

DAL POZZO DI MÍCHELE





Speisekarte zur Sendung

Mein Lokal - Dein Lokal

Unsere Empfehlung

Hauptgerichte

Pasta/ Nudeln

Fregola Sarda (nur auf Vorbestellung) ab 2 Pers. ^{A1,B,D} mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Meeräsche	15,00 €
Paccheri Zafferano ^{A1} Pasta mit Rinderfilet, Steinpilzen und Safran	15,00 €
Paccheri e Agnello ^{A1} Pasta mit Steinpilzen und Lammkotlett	15,00 €

Carne / Fleisch

Coniglio Sardo Kaninchen mit Kapern, Oliven und Weißwein dazu servieren wir einen Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln	22,00 €
Agnello al Cannonau di Sardegna Lamm mit sardinischem Rotwein dazu servieren wir einen Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln	25,00 €

Antipasti - Vorspeisen

1. Kalte Platte	14,00 €
Gemischter italienischer Vorspeisenteller	
2. Prosciutto di Parma e Melone	11,00 €
Parmaschinken mit Melone	
3. Funghi al Forno	11,00 €
Gebackene Pilze an Petersilie und Knoblauch	
4. Carpaccio	13,00 €
5. Lachs - Carpaccio ^D	13,00 €
6. Piatto Vegetario	12,00 €
Vegetarische Vorspeisenplatte	
7. Formaggio Forno ^G	11,00 €
überbackener Schafskäse	
8. Bruschette	5,00 €
10. Tris Mare	15,00 €

Zuppa - Suppen

9. Zuppa Pomodoro	6,50 €
Tomatensuppe	

Insalata - Salate

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

Pasta - Nudelgerichte

Sardische Nudelspezialitäten

- | | |
|---|---------|
| 32. Gnocchetti Sardi al Pecorino ^{A1,G}
mit Käse, Oliven und Tomaten | 11,00 € |
| 34. Gnocchetti Sardi alla Salsiccia ^{A1}
mit sardischer Wurst und Tomaten | 12,00 € |

Spaghetti

- | | |
|---|---------|
| 38. Spaghetti Aglio e Olio ^{A1}
mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Tomaten | 10,00 € |
| 39. Spaghetti Frutti di Mare ^{A1,B,D}
mit frischen Meeresfrüchten und Tomaten oder neutraler Soße | 15,00 € |
| 40. Spaghetti Michele ^{A1,B,D}
mit Auberginen, Mozzarella und Tomaten | 12,00 € |

Rohrnudeln

- | | |
|---|---------|
| 30. Penne Arrabiata ^{A1}
mit Tomaten, Pfefferschoten und Knoblauch | 11,00 € |
| 37. Penne Gorgonzola ^{A1,G}
mit Gorgonzolakäse | 11,00 € |
| 47. Penne Chef ^{A1,G}
mit Sahne, Pilzen und Tomatensoße | 11,00 € |
| 48. Penne alla Marta ^{A1,G}
mit Sahne, Hackfleischsoße und Tomaten (pikant) | 11,00 € |

Pasta - Nudelgerichte

Bandnudeln

41. Tagliatelle al Tonno ^{A1,D} mit Thunfisch und frischen Tomaten	12,00 €
42. Tagliatelle al Salmone ^{A1,D} mit Lachssoße	13,00 €
43. Tagliatelle agli Scampi ^{A1,B} mit Krabben und frischen Tomaten	14,00 €
44. Tagliatelle alla Vongole ^{A1,N} mit Venusmuscheln	14,00 €
45. Tagliatelle Vegetariane ^{A1} mit verschiedenem Gemüse	12,00 €
46. Tagliatelle al Porcini ^{A1} mit Steinpilzen und Tomaten oder neutraler Soße	14,00 €

Al Forno - überbacken

55. Lasagne ^{A1}	11,00 €
60. Penne Quattro Formaggi ^{A1,G}	12,00 €
61. Cannelloni Ricotta e Spinaci ^{A1}	11,00 €
62. Cannelloni mit Hackfleischfüllung ^{A1}	11,00 €

Pizza

64. Pizzabrot ^{A1}	5,00 €
65. Pizza Napoli ^{A1,G} mit Tomaten	9,00 €
67. Pizza Trapanese ^{A1,G} mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	11,00 €
68. Pizza Jessica ^{A1,D,G} mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln	11,00 €
69. Pizza tre Gusti ^{A1,G,aM} mit Vorderschinken, Salami und Pilzen	11,00 €

Pizza

70. Pizza Salami ^{A1,G}	10,00 €
71. Pizza Mare ^{A1,B,D,G} mit Meeresfrüchten	13,00 €
72. Pizza Sarda ^{A1,G} mit sardischer Wurst	12,00 €
73. Pizza Vegetaria ^{A1,G} mit Gemüse	12,00 €
74. Pizza Daniela ^{A1,G,aM} mit Vorderschinken und Pilzen	9,00 €
75. Pizza Golosina ^{A1,C,G,aM} mit Salami, Vorderschinken, Pilzen, Ei, Paprika und Artischocken	12,00 €
77. Pizza Quattro Stagioni ^{A1,G,aM} mit Vorderschinken, Pilzen, Salami und Paprika	10,00 €
78. Pizza Funghi ^{A1,G} mit frischen Pilzen	10,00 €
79. Pizza Pina ^{A1,D,G} mit Sardellen, Kapern, Knoblauch, Basilikum und Oregano	11,00 €
80. Pizza Contadina ^{A1,G} mit Salami, Zwiebeln, Oliven, Pilzen und Peperoni	12,00 €
81. Pizza Quattro Formaggi ^{A1,G} mit vier verschiedenen Käsesorten	12,00 €
83. Pizza Salmone ^{A1,D,G} mit Lachs, Basilikum und Knoblauch	13,00 €
84. Pizza Rucola ^{A1,G} mit rohem Parmaschinken, Rauke und geriebenen Parmesan	13,00 €
85. Pizza Jakobstraße ^{A1,G} mit sardischer Wurst und Gorgonzola	12,00 €
88. Pizza Beatrice ^{A1,G,aM} mit Vorderschinken, Paprika, Pilzen, Oliven und Sardellen	12,00 €

Carne - Fleischgerichte

Carni di Maiale - vom Schwein

- | | |
|--|---------|
| 90. Scaloppina ai Funghi Misti
in der Pfanne gebratenes Schweinefleisch mit gemischten Pilzen | 16,00 € |
| 91. Saltimbocca alla Romana
Schweinefleisch mit Parmaschinken, Salbei und Weißwein | 16,00 € |
| 92. Parmiggiana ^G
Schweineschnitzel mit Käse überbacken und Tomatensoße | 16,00 € |

Carni di Manzo e Agnello - vom Rind und Lamm

- | | |
|--|---------|
| 93. Bistecca ai Porcini
Steak mit Steinpilzen | 24,00 € |
| 94. Grigliata Mista all Carne
drei verschiedene Fleischsorten vom Grill (Schwein, Rind, Lamm) | 26,00 € |
| 95. Bistecca alla Tirolese
Steak mit Zwiebeln | 24,00 € |
| 96. Bistecca alla Griglia ^G
Steak vom Grill mit Kräuterbutter | 22,00 € |
| 105. Agnello Griglia
Lammkotelett vom Grill | 24,00 € |

Beilagen: Salat
Pommes
Rosmarinkartoffeln
Gemüse

Pesce - Fischgerichte

97. Fritto Misto ^D frittiertes Fisch	26,00 €
98. Gamberoni alla Vernaccia ^B Garnelen mit Vernaccia-Weißweinsauce aus Sardinien	23,00 €
99. Gamberoni ai Quattro Mori ^B Garnelen mit frischen Tomaten, Knoblauch und Weißwein	23,00 €
100. Pesce Spada alla Salvia ^D Schwertfisch mit Salbei und Weißwein	23,00 €
101. Grigliata di Pesce ^D gegrillter Fisch nach Laune des Kochs	26,00 €
Beilagen: Salat Pommes Rosmarinkartoffeln Gemüse	

Dessert

102. Tiramisu	7,00 €
103. Zabaione	7,00 €
104. Panna Cotta	7,00 €
105. 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 2,00 €
	338.	Flasche 0,33 3,50 €
	230.	0,4 4,00 €
Coca-Cola Zero Sugar® ^{3,4,5,6,7}	229.	0,2 2,00 €
	339.	Flasche 0,33 3,50 €
	230.	0,4 4,00 €
Fanta® ^{2,4,7,8}	229.	0,2 2,00 €
	340.	Flasche 0,33 3,50 €
	230.	0,4 4,00 €
mezzo mix® ^{4,6,7,8}	229.	0,2 2,00 €
	341.	Flasche 0,33 3,50 €
	230.	0,4 4,00 €
Bitter Lemon	231.	0,2 2,00 €
San Pellegrino	232.	0,25 2,00 €
Bitterino ⁴	233.	0,1 2,50 €
Mineralwasser	237.	Flasche 0,75 5,00 €
ViO® Schorle Rhabarber	345.	Flasche 0,3 3,50 €
ViO® Schorle Johannisbeere	346.	Flasche 0,3 3,50 €
ViO® Schorle Apfel	347.	Flasche 0,3 3,50 €
ViO BiO LiMO® Orange ²	350.	Flasche 0,3 3,50 €
Fuze Tea® Schwarzer Tee Zitrone ^{2,7}	350.	Flasche 0,3 3,50 €
Fuze Tea® Schwarzer Tee Pfirsich ⁷	351.	Flasche 0,3 3,50 €

Getränke

Kaffee	206.	2,50 €
Espresso	207.	2,50 €
Capuccino	208.	3,50 €
Tee verschiedene Sorten	213.	2,50 €



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 ^{A3} Pils vom Fass	0,3 3,00 €
226. Krombacher ^{A3} alkoholfreies Bier	0,3 3,00 €
227. Krombacher ^{A1} Hefeweizen	0,5 5,00 €
228. Kristallweizen ^{A1}	0,5 5,00 €
190. Pils ^{A3}	0,5 5,00 €
191. Radler ^{A3}	0,3 2,50 €
192.	0,5 4,50 €

Aperitivi e Amari

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

Liköre

238. Amaretto	4 cl 5,00 €
239. Baileys ^G	4 cl 5,00 €



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

Amari e Grappa

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

Weinbrand

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



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

Sekt

275. Prosecco ^L	0,1 4,50 €
276.	Flasche 0,75 25,00 €

Offene Weine, rot

278. Cannonou ^L	0,25 5,50 €
279. Merlot ^L	0,25 5,50 €
282. Monica ^L	0,25 5,50 €
283. Lambrusco ^L	0,25 5,50 €

Offene Weine, weiß

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



Hier aus der klassischen Glasflasche serviert

Longdrinks

291. Aperol ⁴ 6,50 €
mit Orangensaft / Soda
292. Campari ⁴ 6,50 €
mit Orangensaft / Soda

Cocktail

300. Cocktail - Michele ⁴ 7,00 €
Maracuja-, Ananas-, Orangensaft, Campari, Aperol, Cointreau

Alkoholfreier Cocktail

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

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

Dal Pozzo Di Michele

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.