

ENTRÉES

🌿 Salade verte 9.00-

🌿 Salade mêlée 13.00-

Mélange du moment, vinaigrette maison

Tris di Montanara 19.00-

Trio de pâte à pizza frites

Scarole cuite, olives et anchois / Sauce tomate & parmesan /

Coppa & stracciatella

🌿 Burratina 23.00-

Tomates cerises, burratina, roquette et croutons de pain maison

Planchette Da Michele (pour 2 personnes) 29.00-

Jambon de Parme, mortadella, salami doux, salami piquant, mozzarella de bufala, olives & taralli napolitain

Planchette Da Michele (pour 4 personnes) 49.00-

Jambon de Parme, mortadella, salami doux, salami piquant, bresaola, coppa, mozzarella de bufala, olives & taralli napolitain

🌿 Parmigiana d'aubergines 18.00-

Aubergines, mozzarella, parmesan, sauce tomate & basilic

Fritto di mare 25.00-

Assortiment de fritures de la mer

🌿 Fritto di verdure 15.00-

Assortiment de fritures du jardin

PÂTES

Linguine alle vongole 32.00-

Vongole, huile d'olive, ail et persil

🌿 Paccheri alla partenopea 26.00-

Sauce tomate, fondue de provola et pesto de basilic

Tagliolini alla carbonara 29.00-

Jaune d'œuf, guanciale, pecorino romano et poivre noir

🌿 Rigatoni alla norma 27.00-

Sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic

PLATS

Poisson du jour au four et sa mayonnaise maison 42.00-

La Milanese 45.00-

Côte de veau panée

Poulpe grillé et sa mayonnaise maison 38.00-



Genève

POUR LES ENFANTS

🌿 Pizza Margherita 14.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, huile et basilic

🌿 Pizza Prosciutto 15.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, huile et basilic

Penne ou Spaghetti 14.00-

Sauce tomate, au beurre ou pesto de basilic

Escalope de poulet panée 19.00-

Frites maison et légumes grillés

Portion de frites maison 8.00-

Straccetti nutella 8.00-

DESSERTS

Tiramisu 12.00-

Biscuits trempés dans le café et enveloppés de crème de tiramisu à base de mascarpone

Straccetti nutella 14.00-

Pâte à pizza frite, enrobée de Nutella et décorée de sucre glace

Delizia al limone 14.00-

Dôme de génoise napée de crème pâtissière au citron

Pastiera 12.00-

Gâteau Napolitain mêlant ricotta & zestes d'orange

Torta Caprese 12.00-

Un délicat mélange de chocolat et d'amandes grillées

Glaces et sorbets 5.00-

Vanille, chocolat, pistache, caramel beurre-salé, fraise & citron

Babà "Amò" 13.00-

Babà artisanal proposé en collaboration avec la pâtisserie italienne Amò

Babà Gourmand "Amò" 15.00-

Babà servi avec une touche de Santo Babà

Tout nos prix sont affichés en CHF et service compris

Les indications sur la provenance de nos produits sont affichées sur une ardoise au sein de notre établissement.

* Chez Da Michele, nos pizza sont préparées avec de l'huile de graines de soja

Notre équipe se tiens à disposition pour toute question sur votre régime alimentaire et saura s'y adapter

🌿 = Végétarien

NOS PIZZE

🌿 Margherita 19.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino & basilic

🌿 Marinara 18.00-

Tomate, origan & ail

🌿 Cosacca 19.00-

Tomate, pecorino & basilic

🌿 Marita 19.00-

Moitié Margherita et Moitié Marinara

🌿 Alla parmigiana 26.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, parmigiana d'aubergines & basilic

🌿 Provola e pepe 22.00-

Tomate, provola fumée, poivre noir & basilic

🌿 Bufalina 26.00-

Tomate, mozzarella de bufala, pecorino, huile d'olive & basilic

Cetara 26.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, huile d'olive, origan & basilic



Diavola 26.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, salami piquant & basilic

Capricciosa 29.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, champignons, jambon cuit, olives, artichauts & basilic

Calzone 27.00-

Mozzarella fior di latte, salami doux, pecorino, ricotta, poivre noir, basilic, huile d'olive & tomate

La fritta "Oro di Napoli" 28.00-

Tomate, ricotta, « Ciccioi napoletani », provola fumée et poivre noir

Salsiccia e friarielli 26.00-

Saucisse, « friarielli » napolitain, provola fumée & pecorino

Parma 29.00-

Tomate jaune, mozzarella fior di latte, pecorino, roquette, jambon de Parme, copeaux de parmesan & basilic

Pistacchiosa 30.00-

Crème de pistaches, provola fumée, mortadella, stracciatella & éclats de pistaches

🌿 Alla Nerano 25.00-

Crème de courgettes, mozzarella de bufala, provola fumée, chips de courgettes, poivre & basilic

Fantasia 30.00-

Crème de pistaches, mozzarella de bufala, roquette, tomate confites, bresaola, éclats de pistaches & basilic

La scugnizza 28.00-

Mozzarella fior di latte, jambon cuit, stracciatella, crème de pistache & basilic

🌿 Végétarienne 26.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines et courgettes grillées & basilic

PIZZA DU MOIS 27.00-

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !

* Nos plats sont accompagnés de pommes de terres rôties et de légumes grillés

APÉRITIFS

Aperitivo Airone Rosso (6cl) 9.00-
Vermouth d'épices naturelles et d'herbes aromatiques avec des arômes de roses, mandarine et d'orange sanguine

Martini Bianco (6cl) 8.00-
Vermouth blanc composé de plantes aromatiques, de fleurs et de vins blancs

Martini Rosso (6cl) 8.00-
Vermouth rouge à base de plantes aromatiques italiennes et d'écorce de bois exotiques doux-amers.

Le Contesse Extra Dry, Prosecco DOC, Veneto 8.00-

COCKTAILS

Basil Smash (9cl) 15.00-
Gin Rena 41, jus de citron, sirop de sucre & feuilles de basilic

Rose Tonic (12cl) 15.00-
Gin Rena 41 Mirto e Rosa & Fever Tree tonic water méditerranéen

Aperol Spritz (12cl) 12.00-
Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

Limoncello Spritz (12cl) 13.00-
Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse

Pink Spritz (12cl) 14.00-
Liqueur de framboise, Prosecco, Eau gazeuse

Campari Spritz (12cl) 13.00-
Campari, Prosecco, Eau gazeuse

Hugo Spritz (12cl) 12.00-
Fleur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse

Negroni (9cl) 15.00-
Gin Rena 41, Campari, Martini rosso

SANS ALCOOL

Acqua Panna / San Pellegrino (50cl) 5.50-

Thé froid Maison (30cl) 5.00-

San Bitter (10cl) / Crodino (17.5cl) 5.00-

Aranciata / Gazzosa / Chinotto (27.5cl) 5.50-

Coca Cola / Coca Cola Zéro (33cl) 5.50-

Sirop (30cl) 2.50-
Cassis, menthe, fraise, grenadine

BIÈRES

PRESSION
Peroni Nastro Azzuro
30 CL : 5.50 / 50 CL : 8.00

BOUTEILLES
Peroni Nastro Azzuro 0.0%
33 CL : 5.00-

Sélection KBIRR "Caspita, che birra!"
33 CL : 7.50-
La première distillerie artisanale Napolitaine

BULLES

Le Contesse Extra Dry, Prosecco DOC, Veneto
75 cl : 48.00-

Moscato d'Asti Centive Olim Bauda DOCG BIO, Piemonte
75 CL : 54.00-

Champagne Bleu Brut, Besserat de Bellefon
75 CL : 150.00-

VINS ROSE

Grottolo Montecucco DOC, Collemassari, BIO, Toscana
10 CL : 7.00- / 75 CL : 45.00-

Etna Rosato DOC, Terre Nere, BIO, Sicilia
75 CL : 71.00-

VINS BLANC

Segreta Bianca Sicilia DOC, Planeta, BIO, Sicilia
10 CL : 7.50 / 75 CL : 45.00-

Vermentino "Melacce" Marema DOCG, Castello di Collemassari, BIO, Toscana
10 CL : 7.00- / 75 CL :

Cortese Gavi del Comune di Gavi DOCG, Olim Bauda, BIO, Piemonte
75 CL : 55.00-

Timorasso Colli Tortonesi Derthona DOCG, La Spinetta, BIO, Piemonte
75 CL : 71.00-

Etna Bianco Planeta DOC, BIO, Sicilia
75 CL : 67.00-

SUGGESTION POUR VOS DESSERTS

Passito Liquoroso di Pantelleria, Marsala DOC 2021, Sicilia

10 CL : 8.00- / 50 CL : 39.00-
Un vin harmonieux et mielleux avec des notes marquées d'abricot, de miel et de figue sèche



Genève

VINS ROUGE

Primitivo Marmorelle Salento IGT, Tenute rubino, Puglia
10 CL : 7.00 / 75 CL : 45.00-

Rigoletto Montecucco DOC, Castello di Collemassari BIO, Toscana
10 CL : 7.50- / 75 CL : 48.00

Rubrato Agliancio Irpina DOC, Feudi San Georgio
75 CL : 52.00-

Chianti Classico DOCG, Castello di Albola
75 CL : 58.00-

Nero d'Avola Amira, Sicilia IGT, Fuedo Principi di Butera
75 CL : 53.00-

Vespa Barbera d'Asti, Cascina Castlèt, Piemonte DOC 2022
75 CL : 55.00-

Senes, Cannonau di Sardegna, Riserva Arigolas DOC 2019
75 CL : 84.00-

Stupore, Bolgheri Rosso, Campo alle Comete, Toscana DOC 2022
75 CL : 72.00-

"No Name" Nebbiolo, Borcogno, Piemonte DOC 2020
75 CL : 120.00-

Promis, Angelo Gaja, Toscana IGT 2019
75 CL : 150.00-

Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana IGT 2019
75 CL : 280.00-

Ripasso, Valpolicella Classico Superiore, Speri Viticoltori DOC Veneto 2020
150 CL : 128.00-

suivez-nous sur Instagram!



Laissez-nous un avis!

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Café 3.90-

Décaféiné / Espresso Macchiato 4.10-

Renversé / Cappuccino / Double espresso 4.50-

Thés & Infusions 3.90-

SPIRITUEUX

Santo Babà (4cl) 10.00-
Liqueur napolitaine inspirée du mythique "Babà", avec de douces notes de lait et de caramel.

Grappa Sarpa di Poli (4cl) 12.00-
Pourvue d'une fraîcheur végétale et d'une belle longueur en bouche, avec une note de café.

Grappa Sarpa di Poli ORO (4cl) 12.00-
Viellie 4 ans en fût, elle révèle des notes de fruits exotiques, vanille, amandes & noisettes grillées.

Grappa Po di Poli - Seca di Merlot (4cl) 14.00-
Obtenue par une distillation artisanale, elle offre des arômes d'herbes fraîches et de jacinthe tout en conservant la clarté de sa robe.

Amara (4cl) 12.00-
Eau de vie de zestes d'oranges sanguines de Sicile IGP, d'eau de source et d'herbes spontanées de l'Etna.

Limoncello (4cl) 9.00-

Vecchio Amaro del Capo (4cl) 9.00-
Digestif amer composé de 29 herbes officinales, caractérisé par un goût doux, sucré et aromatique.

Amaretto Disarone (4cl) 9.00-
Liqueur douce et sucrée au goût prononcé d'amande.

Amaro Averna (4cl) 9.00-
Élixir aux herbes doté d'une couleur caramel, avec une saveur légèrement amère.

Amaro Montenegro (4cl) 9.00-
Liqueur révélant 6 notes aromatique différentes ainsi qu'un ingrédient secret nommé "Prémio"

Amaro Ramazzotti (4cl) 9.00-
Digestif amer et herbacé, notes d'oranges de Calabre, quinine, rhubarbe, gentiane et d'anis étoilé.

Fernet Branca (4cl) 9.00-
Une boisson alcoolisée à base de plantes et au goût fort amer, vieilli un an en fût

Vecchia Romagna - Brandy (4cl) 10.00-
Eau-de-vie italienne complexe dotée de subtiles notes boisées.

Tremontis Liquore al Mirto Sardegna (4cl) 10.00-
Obtenue grâce à l'infusion à froid de baies de myrte rappelant les notes sauvages de la Sardaigne

Whisky di Poli Segretario di Stato (4cl) 16.00-
Vieilli 5 ans et affiné en fût d'Amarone, avec des notes de noix grillées, de raisins secs, de pruneaux, de chocolat et d'épices fumées.

*Tout nos prix sont affichés en CHF et service compris