

ENTRÉES

🌿 Salade mêlée 13.00- 🌿 Salade verte 9.00-

🍷 Parmigiana d'aubergines 19.00-

Aubergines, mozzarella, grana padano, sauce tomate et basilic

🐷 Planchette Da Michele (pour 2 personnes) 29.00- (pour 4 personnes) 49.00-

Jambon de parme, mortadella, salami doux, salami piquant, grana padano et olives

🐷 Tris di Montanare 19.00-

Trio de pâte à pizza frites

Tomate et grana padano / Scarola, bufala et olive /
Mortadella, stracciatella de burrata et éclats de pistache

Portion de frites 8.00-

Calamari fritti 19.00-

Servi avec sauce tartare maison

Croché di patata 15.00-

Rouleau de pomme de terre & mozzarella pané,
Mortadella, stracciatella de burrata et éclats de pistache / Roquette et tomates

Bufala e pomodorini 19.00-

Mozzarella de bufala, tomates cerise, origan, huile d'olive et basilic

PÂTES

🍷 Paccheri alla norma 26.00-

Sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic

🐷 Spaghetti alla carbonara 29.00-

Jaune d'œuf, guanciale, pecorino, grana padano et poivre noir

Tagliolini alla bolognese 27.00-

Ragù traditionnel longuement mijoté

Paccheri ai calamari 29.00-

Calamare, une touche de tomate, huile à l'ail et persil

PLATS

🌿 Filet de daurade 42.00-

Purée de pomme de terre, tomates cerise et olive

Poulpe grillé 39.00-

Purée de pomme de terre, tomates cerise et olive

Salade gourmande 23.00-

Laitue, poulet pané, tomates cerise,
œuf, copeaux de grana padano et vinaigrette maison

🍷 Salade gourmande végétarienne 19.00-

Laitue, pois-chiche frites, tomates cerise,
carotte, fenouil, oignons rouge et vinaigrette maison

CONTORNÌ / ACCOMPAGNEMENTS

Servis uniquement avec pâtes, plats et/ou pizzas – 6.00 CHF par plat

Salade mêlée

Portion de frites

Scarola alla contadina

Friarielli alla napoletana

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

Seuls la mozzarella fior di latte et la provola fumée sont pasteurisées.

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.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez en informer notre équipe.

Malgré toute notre attention, nous ne pouvons garantir l'absence totale de contamination croisée.

🌿 = Végétarien 🐷 = Contient du porc 🌿 = sans gluten

NOS PIZZE

🍷 Margherita 21.00-

Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino et basilic

🍷 Marita 20.00-

Moitié Margherita et moitié Marinara

🍷 3 pomodori 26.00-

Trois variétés de tomate, origan, stracciatella de burrata, huile d'olive 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, basilic et huile d'olive

🍷 Arianna 25.00-

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

Cetara 27.00-

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,
une touche de tomate et huile d'olive

🐷 La frita "Oro di Napoli" 28.00-

Tomate, ricotta, « cicoli napoletani », provola fumée

🐷 Salsiccia e friarielli 26.00-

Saucisse, « friarielli napolitain » et provola fumée

🐷 Parma 29.00-

Tomate pacchetelle jaune, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de parme,
copeaux de grana padano

🍷 6 Formaggi 28.00-

Ricotta, provola fumée, mozzarella de bufala, gorgonzola,
pecorino, copeaux de grana padano

Tonno e cipolla 27.00-

Une touche de tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouge, basilic et thon

La Fresca 30.00-

Mozzarella fior di latte, burrata, bresaola, tomate cerise fraîche, huile d'olive et basilic

🐷 Pistacchiosa 30.00-

Mozzarella fior di latte, pecorino, mortadella, stracciatella de burrata, crème et éclats de pistaches

🍷 Siciliana 26.00-

Une touche de tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, aubergines, ricotta râpée et basilic

🍷 Contadina 26.00-

Ricotta, scarola alla contadina, provola fumée et tomate pacchetelle rouge

PIZZA DU MOIS 27.00-

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE!

Suppléments pour pizza au choix 5 CHF



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

Paccheri, Spaghetti ou Tagliolini 14.00-

Sauce tomate, au beurre ou pesto de basilic

Escalope de poulet panée 19.00-

Frites maison et salade

DESSERTS

Babà 13.00- Tiramisu 12.00-

Pizza o Nodini nutella 13.00-

Nutella et éclats de noisettes

Cremino 7.50- Verrine glacée 12.00-

Crème de café froid Sélection du moment

Pastiera 12.00-

Gâteau mêlant ricotta et zestes d'orange

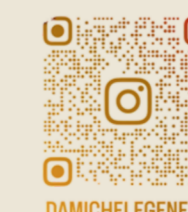
Cheesecake 13.00-

Avec choix de nutella ou mirtille
et chocolat blanc ou purée de fraise

Crème brûlée 12.00- Caffè affogato 9.50-

Suivez-nous sur Instagram!

Laissez-nous un avis!



DAMICHELEGENEVE



EAUX

BE WTR (50 cl) 4.50

Eau locale premium. Fraîche plate ou pétillante

Acqua Panna / San Pellegrino (50 cl) 5.50

MOCKTAILS

Verde Fresco (12 cl) 7.50

Infusion de basilic frais, jus de citron, sirop de sucre, eau pétillante et basilic frais

Dolce fragola (12 cl) 7.50

Purée de fraise, jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre et eau pétillante

APÉRITIFS

Kir Da Michele vin blanc (10 cl) 8.00-

ou **Prosecco (10 cl) 10.00-**

Vin blanc ou Prosecco et liqueur de fraise et framboise

Martini Bianco / Rosso (6 cl) 8.00-

Ricard (4cl) 8.00-

SPRITZERIA

Aperol Spritz (12 cl) 12.00-

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

Campari Spritz (12 cl) 13.00-

Campari, Prosecco, Eau gazeuse

Mandarinello Spritz (12 cl) 14.00-

Mandarinello, Prosecco, Eau gazeuse

Limoncello Spritz (12 cl) 13.00-

Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse

Hugo Spritz (12 cl) 11.00-

Sirop de fleur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse et menthe

Sarti Rosa Spritz (12 cl) 13.00-

Sarti Rosa, Prosecco, Eau Gazeuse

BIÈRES

PRESSION

Peroni Nastro Azzuro

(30 cl) 5.50 / (50 cl) 8.00-

BOUTEILLES

Peroni Nastro Azzuro 0.0% (33cl) 6.00-

Sélection KBTRR "Caspita, che birra!" (33 cl) 8.00-

La première brasserie artisanale Napolitaine

MINÉRALES

Limonade maison (30 cl) 4.50-

Thé froid Maison (30 cl) 5.00-

Fusetea Pêche Hibiscus (33 cl) 5.50-

Jus de pomme gazeux (33 cl) 5.50-

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

Aranciata / Chinotto (27.5 cl) 5.50-

Crodino Biondo et Crodino Rosso (17,5 cl) 5.50-

Tonic (20cl) 5.50 -

Sirop (30 cl) 2.50-

Menthe, fraise, grenadine

COCKTAILS

15 CHF

Basil Smash (9 cl)

Gin Rena 41, liqueur de basilic, jus de citron, sirop de sucre, eau pétillante et basilic frais

Gin Rena 41 & tonic (12 cl)

Negroni (9 cl)

Gin Rena 41, Campari, Martini rosso

BULLES

Prosecco DOC, Veneto

(10 cl) 9.00- / (75 cl) 48.00-

Champagne Bleu Brut, Besserat de Bellefon

(75 cl) 110.00-

VINS BLANC

Vin Genevois

sélection du moment

(10 cl) 6.00- / (75 cl) 40.00-

Falanghina Beneventano IGT, Campania

(10 cl) 7.50- / (75 cl) 45.00-

Melacce Vermentino DCG, B10, Toscane

(10 cl) 7.50- / (75 cl) 43.00-

Il Rosone Minutolo Verdeca IGT, Valle D'Itria

(75 cl) 49.00-

Chardonnay DOC, Alto Adige

(75 cl) 51.00-

Pinot Grigio DOC, Friuli

(75 cl) 46.00-

VINS ROSÉ

Grottolo Rosato DOC, B10, Toscane

(10 cl) 7.50- / (75 cl) 45.00-

VINS ROUGE

Vin Genevois

sélection du moment

(10 cl) 6.00- / (75 cl) 40.00-

Marmorelle Primitivo Salento IGT

(10 cl) 7.50- / (75 cl) 43.00-

IAVA Passerina, Montepulciano D'Abruzzo DOC

(10 cl) 7.50- / (75 cl) 47.00-

Neromora, Irpinia Aglianico DOC

(75 cl) 49.00-

Nero d'Avola DOC, B10, Sicile

(75 cl) 46.00-

Chianti Superiore, Poggio Spino, DCG

(75 cl) 47.00-

Bolgheri Rosso DOC, B10, Toscane

(75 cl) 72.00-

Barbera d'Asti DOC, B10, Piémont

(75 cl) 59.00-

Langhe Nebbiolo DOC, Piémont

(75 cl) 65.00-

Pinot Noir Riserva, DOC, Alto Adige

(75 cl) 68.00-

D'autres suggestions de vins sont disponibles et notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller.

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Café 3.90-

Espresso Macchiato 4.10-

Décaféiné 4.10-

Renversé / Cappuccino 4.50-

Double espresso 4.50-

Cremino 7.50-

Crème de café froid

Thés et Infusions 3.90-



SPIRITUEUX

Mandarinello (4 cl) 12.00-

Liqueur d'infusion de zeste de mandarine

Limoncello artisanal (4 cl) 11.00-

Fragó (4 cl) 12.00-

Liqueur de fraise et framboise

Basilico (4 cl) 12.00-

Liqueur de basilic

Vecchio Amaro del Capo (4 cl) 9.00-

Digestif amer avec un goût doux, sucré et aromatique

Grappa (4 cl) 12.00-

Whisky (4 cl) 16.00-

Amaretto Disarona (4 cl) 9.00-

Liqueur douce et sucrée au goût prononcé d'amande.

Amaro Averna (4 cl) 9.00-

Élixir aux herbes avec une saveur légèrement amère

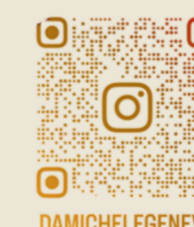
Amaro Montenegro (4 cl) 9.00-

Liqueur révélant 6 notes aromatique différentes

Fernet Branca (4 cl) 9.00-

À base de plantes et au goût fort amer

Suivez-nous sur Instagram!



DAMICHELEGENEVE

Laissez-nous un avis !

