

ENTRÉES

Salade mêlée 13.00– Salade verte 9.00–

Bruschetta de tomates 10.00–

Pain maison toasté, tomates, origan, ail et basilic

Tartare de saumon 25.00–

Saumon, avocat et philadelphia au persil

Burratina 23.00–

Tomates cerises, burratina, et roquette

Planchette Da Michele (pour 2 personnes) 29.00– (pour 4 personnes) 49.00–
Jambon de Parme, mortadella, salami doux, salami piquant, mozzarella de bufala, olives et taralli napolitain

Parmigiana d’aubergines 19.00–

Aubergines, mozzarella, parmesan, sauce tomate et basilic

Fritto di verdure 15.00–

Assortiment de fritures du jardin

Tris di Montanara 19.00–

Trio de pâte à pizza frites

Scarole cuite, bufala et olive / Sauce tomate et pecorino /

Pesto de basilic et tomate séchée

Portion de frites maison 8.00–

PÂTES

Linguine al pesto e burrata 28.00–

Pesto de basilic maison, burrata, tomates séchée et pignon de pain toasté

Tagliolini alla carbonara 29.00–

Jaune d’œuf, guanciale, pecorino romano, parmesan et poivre noir

Rigatoni alla norma 27.00–

Sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic

Paccheri di manu 28.00–

Crème de courgettes, crevettes et menthe

PLATS

Filet de daurade 35.00–

Filet de daurade cuit avec tomates, olives câpres et persil

Tagliata di manzo 45.00–

Pièce de boeuf, roquette, tomates cerise et copeaux de parmesan

Poulpe grillé 38.00–

Poulpe, burrata et tomates cerise

Tout nos prix sont affichés en CHF, TVA 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 PIZZES

🌿 Margherita 19.00–

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino et basilic

🌿 Marinara 18.00–

Tomate, origan et ail

🌿 Cosacca 19.00–

Tomate, pecorino et basilic

🌿 Provola e pepe 22.00–

Une touche de tomate, provola fumée, pecorino, poivre noir et basilic

🌿 Bufalina 26.00–

Tomate, mozzarella de bufala, pecorino, huile d’olive et basilic

Cetara 26.00–

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, origan, basilic et huile d’olive

🔥 Diavola 26.00–

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

Capricciosa 29.00–

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

Calzone 27.00–

Mozzarella fior di latte, salami doux, pecorino, ricotta, poivre noir, basilic, huile d’olive et une touche de tomate

La frita “Oro di Napoli” 28.00–

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

Salsiccia e friarielli 26.00–

Saucisse, « friarielli » napolitain, provola fumée

Parma 29.00–

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

Pistacchiosa 30.00–

Provola fumée, pecorino, mortadella, stracciatella, crème de pistaches et éclats de pistaches

🌿 Caprese 25.00–

Mozzarella de bufala, pecorino, origan, tomate cerises marinée et basilic

🌿 Arianna 25.00–

Tomates jaune, mozzarella fior di latte, pecorino, pesto de basilic maison et basilic frais

🌿 Siciliana 26.00–

Une touche de tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, aubergines sautée avec tomates cerises et basilic

🌿 5 Formaggi 28.00–

Provola fumée, Emmental, pecorino, fondue de gorgonzola et parmigiano

PIZZA DU MOIS 27.00–

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE!



POUR LES ENFANTS

🍷 Pizza Margherita 14.00–

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, huile et basilic

🍷 Pizza Prosciutto 15.00–

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, 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

DESSERTS

Tiramisu 12.00–

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

Straccetti nutella 13.00–

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

Pastiera 12.00–

Gâteau Napolitain mêlant ricotta et zestes citron

Pizza cheesecake 12.00–

Crème de philadelphia et sucre glace, coulis de fraise et biscuit

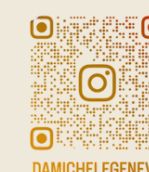
Torta Caprese 12.00–

Un délicat mélange de chocolat et d’amandes grillées

Babà “Amò” 13.00–

Babà artisanal proposé en collaboration avec la pâtisserie italienne “Amò”

Suivez-nous sur Instagram!



Laissez-nous un avis !



EAUX

BE WTR (50 cl) 4.50
Eau locale premium. Fraîche plate ou pétillante

Acqua Panna / San Pellegrino (50 cl) 5.50

COCKTAILS

Da Michele Mule (12 cl) 14.00-
Liqueur de citron vert, jus de citron vert,
bière pression et menthe

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

Rose Tonic (12cl) 15.00-
Gin Rena 41 Mirto e Rosa et tonic water

Hugo Spritz (12cl) 11.00-
Sirop de fleur de sureau, Prosecco,
Eau gazeuse et menthe

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

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

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

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

Mandarinello Spritz (12cl) 14.00-
Mandarinello, Prosecco, Eau gazeuse

Sarti Rosa Spritz (12 cl) 13.00-
Sarti Rosa (orange sanguine, mangue et fruit de la passion),
Prosecco, Eau Gazeuse

BIÈRES

PRESSION

Peroni Nastro Azzuro (30 cl) 5.50 / (50 cl) 8.00-

BOTTILLES

Peroni Nastro Azzuro 0.0% 33 (cl) 5.00-

Sélection KBTRR "Caspita, che birra!" (33 cl) 7.50-
La première distillerie artisanale Napolitaine

MINÉRALES

Limonade maison (30cl) 4.50-

Thé froid Maison (30cl) 5.00-

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

Crodino Biondo et Crodino Rosso (17,5 cl) 5.00-

Aranciata / Chinotto (27,5cl) 5.50-

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

BULLES

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

Champagne Bleu Brut, Besserat de Bellefon (75 cl) 150.00-

VINS ROSÉ

Grottolo Montecucco DOC, Collemassari, B10, Toscana (10 cl) 7.50- / (75 ,cl) 45.00-

Etna Rosato DOC, Terre Nere, B10, Sicilia (75 cl) 75.00-

VINS BLANC

Segreta Bianca Sicilia DOC, Planeta, B10, Sicilia (10 cl) 7.50 / (75 cl) 45.00-

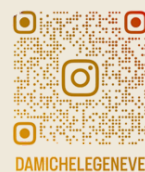
Vermentino "Melacce" Marema DOCG, Castello di Collemassari, B10 Toscana (10 cl) 7.50- / (75 cl) 45.00-

Cortese Gavi del Comune di Gavi DOCC, Olim Bauda, B10, Piemonte (75 cl) 55.00-

Timorasso Colli Tortonesi Derthona DOCC, La Spinetta, B10, Piemonte (75 cl) 71.00-

Etna Bianco Planeta DOC, B10, Sicilia (75 cl) 69.00-

Suivez-nous sur Instagram!



Laissez-nous un avis !



APÉRITIFS

Kir Da Michele vin blanc (10cl) 8.00- ou Prosecco (10cl) 10.00-
Vin blanc ou Prosecco et liqueur de fraise et framboise

Italice (6 cl) 9.00
Un bitter local

Le Contesse Extra Dry, Prosecco DOC, Veneto (10 cl) 9.00-

Martini Bianco / Rosso (6cl) 8.00-

VINS ROUGE

Primitivo Marmorelle Salento IGT, Tenute rubino, Puglia (10 cl) 7.50 / (75 cl) 45.00-

Rigoletto Montecucco DOC, Castello di Collemassari B10, Toscana (10 cl) 7.50- / (75 cl) 48.00

Rubrato Agliancio Irpina DOC, Feudi San Georgio (75cl) 52.00-

Chianti Classico DOCC, Castello di Albola (75 cl) 79.00-

Nero d'Avola Amira, Sicilia IGT, Fuedo Principi di Butera (75 cl) :55.00-

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-

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Café 3.90-

Décaféiné / Espresso Macchiato 4.10-

Renversé / Cappuccino / Double espresso 4.50-

Cremino 5.50-
Crème de café froid

Thés et Infusions 3.90-



Genève

SPIRITUEUX

Fragó (4 cl) 12.00-
Liqueur de fraise et framboise

Limecello (4 cl) 12.00-
Liqueur de citron vert B10

Mandarinello (4 cl) 12.00-
Liqueur d'infusion de zeste de mandarine

Limoncello (4cl) 9.00-

Caffè 1570 (4cl) 12.00-
Fine liqueur de café

Vecchio Amaro del Capo (4cl) 9.00-
Digestif amer avec un gout doux, sucré et aromatique

Grappa Sarpa di Poli (4cl) 12.00-
Fraîcheur végétale avec une note de café

Grappa Sarpa di Poli ORO (4cl) 12.00-
Notes de fruits exotiques,
vanille, amandes et noisettes grillées

Whisky di Poli Segretario di Stato (4cl) 16.00-
Des notes de noix grillées, de raisins secs, de pruneaux, de chocolat
et d'épices fumées.

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

Amaro Averna (4cl) 9.00-
Élixir aux herbes avec une saveur légèrement amère

Amaro Montenegro (4cl) 9.00-
Liqueur révélant 6 notes aromatique différentes

Fernet Branca (4cl) 9.00-
À base de plantes et au goût fort amer

*Tout nos prix sont affichés en CHF, TVA et service compris