

m i t t a g s . . .

...der BusinessLunch im San Michele.

Besuchen Sie uns montags bis freitags zum Business-Lunch von 12 bis 15 Uhr: Sie erhalten ein 3-Gänge-Menü für 20,50 Euro pro Person!

f ü r S i e . . .

*...im San Michele: Unser Überraschungsmenü!
Sprechen Sie uns an - die einzige Frage, die wir Ihnen stellen werden, ist: „Fisch oder Fleisch?“.*

Sie haben die Wahl zwischen unserem

*3-Gänge-Menü für 33,50 Euro pro Person, und
unserem 4-Gänge-Menü für 44,50 Euro pro Person.*

u n d n u n :

Herzlich willkommen im San Michele! Wir stehen täglich von 12 bis 15 und 17 bis 23 Uhr mit klassischer italienischer Meisterküche bereit. Möchten Sie reservieren, sprechen Sie uns gerne an oder rufen Sie uns unter 040. 37 11 27 zu unseren Öffnungszeiten an.

Haben Sie spezielle Wünsche - wie zum Beispiel die Ausrichtung einer Feier bis 220 Personen - so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Weitere Informationen über unser Restaurant finden Sie im Internet unter www.san-michele.de.

*Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!*

Ihr Francesco Bianca und das Team San Michele

BERVENUTI

v o r s p e i s e n

s t a r t e r s

Antipasti vom Buffet

Starters from the Buffet

Antipasti »San Michele«

Starter »San Michele«

Insalata di Rucola con Parmiggiano

Rucolasalat mit Parmesan

Rocket-Salad with Parmesan-Cheese

Carpaccio di Anatra al Balsamico

Entenbrust Carpaccio mit 30jährigem Balsamico di modena

*Breast of Duck-Carpaccio with 30-years-old Balsamic
vinegar*

Scampi Aragonese

Pikante Scampis mit Paprika, Kräutern und Knoblauch

Scampi Aragonese with Peppers, Garlic and mixed Herbs

Carpaccio di Pesce Spada con Gamberi

Schwertfisch Carpaccio mit Tiefseegarnelen

Swordfish-Carpaccio with Prawns

Fegato di Coniglio al Balsamico

auf 30 Jahre altem Balsamico mit Rucola-Salat

Rabbit-Liver on Rocket Salad with Balsamic vinegar

Rognoni di Vitello alla Grappa

Kalbsnieren in Grappasauce

Calf-Kidneys in Grappa-Sauce

Antipasto

(Zwischengericht)

p a s t a

p a s t a

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
Spaghetti with tomatoes, basil and garlic

Aglio e Olio

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Pepperoni
Spaghetti with garlic, oil and pepperoni

Spaghetti Carbonara

Spaghetti mit Speck, Ei und Sahne
Spaghetti with ham, egg and cream

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Hack in Tomatensauce
Spaghetti with mince in tomato-sauce

Lasagne

Lasagne (Schichtnudeln) mit Hack in Tomatensauce
Lasagne with mince in tomato-sauce

Paccheri all' arabiata

Große Maccheroni mit scharfer Tomatensauce
Large Maccheroni with hot tomato-sauce

Spaghetti Lardiati

Spaghetti mit Speck, Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum
Spaghetti with Ham, Cherry-Tomatoes, Garlic and Basil

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with Clams

Paccheri alla Franco

Große Maccheroni mit Tomaten, Seeteufel und Schrimps
Large Maccheroni with Angler-Fish, Shrimps and Tomatoes

Pasta

(hauptgericht)

f i s c h

f i s h

Orata alla Griglia o all' Acqua pazza

*Dorade gegrillt oder in Weißweinsauce,
mit Tomaten und Petersilie*

*Sea-Bream grilled or with White-Wine-Sauce
with Tomatoes, Garlic and Parsley*

Filetto di Branzino alla Griglia

*Loup de Mer vom Grill
Grilled Sea-Bass*

Zuppa di Pesce

*Neapolitanische Fischsuppe
Napolitan Fish-Soup*

Gamberoni al Limone

*Gebratene Riesengarnelen mit Schalotten, Limone
und Basilikumsauce*

*Grilled King-Prawns with Cherry-Tomatoes, Lemon
and Basil-Sauce*

*Zu den Fischgerichten servieren wir
Salat oder Kartoffeln und Gemüse.*

*With all the main courses we will serve
Salad, or Vegetables and Potatoes.*

PESCE

(hauptgericht) *f l e i s c h*

m e a t

Saltimbocca alla Romana

*Fleischmedaillons unter Parmaschinken,
in Salbei-Weiswein-Sauce*

*Medallons, topped with Parma-ham,
in sage-white-wine-sauce*

Scallopina Gorgonzola

Fleischmedaillons in Gorgonzola-Sauce

Medallons in Gorgonzola-sauce

Scallopina Marsala

Fleischmedaillons in sizilianischer Süßwein-Sauce

Medallons in sicilian sweet wine-sauce

Saltimbocca di fegato di vitello

Kalbsleber mit Parmaschinken und Salbei

Calf-Liver with Parma-Ham and Sage

Sella di Agnello alle erbe

Lammcarree in Kräutersauce

Lamb-Carree in Provencial-Herbs-Sauce

*Zu den Fleischgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse.
With all the main courses we will serve Vegetables and Potatoes.*

Carne

(dessert)

k ä s e

c h e e s e

Alter Parmesan

mit geräuchertem Olivenöl und Ciabatta
Matured parmesan cheese

Gorgonzola-Käse

Schimmelkäse
Mould cheese

Auswahl von Käse des Hauses

Variety of cheese

(dessert)

s ü s s e s

s w e e t s

Tiramisù

mit Biscotti di Prato

Tartufo

Cassata

„Cassata“-Ice-Cream

Panna Cotta

Variazione „San Michele“

DESSERT

p i z z e

p i z z a s

Margherita

*mit Tomaten und Mozzarella-Käse
with tomatoes and mozzarella-cheese*

Salami

*mit Salami, auf Tomaten und Mozzarella-Käse
with salami, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Funghi

*mit Champignons, auf Tomaten und Mozzarella-Käse
with mushrooms, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Prosciutto e Salami

*mit gekochtem Schinken und Salami, auf Tomaten und
Mozzarella-Käse
with boiled ham, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Prosciutto e Funghi

*mit gekochtem Schinken und Champignons, auf Tomaten und
Mozzarella-Käse
with boiled ham, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Tonno

*mit Thunfisch, auf frischen Zwiebeln, Tomaten und
Mozzarella-Käse
with tuna on fresh onions, on tomatoes
and mozzarella-cheese*

Weitere auf der folgenden Seite...

More Pizza on next page...

*Wünschen Sie andere Beläge, sprechen Sie uns an!
If you like to choose different ingredients, ask your waiter!*

**P
I
Z
Z
E**

p i z z e

p i z z a s

Fortsetzung

Continuation

Napoli

*mit Sardellen, auf Tomaten und Mozzarella-Käse
with anchovy, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Frutti di Mare

*mit Meeresfrüchten, auf Tomaten und Mozzarella-Käse
with seafood, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Rucola

*mit Rucola, auf Tomaten und Mozzarella-Käse
with rocket, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Parma

*mit Parmaschinken, auf Tomaten und Mozzarella-Käse
with Parma-ham, on tomatoes and mozzarella-cheese*

Calzone

*Champignons, Salami, Schinken, Tomaten
und Mozzarella-Käse in der Teigtasche
Mushrooms, Salami, ham, tomatoes and mozzarella-cheese,
wrapped in pizza-dough*

*Wünschen Sie andere Beläge, sprechen Sie uns an!
If you like to choose different ingredients, ask your waiter!*

PIZZE