



Les entrées

Salade mêlée de saison	13.-
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.-
Cefara : 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 25 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 champignon, pecorino romano DOP, huile de graines de soja, basilic, roquette, fior di latte di Agerola, copeaux de truffe d'été	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 25 mars. 24