

DA MICHELE

DAL 1870



PIZZE CLASSICHE

- Marinara | 19**
Tomate, origan, ail et huile d'olive
- Margherita | 21**
Tomate, fior di latte, pecorino et basilic
- Marita | 20**
Moitié margherita, moitié marinara
- Cetara | 27**
Tomate, fior di latte, anchois, câpres, olives, basilic et huile d'olive
- Cosacca | 19**
Tomate, pecorino, basilic et huile d'olive
- Bufalina | 26**
Tomate, mozzarella de bufala, pecorino, basilic et huile d'olive
- Diavola | 26**
Tomate, fior di latte, pecorino, salami piquant et basilic
- Capricciosa | 29**
Tomate, fior di latte, pecorino, champignons, jambon cuit, olives, artichauts
- Calzone | 27**
Fior di latte, salami doux, pecorino, ricotta et poivre noir
- Tonno e Cipolla | 27**
Une touche de tomate, fior di latte, oignons rouges, basilic et thon
- Provola e pepe | 22**
Tomate, provola fumée, pecorino et poivre noir

PIZZE SIGNATURE

- 3 Pomodori | 26**
Trois variétés de tomate, origan, straciatella de burrata, huile d'olive et basilic
- La Fresca | 30**
Fior di latte, burrata, bresaola, tomates cerise fraîche, huile d'olive et basilic
- Pistacchiosa | 30**
Mozzarella fior di latte, pecorino, mortadella, straciatella, pistaches.
- 6 Formaggi | 28**
Ricotta, provola fumée, mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano.
- Siciliana | 26**
Tomate, mozzarella fior di latte, pecorino, aubergines, ricotta râpée et basilic.
- Salsiccia e friarielli | 26**
Saucisse, «friarielli napolitain» et provola fumée
- Campagnola | 28**
Crème de courgette, provola fumée, fleur de courgette et ricotta fraîche
- Baciata | 27**
Jambon de Parme, tomates cerises straciatella et pesto de basilic
- Tartufata | 34**
Crème de truffes, provola fumée, guanciale et chips de vitelottes
Supplément truffes noire d'hiver melanosporum +10.-
- Pizza du mois | 27**
Selon humeur de notre pizzaïolo.

DA CONDIVIDERE.... O NO

- Salade verte | 9**
Feuille de chêne rouge, salade lolo et frisée, vinaigrette maison
- Tacchino Tonnato | 19**
Dinde cuite basse température, sauce tonnato
- Escabèche de poulpe | 16**
Poulpe, salami piquant, ail et citron confit
- Insalata panzanella et burrata | 18**
Burrata, tomates, croutons et soleil
- Calamari fritti | 19**
Citron et sauce tartare
- Parmigiana d'aubergines 19 | 25**
Mozzarella, grana padano, sauce tomate et basilic

APERITIVO ITALIANO

- Focaccia classica | 13**
Huile olive, sel et origan
- Focaccia mediterranea | 16**
Tomate, origan, câpres, olives
- Bruschetta classica | 17**
Foccacia maison, déclinaison de tomates, roquette, grana padano et artichauts
- Bruschetta Parma | 17**
Foccacia maison, déclinaison de tomates, roquette, grana padano et jambon de parme
- .

LA STORIA DI DA MICHELE

Il était une fois, il y a 150 ans, un homme nommé Michele Condurro qui avait une passion pour la pizza et le désir de partager son amour pour ce plat avec le monde. En 1870, la famille Condurro a instauré une tradition de maître pizzaïolo à Naples, transmettant leur savoir-faire de génération en génération. Michele Condurro a acquis son expertise auprès des célèbres maîtres de Torre Annunziata. En 1906, il a ouvert la première pizzeria de la famille à Naples, qui a rapidement gagné en notoriété pour la qualité de ses pizzas.

La pizzeria a dû déménager en 1930 pour s'installer à Via Cesare Sersale, où elle est toujours aujourd'hui. Depuis cinq générations, la famille Condurro perpétue la tradition de Michele en utilisant des ingrédients naturels et en suivant une méthode traditionnelle de levée de la pâte inchangée au fil du temps.

PASTA

- Tagliolini tricolore | 24**
Straciatella, épinards, tomate et basilic
- Spaghetti alle vongole | 27**
Palourdes fraîches, ail et persil célèbrent la simplicité des grands classiques.
- Gnocchi tartufo | 29**
Asperge, truffes et crème de parmesan
Supplément truffes noir d'hiver melanosporum + 10.-

PIATTI

- Plat du jour | 23**
Servi du mardi au vendredi uniquement le midi.
- Suggestion du soir | 25**
Servi du mardi au samedi uniquement le soir et selon arrivage

- Insalata Da Michele | 29**
Suprême de volaille, laitue romaine, Parmesan de pomme de terre et sauce César.
- Tagliata di Tonno | 34**
Pavé de thon snacké, roquette, tomates cerises, vinaigrette balsamique.
- Polpo grigliato | 37**
Tentacules de poulpe grillées, gremolata et caponata de légumes.

CONTORNI

- Légumes grillés | 6**
- Scarola alla contadina | 6**
- Friarielli alla napoletana | 6**

BAMBINI

- Pizza margherita | 14**
Tomate, fior di latte, pecorino et basilic
- Pizza Topolino | 15**
Fior di latte, saucisses, frites
- Pasta Bimbo | 14**
Au beurre, sauce tomate, pesto de basilic ou bolognese
- Escalope de poulet panée | 19**
Frites et salade

Nos pizzas sont préparées avec de l'huile de graines de soja. Seuls la mozzarella fior di latte et la provola fumée sont pasteurisées. 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.

DA MICHELE

DAL 1870



ACQUA

Acqua Panna 0.5L | 5.50
San Pellegrino 0.5L | 5.50

MINERALE

Sirops
Menthe – fraise – grenadine | 2.50
Coca Cola 33 cl | 5.50
Coca Cola Zero 33 cl | 5.50
Jus de pomme 33cl | 5.50
Fuse tea pêche hibiscus 33 cl | 5.50
Aranciata - Limonata – Chinotto 27.5 cl | 5.50
Crodino biondo - rosso 17.5 cl | 5.50
Fever Tree Tonic 20cl | 5.50

MOCKTAIL e COCKTAIL

Iced tea Da Michele | 13
Sirop de miel maison infusé au thé noir, touche de cassis, pêche et ginger ale

Giardino segreto | 12
Gin Nona 0.0%, basilic, et citron vert

Senza Pensieri | 12
Vermouth sans alcool, sirop orange sanguine et limonade

Negroni bianco | 16
Gin Bombay infusé au poivre de Java, Campari, vermouth Dolin

Estate Italiana | 16
Rhum Eminente 7 ans infusé ananas et bitter, sirop de basilic et citron

Tiramisu martini | 16
Rhum Eminente 7 ans, Bailey ‘s, Frangelico, liqueur de café Citrolle et espresso.

APERITIVO

Vermouth Dolin 4cl | 8
Ricard 4cl | 8
Bellini | 12
Bulles de prosecco et purée de pêche
Gin Rena 41 e Tonic | 15

BIRRE

Peroni Nastro Azzuro 6 | 9
30 cl | 50 cl
KBIRR Blanche ou IPA 33cl | 8

SPRITZERIA

Spritz Da Michele | 15
Selon humeur de notre barman
Aperol o Campari Spritz | 15
Limoncello Spritz | 15
Hugo Spritz | 15

BOLLICINE

Prosecco – Le Rughe 9 | 52
100% Glera

Franciacorta brut – Ronco Calino 12 | 72
80% Chardonnay – 20% Pinot noir

VINI BIANCHI AL BICHIERE 1DL | 75DL

Chasselas 2025 – Domaine des Rothis 6 | 32
100% Chasselas
Il Rosone 2025 - Zito 7 | 39
100 % Verdeca Minutolo - IGP Valle d'Itria 2023
Grivo 2024 – Volpe Pasini 8 | 44
100% Pinot Grigio – DOC Colli Orientali del Friuli
Rina Ianca 2024 - Santa Tresa 8 | 44
70% Grillo – 30% Viognier – DOC Sicilia 2025
Bardasce 2025 – Tenuta de Melis 9 | 49
100 % Pecorino - DOC Abruzzo 2025
Marna 2023 – Girlan 10 | 55
100 % Chardonnay – DOC Alto Adige

VINI ROSATI 1DL | 75 DL

San Greg 2025 – Feudi di San Gregorio 9 | 49
100 % - Aglianico

Maja 2025 – Scopone | 56
100% Sangiovese – IGT Toscana

VINI ROSSI AL BICHIERE 1DL | 75 DL

Gamay 2025 – Domaine des Rothis 6 | 32
100% Gamay
Nero d’Avola 2025 – Colpasso 8 | 44
100 % Nero d’Avola – DOC Sicilia
Chianti Superior 2023 – Poggio Spino 9 | 49
100% Sangiovese – DOCG Chianti
Barbera D’Alba 2023– Brico Maiolica 9 | 49
100% Barbera – DOC Barbera D’Alba
Etichetta Nera 2023 – Plantamura 10 | 55
100% Primitivo – DOC Gioia del Colle

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Pensiero Infinito 2021 – Brico Maiolica | 82
100% Chardonnay – DOC Langhe

Salisire 2018 – Vivera | 69
100% Carricante – DOC Etna Bianco

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA 75DL

« Flora » Pinot Noir 2023 - Girlan | 62
100% Pinot Noir – DOC Alto Adige

Langhe « Brico Ravera » 2020 - Pecchenino | 63
100% Nebbiolo – DOC Langhe Nebbiolo 2025 – Piemonte

Barbera D’alba 2022 – Luciano Sandrone | 68
100 % Barbera – DOC Barbera D'alba – Piemonte

Barolo “Le Vigne” 2017 – Luciano Sandrone | 148
100% Nebbiolo – DOCG Barolo – Piemonte

Barbaresco « Karmico » 2020 - Mustela | 72
100% Nebbiolo – DOCG Barbaresco – Piemonte

Zéffiro 2021 – Piccoli | 56
70% Corvina – 10% Rondinella – 10% Molinara – 10% Corvinone – DOC Valpolicella

Primomarzo – Fattoria Bonsalto | 48
100% Boggione – IGP Toscana

Rosso Di Montalcino 2022 – Poggio di Sotto | 104
100% Sangioveses – DOC Rosso di Montalcino

Brunello Di Montalcino 2020 – Scopone | 103
100% Sangioveses – DOC Rosso di Montalcino Toscana

Poggio Ai Chiari 2015 – Colle Santa Mustiola | 89
100% Sangiovese – IGP Toscana

Testamatta 2019 – Bibi Graetz | 127
100% Sangiovese – IGP Toscana

Sapaio 2018 – Podere | 98
70% Cabernet Sauv. – 20% Cabernet Franc – 10% Petit Verdot – IGT Toscana

Torre alle Comete 2021 – Campo alle Comete | 135
70% Cabernet Sauv. – 30% Cabernet Franc – DOC Bolgheri Superiore

Triskele 2022 – Duca di Salaparuta | 60
100% Nero D’avola – DOC Sicilia

Cru MIR 2021 | 72
85% Susumaniello – 10 % Negro Amaro – 5% Primitivo

“ES Primitivo” 2022 – Gianfranco Fino | 108
100% Primitivo – DOC Primitivo di Manduria