



Les entrées

Salade mêlée de saison	9.-
Tris Montanara sauce tomate, pecorino/mortadella, stracciatella et pistache/tomates séchées et pesto de basilic (à partager, 3 pièces)	18.-
Parmigiana d'aubergines fior di latte di Agerola, aubergines, parmesan, sauce tomate, basilic	18.-
Moscardini alla Luciana moscardini, câpres, olives taggiasche, persil, ail, piments, tomates datterini	23.-
Burratina sur coulis de tomate et pesto de tomates séchées et basilic	22.-
Planchette da Michele parme, coppa, mortadella, salami, burrata, tomates séchées, pizza Montanara (à partager pour 2 personnes ou plus)	38.-
Nodini di Don Nicola réduction de tomates, fondue de pecorino et provola di Agerola fumée	14.-

Les plats

Spaghetti Carbonara jaune d'oeuf, guanciale, pecorino, poivre noir (pâtes fraîches)	26.-
Spaghetti alle Vongole Veraci ail, persil	29.-
Paccheri alla partenopea tomates datterini, fondue de provola et pesto maison (pâtes fraîches)	29.-
Scialatielli aux crevettes crevettes, tomates datterino, ail, bisque (pâtes fraîches)	32.-
Tentacules de poulpe grillés pommes de terre au gingembre et poudre de citron vert	39.-
Tagliata di Manzo sur lit de roquette, copeaux de parmesan, légumes grillés, chips de pommes de terre	45.-
Oreille d'éléphant pommes sautées, légumes grillés	45.-
Portion de pommes frites	7.-

Les Pizzas

Marinara : tomates pelées, huile de graines de soja, origan, ail, basilic	16.-
Cosacca : tomates pelées, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic	16.-
Margherita : tomates pelées, fior di latte di Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic	18.-
Marita : moitié marinara/margherita	17.-
Pizza Fritta "Oro di Napoli" : tomates pelées, ricotta, fior di Latte di Agerola o provola di Agerola, ciccioli napoletani, poivre noir	26.-
Bufalina : tomates pelées, mozzarella di Bufala Campana DOP, huile de graines de soja, basilic	24.-
Cetara : tomates pelées, fior di latte di Agerola, anchois, câpres, huile de graines de soja, origan	23.-
Diavola : tomates pelées, fior di latte di Agerola, basilic, schiacciata piquante	23.-

PROVENANCE DES VIANDES & ALLERGENES

A votre disposition et sur notre site : <https://pizzeriadamichele.ch>

Nos prix incluent la TVA : 8,1 %

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE GENEVE

Boulevard de Saint-Georges 73

1205 Genève

Tél : 022 328 22 60

Mail : info@pizzeriadamichele.ch

Mis à jour le 5 mars. 24



Salsiccia e Friarielli : fior di Latte di Agerola o provola di Agerola, friarielli napoletani, saucisse de porc, huile de graines de soja, pecorino romano DOP	24.-
Calzone al Forno : tomates pelées, salame napolitano, pecorino romano DOP, fior di latte di Agerola, huile de graines de soja, ricotta , poivre, basilic	26.-
Capricciosa : tomates pelées, fior di latte di Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic, champignons de Paris, jambon cuit, olives Taggiasche, artichauts	25.-
Ginevra : fior di Latte di Agerola o provola di Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic, fromage de chèvre, noix de pécan, miel au romarin	25.-
Parma : fior di latte di Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan	28.-
Fantasia : tomates datterini confites, fior di latte di Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic, bresaola, copeaux de parmesan, pesto de basilic	29.-
Tartufo : fior di Latte di Agerola o provola di Agerola, crème de truffe, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic, roquette, fior di latte di Agerola, copeaux de truffe	38.-
Supplément copeaux de truffe (par gramme)	1.-

Menu bambini

Margherita BIMBO : tomates pelées, fior di latte di Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic	13.-
Regina BIMBO : tomates pelées, fior di latte di Agerola, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic, jambon cuit	14.-
Spaghetti ou penne (sauce tomate/beurre)	14.-

Desserts

Boule de glace (vanille, chocolat, citron de Sicile, fraise, pistache, bimbo, caramel beurre salé, café, stracciatella, limoncello, framboise)	4.50
Tiramisu da Michele	12.-
Cannolo sicilien	12.-
Baba au rhum	12.-
Café gourmand italien	14.-
Pizza nutella	19.-
Straccietti nutella	14.-

PROVENANCE DES VIANDES & ALLERGENES

A votre disposition et sur notre site : <https://pizzeriadamichele.ch>

Nos prix incluent la TVA : 8,1 %

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE GENEVE

Boulevard de Saint-Georges 73

1205 Genève

Tél : 022 328 22 60

Mail : info@pizzeriadamichele.ch

Mis à jour le 5 mars. 24



Boissons

Verre d'eau gazeuse 25 cl	2.00
Sirop (menthe ou cassis) 25 cl	2.50
Verre de lait 25 cl	2.50
Fuzetea citron ou hibiscus pêche 33 cl	4.50
Nectar de fruit 25 cl (Orange, Abricot, Tomato)	4.50
Sodas (Coca-Cola 33 cl, Coca- Cola zéro 33 cl, Schweppes 20cl, Ramseier 33 cl)	5.-
Bière sans alcool Peroni Nastro Azzuro 33 cl	5.-
San Bitter 10 cl	5.-
Limonade, Chinotto, Aranciata	5.-
San Pellegrino 50 cl	5.50
Panna 50 cl	5.50

Bières

(5,1 %)

Peroni Nastro Azzuro 20 cl	3.50
Peroni Nastro Azzuro 30 cl	4.90
Peroni Nastro Azzuro 33 cl (bouteille)	5.-
Peroni Nastro Azzuro 50 cl	6.50
Bière Grenadine 30 cl	5.-
Bière panaché 30 cl	5.20
Bière Monaco 30 cl	5.50
Bière panaché 50 cl	6.80
Kbirr 33 cl	7.-

Apéritifs, Digestifs &

Cocktails

(15% à 45%)

Kir vin blanc 10 cl	6.-
Martini blanc/rouge 6 cl	6.-
Pastis / Ricard 6 cl	6.-
Campari 6 cl	6.-
Porto rouge/blanc 10 cl	7.-
Prosecco	7.-
Whisky 4 cl	9.-
Eau de vie 4 cl	9.-
Amaro 4 cl	9.-
Amaretto 4 cl	9.-
Limoncello 4 cl	9.-
Grappa 4 cl	10.-
Armagnac XO 4 cl	12.-
Calvados VSOP 4 cl	12.-
Hugo 12 cl	11.-
Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz 12 cl	11.-
Moscow Mule 12 cl	15.-
Negroni 12 cl	15.-
Long drink 4 cl	15.-

Boissons chaudes

Ristretto, Espresso, Café	3.80
Thé	3.80
Verre de lait 33 cl	3.50
Renversé	4.90
Cappuccino	4.90

PROVENANCE DES VIANDES & ALLERGENES

A votre disposition en annexe et sur notre site: <https://pizzeriadamichele.ch>

Nos prix incluent la TVA : 8,1 %

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE GENEVE

Boulevard de Saint-Georges 73

1205 Genève

Tél: 022 328 22 60

Mail: info@pizzeriadamichele.ch



Vins italiens

	Verre 1 dl	Bouteille
Blancs		
Pinot Grigio, Friuli Aquileia DOC 2021, 75 cl	6.50	39.-
Vermentino di Sardegna Costamolino DOC 2022, 75 cl	7.-	42.-
Rosés		
Visione Rosato, Irpinia Aglianico DOC 2021, 75 cl	7.-	42.-
Rouges		
Nero d'Avola Merlot Surya, Sicilia IGT 2020, 75 cl	6.50	39.-
Rubrato Irpinia Aglianico DOC 2019, 75 cl	7.-	42.-
Chianti Classico DOCG 2020, 75 cl	7.-	42.-
Ritocco Ripasso Valpolicella DOC 2019, 75 cl	7.-	42.-
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC, Speri Viticoltori 2020, 150cl		99.-
Promis, Toscana IGP, Angelo Gaia 2020		110.-
Alma Grande Cuvée Brut DOCG, Bellavista, 150cl		160.-
Peàn, Bolgheri DOC, Batzella 2020, 150cl		170.-
Tignanello 19, Antinori, 75 cl		250.-
Spumante		
Bellavista Brut, Teatro alla Scala 2017, 75 cl		120.-
Jaya 75cl		42.-
Jaya Rosé 75cl		46.-
Jaya Brut DOC 75 cl		45.-
Jaya Brut DOC 150cl		92.-
Jaya del Colli Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry DOCG 75cl		52.-

Vins français

	Verre 1 dl	Bouteille
Blancs		
Sancerre Blanc Comte Lafond AC, De Ladoucette 2022, 75 cl		89.-
Rouges		
Côtes du Rhône Nature (Bio) 2020 Perrin, Famille Perrin 2020, 75 cl		39.-
Pauillac de Lynch-Bages, Pauillac AC, Château Lynch- Bages 2018, 75 cl		90.-
Champagne		
Champagne Deutz Brut Classic, Champagne Deutz Prezzo Consigliato, 75 cl		95.-

Vins suisses

	Verre 1 dl	Bouteille
Blancs		
Chardonnay domaine de Esize Aire la Ville 75cl	9.-	59.-
Savagnin blanc domaine de Esize Aire la Ville 75cl	8.-	54.-
Rouges		
Gamay de Genève domaine d'Esime Aire la Ville 75cl	6.-	38.-
Cabernet Franc domaine d'Esime Aire la Ville 75cl	9.-	59.-
Cabernet Franc domaine d'Esime Aire la Ville 150cl		110.-

Les millésimes sont susceptibles de changer
en fonction des stocks disponibles chez nos
fournisseurs

PROVENANCE DES VIANDES & ALLERGENES

A votre disposition en annexe et sur notre site: <https://pizzeriadamichele.ch>

Nos prix incluent la TVA : 8,1 %

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE GENEVE

Boulevard de Saint-Georges 73

1205 Genève

Tél: 022 328 22 60

Mail: info@pizzeriadamichele.ch