

Herzlich willkommen

Wir möchten Sie den Alltag vergessen lassen
und Ihren Besuch bei uns zu einem
kulinarischen, geselligen Erlebnis machen.

Genießen Sie mit allen Sinnen:
Unsere Gerichte und Empfehlungen finden Sie
auf den folgenden Seiten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausschauen
und sagen „Guten Appetit“!

Ihr Michele
und das gesamte Team



Lange Str. 50 | 31603 Diepenau
Fon 05775 518 | Fax 05775 967 518
info@michele-ristorante.de | www.michele-ristorante.de
 da_michele_diepenau

Öffnungszeiten

Täglich von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr
Sonn- und Feiertage 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr und 17.00 bis 22.30 Uhr
Küchengerichte bieten wir Ihnen bis 21.00 Uhr an.
Dienstag Ruhetag

Antipasti – Vorspeisen

1	Prosciutto e Melone Parmaschinken mit Melone	15,00 €
2	Caprese^G Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum	14,50 €
3	Lumache della Casa^{C, F, G, H, I, J} Schnecken nach Art des Hauses	13,50 €
5	Carpaccio^G Mariniertes Rinderfilet	15,50 €
6	Ciccio^{A, D, G} Pizzabrot mit Kräutern und Knoblauchgewürz	6,00 €
7	Bruschetta^{A, G} Pizzabrot mit frischen Tomatenstückchen	10,00 €
8	Antipasto misto^{A, C, F, G, I, J} Gemischte Vorspeise	16,00 €
9	Vitello tonnato^{A, C, D, G} Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern	15,50 €

Zuppe – Suppen

10	Minestrone^{C, F, G, H, I, J} Italienische Gemüsesuppe	8,00 €
13	Zuppa di Pomodoro^{A, C, F, G, H, I, J} Tomatensuppe	7,50 €
14	Zuppa di Scampi^{A, G, H, I} Krabbensuppe	8,00 €

Extrawünsche gegen Aufpreis | Preise einschließlich Mehrwertsteuer | Der Preis einer kleinen Portion verringert sich um 2 Euro.

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoffen | ³ mit Antioxydationsmittel

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Fisch, Krustentieren und Sellerie enthalten.

Bitte fragen Sie unser Personal nach Zutaten und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen, N= Weichtiere

Insalate – Salate

20	Insalata Verde Grüner Salat	6,50 €
21	Insalata di Pomodoro Tomatensalat	6,50 €
22	Insalata di Cetrioli Gurkensalat	6,50 €
23	Insalata di Cetrioli e Pomodoro Gurken- und Tomatensalat	8,00 €
24	Insalata Mista Gemischter Salat	8,50 €
25	Insalata Mista con Olive Gemischter Salat mit Oliven	9,50 €
26	Insalata Mista con Tonno^D Gemischter Salat mit Thunfisch	10,50 €
27	Insalata Hawaii^G Gemischter Salat mit Ananas, Käse und Schinken ^{2,3}	11,00 €
28	Insalata Italiana^{C, D} Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Paprika	13,00 €
29	Insalata Mista con Formaggio e Prosciutto^G Gemischter Salat mit Käse und Schinken ^{2,3}	10,50 €
30	Insalata Capricciosa^{C, D, G} Gemischter Salat mit Käse, Schinken ^{2,3} , Thunfisch, Ei und Oliven	14,50 €

Nach Wunsch mit Joghurt^{C, G}- oder Italian Dressing.

Alle Salate werden
mit Zwiebeln serviert

Extrawünsche gegen Aufpreis | Preise einschließlich Mehrwertsteuer | Der Preis einer kleinen Portion verringert sich um 2 Euro.

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoffen | ³ mit Antioxydationsmittel

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Fisch, Krustentieren und Sellerie enthalten.

Bitte fragen Sie unser Personal nach Zutaten und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen, N= Weichtiere

Pasta - Nudeln

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 40 | Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino^A
mit Knoblauch und Peperoni in Olivenöl, Parmesan | 10,50 € |
| 41 | Spaghetti Napoli^A
mit Tomatensauce, Parmesan | 10,50 € |
| 42 | Spaghetti Bolognese^{A, C, F, G, H, I, J}
mit Fleischsauce, Parmesan | 11,00 € |
| 43 | Spaghetti Carbonara^{A, C, G}
mit Ei und Schinken ^{2,3} in Sahnesauce, Parmesan | 11,50 € |
| 44 | Spaghetti Frutti di Mare^{A, B, N, D}
mit Meeresfrüchten | 14,50 € |
| 45 | Spaghetti ai Gamberetti^{A, B, G}
in einer rosa Sauce mit Krabben | 14,50 € |
| 46 | Spaghetti Campagnola^{A, G}
mit Fleisch, Paprika und Zwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce, Parmesan | 13,50 € |
| 47 | Spaghetti Diavolo^{A, G}
mit Champignons und Schinken ^{2,3} in scharfer Fleischsauce, Parmesan | 13,50 € |
| 48 | Spaghetti al Salmone^{A, D, G}
in einer rosa Sauce mit geräuchertem Lachs | 13,00 € |
| 49 | Penne ai Quattro Formaggi^{A, G}
mit vier verschiedenen Käsesorten, Parmesan | 12,50 € |
| 50 | Penne Caserecce^{A, G}
in Gorgonzolasoße und Spinat, Parmesan | 13,00 € |
| 51 | Penne Arrabbiata^A
mit frischem Basilikum in scharfer Tomatensauce | 11,50 € |
| 52 | Tagliatelle alla Primavera^{A, C, G}
mit Erbsen und Schinken ^{2,3} in Tomaten-Sahne-Sauce, Parmesan | 11,50 € |
| 53 | Tagliatelle Mare e Monti^{A, C, D, G}
mit frischem Lachs und Brokkoli in Sahnesauce, Parmesan | 15,00 € |

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 54 | Tagliatelle alla Boscaiola ^{A, C, G}
mit Champignons und Schinken ^{2,3} in Tomaten-Sahne-Sauce, Parmesan | 11,50 € |
| 55 | Tortellini alla Panna ^{A, C, D, G, H, I}
mit Schinken ^{2,3} in Sahnesauce, Parmesan | 11,50 € |
| 56 | Gnocchi al Gorgonzola ^{A, C, F, G}
in Gorgonzolasauce, Parmesan | 11,50 € |

Pasta al Forno – Nudeln aus dem Ofen

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 60 | Spaghetti al Forno ^{A, C, F, G, H, I, J}
mit Fleischsauce und Käse überbacken | 12,50 € |
| 61 | Penne al Forno ^{A, C, F, G, H, I, J}
mit Fleischsauce und Käse überbacken | 12,50 € |
| 62 | Combinazione al Forno ^{A, C, F, G, H, I, J}
gemischte Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken | 13,00 € |
| 63 | Lasagne al Forno ^{A, C, F, G, H, I, J}
breite Nudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken | 13,00 € |
| 65 | Tortellini alla Panna al Forno ^{A, C, F, G, H, I, J}
in Sahnesauce mit Schinken ^{2,3} und Käse überbacken | 13,00 € |
| 66 | Tortellini al Forno ^{A, C, F, G, H, I, J}
mit Fleischsauce und Käse überbacken | 13,00 € |
| 67 | Spaghetti con Broccoli al Forno ^{A, G}
mit Brokkoli und Schinken ^{2,3} in Sahnesauce und Käse überbacken | 13,00 € |
| 68 | Gnocchi Sorrentina ^{A, C, F, G}
in Tomatensauce mit frischem Mozzarella überbacken | 13,50 € |

Carne con Patate e Insalata

Fleischgerichte mit Pommes Frites, Kroketten^A oder Röstkartoffeln und Salat

70	Bistecca di Maiale alla Griglia Schweineschnitzel vom Grill	17,50 €
71	Cotoletta di Maiale^{A, C} Schweineschnitzel paniert	18,00 €
72	Bistecca di Maiale con Cipolla Schweineschnitzel vom Grill mit Zwiebeln	19,50 €
73	Cotoletta ai Funghi^{A, C, G, I} Schweineschnitzel paniert mit Champignonsauce	19,50 €
74	Bistecca Bolognese^{A, C, G} Schweineschnitzel paniert mit Käse und Schinken ^{2,3}	20,00 €
76	Scaloppine alla Marsala^{A, C, G, I} Schweinemedallions in Marsala-Sauce	24,00 €
77	Filettini ai Broccoli^{A, G} Schweinemedallions mit Brokkoli in Sahnesauce	24,50 €
78	Filettini alla Veneziana^{A, G} Schweinemedallions mit Champignons, Paprikastreifen und Zwiebeln in Tomaten-Sahne-Sauce	25,50 €
83	Grillteller Schweine- und Rindersteaks	24,00 €

Extrawünsche gegen Aufpreis | Preise einschließlich Mehrwertsteuer | Der Preis einer kleinen Portion verringert sich um 2 Euro.

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoffen | ³ mit Antioxydationsmittel

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Fisch, Krustentieren und Sellerie enthalten.

Bitte fragen Sie unser Personal nach Zutaten und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen, N= Weichtiere

Pesce con Pane e Insalata

Fischgerichte mit Pizzabrot^{A, G} und Salat

100 Calamari fritti^{A, N, D}	21,50 €
mehlierte, frittierte Tintenfischringe	
101 Calamari Livornese^{A, N, D}	23,50 €
in Tomatensauce mit frischem Basilikum	
102 Scampi alla Griglia^B	25,50 €
vom Grill	
103 Scampi al Forno^{B, G}	26,50 €
mit Käse überbacken	
104 Calamari alla Griglia^N	23,50 €
vom Grill	
544 Salmone fresco alla Griglia^D	Tagespreis
frisches Lachsfilet vom Grill	
553 Branzino fresco alla Griglia^D	Tagespreis
frischer Wolfsbarsch vom Grill (auf Wunsch filetiert)	

Extrawünsche gegen Aufpreis | Preise einschließlich Mehrwertsteuer | Der Preis einer kleinen Portion verringert sich um 2 Euro.

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoffen | ³ mit Antioxydationsmittel

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Fisch, Krustentieren und Sellerie enthalten.

Bitte fragen Sie unser Personal nach Zutaten und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen, N= Weichtiere

Vom Grill

Rumpsteak

ca. 200 g	21,50 €
ca. 300 g	28,00 €

Beilagen

Gebratene Champignons	6,50 €
Gebratene Zwiebeln	5,00 €
Pfeffersoße ^{A, C, G, I}	5,00 €
Gorgonzolasoße ^G	5,00 €
Rosmarinkartoffeln/Röstkartoffeln	5,00 €
Pommes/Kroketten ^A	3,00 €
Kräuterbutter ^G	1,50 €
Ketchup/Mayonnaise ^{G, J}	1,00 €
Mediterranes Gemüse	8,00 €
Pizzabrot ^{A, G}	4,50 €
Kleiner Salatteller	6,50 €

Pizza

Alle Pizzen mit
Tomatensauce und Käse

110 Pizza Margherita^{A, G} Tomatensauce, Käse	8,40 €
111 Pizza Salame^{A, F, G, I, J} Salami ^{1,2,3}	10,00 €
112 Pizza Prosciutto^{A, G} Schinken ^{2,3}	10,00 €
113 Pizza Funghi^{A, G} Champignons	9,80 €
114 Pizza Prosciutto e Funghi^{A, G} Schinken ^{2,3} , Champignons	11,00 €
115 Pizza Prosciutto e Ananas^{A, G} Schinken ^{2,3} , Ananas	11,00 €
116 Pizza Salame e Funghi^{A, F, G, I, J} Salami ^{1,2,3} , Champignons	11,00 €
117 Pizza Salame e Prosciutto^{A, F, G, I, J} Salami ^{1,2,3} , Schinken ^{2,3}	11,00 €
118 Pizza Vegetaria^{A, G} Champignons, Zwiebeln, Paprika	11,00 €
119 Pizza Broccoli^{A, G} Brokkoli	10,20 €
120 Pizza Spinaci^{A, G} Spinat	10,20 €
121 Pizza Asparagi^{A, G} Schinken ^{2,3} , Spargel	12,30 €
122 Pizza Inferno^{A, D, F, G, I, J} Salami ^{1,2,3} , Champignons, Sardellen, Peperoni	12,60 €
123 Pizza Occio di Bue^{A, C, F, G, I, J} Salami ^{1,2,3} , Schinken ^{2,3} , Champignons, Ei	12,60 €
124 Pizza Tonno e Funghi^{A, D, G} Thunfisch, Champignons	12,60 €
125 Pizza Tonno e Cipolla^{A, D, G} Thunfisch, Zwiebeln	12,60 €

Pizza

126 Pizza Quattro Stagioni^{A, G}	12,60 €
Schinken ^{2,3} , Champignons, Artischocken, Oliven	
127 Pizza Frutti di Mare^{A, B, D, G, N}	13,50 €
Meeresfrüchte	
128 Pizza Capricciosa^{A, F, G, I, J}	12,60 €
Salami ^{1,2,3} , Schinken ^{2,3} , Champignons, Paprika, Peperoni	
129 Pizza Calzone^{A, F, G, I, J}	12,60 €
Salami ^{1,2,3} , Schinken ^{2,3} , Champignons, Paprika	
130 Pizza Piazza^{A, F, G, I, J}	12,60 €
Salami ^{1,2,3} , Schinken ^{2,3} , Pfifferlinge, Paprika, Peperoni	
131 Pizza Carne^{A, G}	12,60 €
Champignons, Zwiebeln, Hackfleisch, Peperoni	
132 Pizza Carne e Funghi^{A, G}	13,60 €
Pfifferlinge, Zwiebeln, Hackfleisch	
133 Pizza Hawaii^{A, G}	13,50 €
Pfifferlinge, Zwiebeln, Hackfleisch, Ananas	
134 Pizza Africa^{A, G}	13,50 €
Pfifferlinge, Zwiebeln, Hackfleisch, Banane	
135 Pizza Salciccia^{A, F, G, I, J}	13,50 €
Salami ^{1,2,3} , Schinken ^{2,3} , Hackfleisch, Würstchen	
136 Pizza Gamberetti^{A, B, G}	14,00 €
Krabben	
137 Pizza Michele^{A, F, G, I, J}	13,60 €
Champignons, Salami ^{1,2,3} , Zwiebeln, Hackfleisch, Würstchen, Ei, Peperoni	
138 Pizza Parma^{A, G}	13,60 €
Mozzarella, Parmaschinken	
139 Pizza Contadina^{A, G}	13,60 €
Hackfleisch, Zwiebeln, Weichkäse	
140 Pizza Ruccola^{A, G}	15,50 €
Mozzarella, Parmaschinken, frische Tomaten, Ruccola, Parmesan	

Extrawünsche gegen Aufpreis | Preise einschließlich Mehrwertsteuer | Der Preis einer kleinen Portion verringert sich um 2 Euro.

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoffen | ³ mit Antioxydationsmittel

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Fisch, Krustentieren und Sellerie enthalten.

Bitte fragen Sie unser Personal nach Zutaten und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

M= Lupinen, N= Weichtiere

Aperitifs

Martini Bianco 14,4 % vol.		5,00 €
Aperol Orange 15 % vol. (Aperol mit Orangensaft)		6,50 €
Aperol Spritz 15 % vol.		7,50 €
Prosecco		4,00 €
Campari¹ 25 % vol.		5,50 €
Campari¹ Orange 25 % vol.		6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser „Auburg Quelle“	0,25 l	3,00 €
Mineralwasser „San Pellegrino“	0,25 l	3,00 €
	1,0 l	7,50 €
	0,5 l	4,50 €
Sinalco Orange³	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Sinalco Citro	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Sinalco Cola^{1,9}	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Sinalco Cola light^{1,11,12}	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon^{3,10}	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Schweppes Ginger Ale¹	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Traubensaft	0,2 l	3,50 €
Vitamalz¹	0,33 l	3,50 €

Biere

Barre Bräu Pilsener 4,8 % vol.	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,00 €
Barre dunkel 4,8 % vol.	0,33 l	3,50 €
Barre's Frey Bier	0,33 l	3,50 €
Schneider Weisse vom Fass 5,4 % vol.	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
Schneider Original 5,4 % vol.	0,5 l	5,00 €
Schneider alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

Unsere offenen Weine

Bianco — Weiß

Frizzantino* 8,0 % vol.	0,25 l	6,00 €
	0,5 l	11,00 €
Soave* 11,5 % vol.	0,25 l	6,50 €
	0,5 l	12,00 €
Pinot Grigio* 12,0 % vol.	0,25 l	7,00 €
	0,5 l	13,00 €

Rosso — Rot

Lambrusco* 7,0 % vol.	0,25 l	6,00 €
	0,5 l	11,00 €
Valpolicella* 11,5 % vol.	0,25 l	6,50 €
	0,5 l	12,00 €
Primitivo* 11,5 % vol.	0,25 l	7,00 €
	0,5 l	13,00 €
Merlot* 11,5 % vol.	0,25 l	6,50 €
	0,5 l	12,00 €
Chianti* 13,0 % vol.	0,25 l	7,00 €
	0,5 l	13,00 €
Bardollino* 11,5 % vol.	0,25 l	7,00 €
	0,5 l	13,00 €
Rosé* 11,5 % vol.	0,25 l	6,00 €
	0,5 l	11,00 €

*Enthält Sulfite

In unserer Weinkarte führen wir
auch Flaschenweine.
Fragen Sie bitte unsere Bedienung.

Spirituosen

Vecchia Romagna 42 % vol.	2 cl	4,50 €
Grappa 40 % vol.	2 cl	4,00 €
Grappa Prosecco da Ponte 42 % vol.	2 cl	6,00 €
Fernet Branca 39 % vol.	2 cl	3,50 €
Fernet Menta 28 % vol.	2 cl	3,50 €
Sambuca 40 % vol.	2 cl	3,00 €
Marsala 14,8 % vol.	2 cl	3,00 €
Amaretto 21,5 % vol.	2 cl	3,00 €
Ramazotti 30 % vol.	2 cl	3,50 €
Averna 32 % vol.	2 cl	3,50 €

Warme Getränke

Kaffee	3,00 €
Espresso	3,00 €
Tee	3,00 €
Cappuccino	3,30 €
Espressino (Espresso mit Baileys und Milch)	5,00 €
Milchkaffee	5,00 €