quattro Formaggi <sup>A1,G</sup> mit vier verschiedenen Käsesorten	11,00 €
83. Pizza Salmone <sup>A1,D,G</sup> mit Lachs, Basilikum und Knoblauch	12,00 €
84. Pizza Rucola <sup>A1,G</sup> mit rohem Parmaschinken, Rauke und geriebenen Parmesan	12,00 €
85. Pizza Jakobstraße <sup>A1,G</sup> mit sardischer Wurst und Gorgonzola	11,00 €
88. Pizza Beatrice <sup>A1,G,aM</sup> mit Vorderschinken, Paprika, Pilzen, Oliven und Sardellen	11,00 €

# Carne - Fleischgerichte

## Carni di Maiale - vom Schwein

- |  |         |
|--|---------|
| 90. Scaloppina ai Funghi Misti                                 | 15,00 € |
| in der Pfanne gebratenes Schweinefleisch mit gemischten Pilzen |         |
| 91. Saltimbocca alla Romana                                    | 15,00 € |
| Schweinefleisch mit Parmaschinken, Salbei und Weißwein         |         |
| 92. Parmiggiana <sup>G</sup>                                   | 15,00 € |
| Schweineschnitzel mit Käse überbacken und Tomatensoße          |         |

## Carne di Manzo e Agnello - vom Rind und Lamm

- |   |         |
|---|---------|
| 93. Bistecca ai Porcini   | 22,00 € |
| Steak mit Steinpilzen   |         |
| 94. Grigliata Mista all Carne                                   | 23,00 € |
| drei verschiedene Fleischsorten vom Grill (Schwein, Rind, Lamm) |         |
| 95. Bistecca alla Tirolese                                      | 22,00 € |
| Steak mit Zwiebeln  |         |
| 96. Bistecca alla Griglia <sup>G</sup>                          | 20,00 € |
| Steak vom Grill mit Kräuterbutter                               |         |
| 105. Agnello Griglia  | 22,00 € |
| Lammkotelett vom Grill  |         |

Alle Fleischgerichte werden mit Salat und wahlweise mit Pommes oder Nudeln oder Gemüse serviert

## Pesce - Fischgerichte

97. Fritto Misto <sup>D</sup> frittierter Fisch	23,00 €
98. Gamheroni alla Vernaccia <sup>B</sup> Garnelen mit Vernaccia-Weißweinsauce aus Sardinien	21,00 €
99. Gamberoni ai Quattro Mori <sup>B</sup> Garnelen mit frischen Tomaten, Knoblauch und Weißwein	21,00 €
100. Pesce Spada alla Salvia <sup>D</sup> Schwertfisch mit Salbei und Weißwein	22,00 €
101. Grigliata di Pesce <sup>D</sup> gegrillter Fisch nach Laune des Kochs	25,00 €

Alle Fischgerichte werden mit Salat und wahlweise mit Pommes oder Nudeln oder Gemüse serviert

## Dessert

102. Tiramisu	7,00 €
103. Zabaione	7,00 €
104. Panna Cotta	7,00 €
205. Creme Brulée	7,00 €
106. Seadas sardische Spezialität	8,00 €
107. Tartufo	7,00 €

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola® 4,6,7	229.	0,2 l	2,00 €
	338.	Flasche 0,33 l	3,30 €
	230.	0,4 l	4,00 €
Coca-Cola Zero® 3,4,5,6,7	229.	0,2 l	2,00 €
	339.	Flasche 0,33 l	3,30 €
	230.	0,4 l	4,00 €
Fanta® 2,4,7,8	229.	0,2 l	2,00 €
	340.	Flasche 0,33 l	3,30 €
	230.	0,4 l	4,00 €
mezzo mix® 4,7,8	229.	0,2 l	2,00 €
	341.	Flasche 0,33 l	3,30 €
	230.	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon	231.	0,2 l	2,00 €
San Pellegrino	232.	0,25 l	2,00 €
Bitterino 4	233.	0,1 l	2,50 €
Mineralwasser	237.	Flasche 0,75 l	4,50 €
ViO® Schorle Rhabarber	345.	Flasche 0,3 l	3,30 €
ViO® Schorle Johannisbeere	346.	Flasche 0,3 l	3,30 €
ViO® Schorle Apfel	347.	Flasche 0,3 l	3,30 €
ViO BiO LiMO® Orange 2,8	350.	Flasche 0,3 l	3,30 €

# Getränke

Kaffee	206.	2,20 €
Espresso	207.	2,20 €
Cappuccino	208.	3,00 €
Tee verschiedene Sorten	213.	2,00 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

# DIE SCHORLE FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM.

ViO Schorle aus heimischen Früchten.



ViO ist eine eingetragene Schutzmarke.

0,3 L MEHRWEG Glasflasche  
ViO Schorle



zzgl. 0,15 € Pfand

QUALITÄT AUS  
DEUTSCHLAND



Sag **ViO** zum Leben



# Alkoholische Getränke

## Biere

242. Krombacher <sup>A3</sup> Pils vom Fass	0,3 l	2,50 €
226. Krombacher <sup>A3</sup> alkoholfreies Bier	0,3 l	2,50
227. Krombacher <sup>A1</sup> Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
228. Kristallweizen <sup>A1</sup>	0,5 l	4,50 €
190. Pils <sup>A3</sup>	0,5 l	4,50 €
191. Radler <sup>A3</sup>	0,3 l	2,20 €
192.	0,5 l	4,00 €

## Aperitivi e Amari

243. Averna	4 cl	4,50 €
246. Kir		4,50 €
248. Martini rot / weiß	5 cl	4,00 €
249. Sherry	2 cl	4,00 €
250. Ramazotti	4 cl	4,50 €

## Liköre

238. Amaretto	4 cl	4,50 €
239. Baileys <sup>G</sup>	4 cl	4,50 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

## Amari e Grappa

265. Fernet Branca	4 cl	4,50 €
266. Fernet Menta	4 cl	4,50 €
267. Jägermeister	4 cl	4,50 €
268. Grappa	4 cl	5,00 €
272. Mirto	4 cl	4,50 €
273. Limoncello	4 cl.	4,50 €

## Weinbrand

258. Vecchia Romagna	4 cl	5,00 €
----------------------	------	--------



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

## Sekt

275. Prosecco <sup>L</sup>	0,1 l	4,00 €
276.	Flasche 0,75 l	22,00 €

## Offene Weine, rot

278. Cannonou <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €
279. Merlot <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €
282. Monica <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €
283. Lambrusco <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €

## Offene Weine, weiß

284. Frascati <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €
281. Pinot Grigio <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €
285. Rosé <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €
286. Riesling <sup>L</sup>	0,25 l	5,00 €
287. Weinschorle <sup>L</sup>	0,25 l	3,50 €
288.	0,5 l	5,00 €
274. Nuragus	0,25 l	5,00 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

## Longdrinks

291. Aperol <sup>4</sup> mit Orangensaft / Soda	6,00 €
292. Campari <sup>4</sup> mit Orangensaft / Soda	6,00 €

## Cocktail

300. Cocktail -Michele <sup>4</sup> Maracaja-, Ananas-, Orangensaft, Campari, Aperol, Cointreau	7,00 €
--	--------

## Alkoholfreier Cocktail

305. Caribic Orangen-, Ananas-, Maracujasaft, Grenadine	5,00 €
--	--------

### Zusatzstoffe:

2 = Mit Antioxidationsmittel , 3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff , 5 = mit Süßungsmittel ,  
6 = koffeinhaltig , 7 = Säuerungsmittel , 8 = Stabilisatoren

### Allergene:

A1 (Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse)) ,  
A3 (Glutenhaltiges Getreide (GERSTE und daraus hergestellte Erzeugnisse)) , aM (gepresster Formfleischschinken) ,  
B (Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse) , C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
D (Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse) , G (Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
L (Schwefeldioxid und Sulfite) , N (Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse)



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

Liebe Gäste,

wir bedanken uns, dass Sie unsere Gäste waren und hoffen,  
es hat Ihnen bei uns gefallen. Für Ihre Anregungen sind wir  
stets aufgeschlossen.  
Beehren Sie uns bald wieder.  
Wir freuen uns auf Sie.

Ihr  
Da Pozzo di Michele Team

Sollten Sie Fragen haben bezüglich Allergie auslösender Zutaten können Sie  
jederzeit unser Personal ansprechen. Eine Auflistung der  
Allergenkennzeichnung haben wir am Tresen für Sie hinterlegt.  
Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

Coke aus der klassischen Glasflasche.



Coca-Cola, Coke, die Konturflasche und das rote Rundlogo sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.