

BENVENUTO

CASA

*Michelangelo*

RISTORANTE

PIZZERIA

Der kleine gemütliche Italiener mitten in Wilmersdorf/Steglitz!  
Ob PIZZA, PASTA oder andere Köstlichkeiten im Casa MICHELANGELO  
werden Sie verwöhnt. Genießen Sie einen entspannenden Abend mit  
italienischem Flair oder besuchen Sie uns in Ihrer Mittagspause. In jedem Fall  
werden Sie von unseren umfangreichen Getränken und Speisekarte begeistert  
sein.

Unser typisches italienisches Ambiente ist unkompliziert und romantisch.

Sie können unsere Räumlichkeiten auch für Geburtstags-, Familien, und  
Geschäftsfeiern mieten. Schenken Sie sich und Ihren Gästen ein behagliches  
Gefühl.

**„Wie bei Mama zu Hause!“**



**Wir wünschen Ihnen Buon Appetito!**

Ihr Casa Michelangelo Team!

Breitenbachplatz 4 • 14195 Berlin • Telefon 030 / 67 800 808  
Öffnungszeiten • Montag bis Sonntag von 12 bis 23 Uhr / Küchenöffnung bis 23 Uhr

## ZUPPA • SUPPEN

<b>CREMA DI POMODORO</b> <sup>D</sup>	<b>6,90 €</b>
Tomaten-Creme-Suppe mit Sahnehaube	
<b>MINISTRONE</b> <sup>E</sup>	<b>6,90 €</b>
Hausgemachte Gemüse-Suppe nach italienischer Art	
<b>ZUPPA DI PESCE</b> <sup>H, J</sup>	<b>13,50 €</b>
Edelfischsuppe mit frischen Meeresfrüchten	



## ANTIPASTI • VORSPEISEN

<b>BRUSCHETTA</b>	<b>St./2,70 €</b>
Geröstetes Brot mit Tomate, Knoblauch und Basilikum	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> <sup>D</sup>	<b>12,90 €</b>
Mozzarella aus Büffelmilch serviert mit Tomaten, Basilikum und Extra Vergine Olivenöl	
<b>VITTELO TONNATO</b> <sup>D, H, Q</sup>	<b>14,90 €</b>
Kalbsrücken, gegart in einer Salzkruste, zart rosa an einer Kapern-Thunfisch-Sauce serviert	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <sup>D, Q</sup>	<b>14,90 €</b>
Hauchdünnes Rinderfilet mit hausgemachter Zitronen-Vinaigrette, Champignons, Parmesansplitter und Rucola	
<b>INSALATA MARINARA</b> <sup>H, J, WT, G, Q</sup>	<b>17,00 €</b>
Mit frischem Salat und frischen Meeresfrüchten	
<b>ANTI PASTI VERDURE</b>	<b>11,90 €</b>
Vegetarische Antipasti	
<b>ANTI PASTI MISTI MICHELANGELO</b> <sup>D, H, J, WT, G, Q</sup>	
Klassische italienische Vorspeisenplatte –	per uno <b>14,50 €</b>
lassen Sie sich von der Küche überraschen!	per due <b>19,50 €</b>



## INSALATA • SALATE

Alle Salate mit hausgemachter italienischer Vinaigrette-Sauce.

<b>INSALATA MISTA</b> <sup>G, Q</sup>	<b>9,50 €</b>
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Peperoni	
<b>INSALATA TONNO</b> <sup>A, H, Q, G</sup>	<b>13,90 €</b>
Gemischter Salat mit Thunfischstücken, Tomaten, Gurke und Ei	
<b>INSALATA CARDINALE</b> <sup>A, G, Q</sup>	<b>15,50 €</b>
Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Gurken und Apfel	
<b>INSALATA PECCORINO</b> <sup>D, G, Q</sup>	<b>13,50 €</b>
Gemischter Salat mit Fetakäse, Tomaten, Gurken und Peperoni	

## FOCACCIA • PIZZABROT

<b>FOCACCIA</b> <sup>F</sup>	<b>6,50 €</b>
Klassisch mit Olivenöl und Rosmarin	
<b>FOCACCIA AL POMODORO</b> <sup>D, F</sup>	<b>8,50 €</b>
Mit Tomatenscheiben, geriebenem Parmesan und Olivenöl	
<b>FOCACCIA PARMA</b> <sup>D, F</sup>	<b>11,50 €</b>
Mit Mozzarella und Parmaschinken	



## PIZZA • PIZZEN

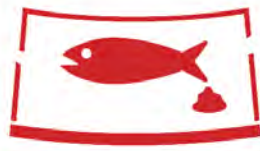
Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

<b>MARGHERITA DI BUFALA</b> <sup>D, F</sup> Mit Bufalakäse, Tomatenscheiben und frischem Basilikum	<b>10,50 €</b>
<b>SALAMI</b> <sup>D, F, Q, 3</sup> Mit Salami	<b>11,50 €</b>
<b>TONNO</b> <sup>D, F, H</sup> Mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>14,50 €</b>
<b>MISTA</b> <sup>D, F, 3</sup> Mit Kochschinken, Salami, frischen Champignons und Peperoni	<b>13,90 €</b>
<b>VEGETARIANA</b> <sup>D, F</sup> Mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Auberginen	<b>13,90 €</b>
<b>DIABOLO</b> <sup>D, F, Q, 3</sup> Mit pikanter Salami	<b>12,50 €</b>
<b>PARMA</b> <sup>D, F, Q, 3</sup> Mit Parmaschinken, frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	<b>14,90 €</b>
<b>SCAMPI</b> <sup>D, F, J</sup> Mit Scampi, Rucola und Creme Fraiche	<b>16,50 €</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b> <sup>D, F, J, WT, H,</sup> Mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch	<b>16,50 €</b>
<b>CALZONE</b> <sup>D, F, Q, 3</sup> Gefüllt mit Salami, Kochschinken, frischen Champignons und Peperoni	<b>13,90 €</b>
<b>MICHELANGELO</b> <sup>D, F</sup> Mit Büffelmozzarella, Lachs, Knoblauch und Creme Fraiche	<b>16,50 €</b>
<b>SICILIANA</b> <sup>D, F, 3</sup> Mit Gorgonzola und Spinat	<b>13,90 €</b>



## PASTA • NUDELN

<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> <sup>F</sup> Mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Peperoni (pikant)	<b>11,00 €</b>
<b>SPAGHETTI POMODORO</b> <sup>F</sup> Mit Tomaten-Basilikum-Sauce	<b>10,50 €</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>F,Q</sup> Mit Tomaten-Fleischsauce	<b>13,00 €</b>
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>A, D, F</sup> Mit Speck und Ei in Sahnesauce	<b>12,50 €</b>
<b>SPAGHETTI BELLA VISTA</b> <sup>D, F</sup> Mit getrockneten Tomaten und Oliven in leichter Sauce mit Rucola und Parmesankäse	<b>13,50 €</b>
<b>TAGLIATELLE MICHELANGELO</b> <sup>D, F</sup> Mit Rinderfiletspitzen, Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce	<b>16,90 €</b>
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> <sup>D, F, H</sup> Mit Lachsfilet, Zwiebeln, Dill & Zucchini in leichter Hummer-Sahnesauce	<b>16,90 €</b>
<b>TAGLIATELLE CON POLLO</b> <sup>D, F</sup> Mit Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Champignons und Kirschtomaten in Kräuter-Rahmsauce	<b>15,90 €</b>
<b>PENNE GORGONZOLA</b> <sup>A, D, F,</sup> Mit Gorgonzola und frischem Spinat	<b>12,90 €</b>
<b>PENNE ALL'ARRABIATA</b> <sup>D, F</sup> Mit Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncini in pikanter Tomatensauce	<b>12,90 €</b>
<b>PENNE AL SCAMPI</b> <sup>D, F, J</sup> Mit Garnelen in leichter Kirsch-Tomatensauce	<b>16,90 €</b>
<b>LASAGNE AL FORNO</b> <sup>A, D, F</sup> Mit Hackfleisch-Tomatensauce, Bechamel und Mozzarella überbacken	<b>13,50 €</b>
<b>TAGLIOLINI NERO DI SEPPIA</b> <sup>D, J, F</sup> Schwarze Bandnudeln mit Garnelen und Zucchini in Safran-Sahne-Sauce	<b>19,50 €</b>



## PESCE • FISCH

<b>SCAMPI AL FORNO</b> <sup>J</sup>	<b>25,90 €</b>
Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl im Ofen gebacken, dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>SCAMPI ALLA MEDITERRANEA</b> <sup>J</sup>	<b>26,50 €</b>
Riesengarnelen mit Kirschtomaten, Knoblauch, Kapern in feiner Tomatensauce (leicht scharf), dazu Tagesgemüse Und Rosmarinkartoffeln	
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b> <sup>H</sup>	<b>22,50 €</b>
Lachsfilet vom Grill mit Spinat und Salzkartoffeln	
<b>SALMONE AL CARDINALE</b> <sup>D, H</sup>	<b>24,90 €</b>
Lachsfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce mit Spinat und Salzkartoffeln	
<b>ORATA ALLA SICILIANA</b> <sup>D, H</sup>	<b>25,90 €</b>
Doradenfilet sizilianischer Art	
<b>SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA</b> <sup>H, Q</sup>	<b>26,90 €</b>
Loop de Mer mit Knoblauch, Zwiebeln, geschälte Tomaten und Petersilie in Weißwein-Sauce	
<b>GAMBERONI CON AGLIO</b> <sup>F, J</sup>	<b>27,90 €</b>
Riesen-Garnelen mit Knoblauch an Spaghetti Aglio e Olio	



## CARNE • FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

<b>POLLO AI FUNGHI</b> <sup>D, G</sup> Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignon-Rahmsauce	<b>19,50 €</b>
<b>POLLO AL GORGONZOLA</b> <sup>D, G</sup> Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola-Sahnesauce	<b>20,50 €</b>
<b>POLLO ALLA NAPOLETANO</b> <sup>D</sup> Hähnchenbrustfilet mit Kapern und Oliven in Tomatensauce	<b>21,50 €</b>
<b>SCALOPPA PIZZAIOLA</b> <sup>F, G</sup> Kalbsfilet mit Oliven und Knoblauch in würziger Tomatensauce, dazu Spaghetti	<b>26,90 €</b>
<b>SCALOPPA GORGONZOLA</b> <sup>D, G</sup> Kalbsfiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce dazu Saisongemüse und Kartoffeln	<b>28,90 €</b>
<b>SALTIMBOCCA</b> <sup>G, Q</sup> Kalbsfilet mit Parmaschinken und Salbei, Weißweinsauce dazu Saisongemüse und Kartoffeln	<b>28,90 €</b>
<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> <sup>D, G</sup> Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	<b>23,00 €</b>
<b>BISTECCA AI FUNGHI</b> <sup>D, G</sup> Rumpsteak mit frischer Champignon-Rahmsauce	<b>25,50 €</b>
<b>BISTECCA ALLA PIZZAIOLA</b> <sup>D, F, G</sup> Rumpsteak mit Oliven und Knoblauch in würziger Tomatensauce, dazu Spaghetti	<b>26,50 €</b>



## CARNE DI MANZO • VOM RIND

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

**FILETO ALLA GRIGLIA** 33,90 €

Argentinisches Rinderfilet (ca. 200 gr.) vom Grill

**FILETO AI FUNGHI** <sup>D, G</sup> 35,50 €

Rinderfiletsteak mit frischer Champignon-Sahnesauce

**FILETO AL PEPE VERDE** <sup>D, G</sup> 35,50 €

Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffer-Sahnesauce

**FILETO ALLA PIZZAIOLA** <sup>F</sup> 35,90 €

Argentinisches Rinderfilet (ca. 200gr.)  
mit pikanter Tomatensauce, Kapern und Spaghetti

**GRIGLIATA MISTA** <sup>D, F, G</sup> 42,90 €

Gemischte Grillplatte mit Rinderfilet,  
Hähnchenbrust und Kalbsrücken dazu Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln



## RISOTTO • REIS

**RISOTTO VERDURE** <sup>F, D</sup> 15,90 €

Cremiges Risotto mit mediterranem Gemüse

**RISOTTO ALLA MARINARA** <sup>F, D, H, J</sup> 19,50 €

Cremiges Risotto mit frischen Meeresfrüchten

**RISOTTO DI SCAMPI** <sup>F, D, H, J</sup> 19,50 €

Cremiges Risotto mit Garnelen



## DOLCI • DESSERT

<b>TIRAMISU</b> <sup>D,A,O, Q</sup> Klassisch, hausgemacht	<b>7,50 €</b>
<b>PANNA COTTA</b> <sup>A, D</sup> Auf einem Himbeersauce-Spiegel	<b>7,50 €</b>
<b>PROFITEROLES</b> <sup>A, D, F</sup> Typisch italienische Nachspeise	<b>7,50 €</b>
<b>SEMIFREDDO</b> <sup>A,D</sup> Halbgefrorenes	<b>7,50 €</b>
<b>TARTUFO</b> <sup>F, D, H, O</sup> Italienische Eisspezialität in Form von Trüffel	<b>7,50 €</b>
<b>KUGEL EIS</b> <sup>A, D</sup> Erdbeere, Vanille oder Schokolade	<b>2,70 €</b>



## APERITIVI • APERITIFS

**MARTINI** 5 cl **5,50 €**  
BIANCO ODER ROSSO

**CAMPARI-SODA** 0,2l **6,90 €**

**CAMPARI-ORANGE** 0,2l **6,90 €**

**APEROL-SPRITZ** 0,2l **7,90 €**  
Aperol mit Weißwein und Mineralwasser

**Prosecco-Ramazotti-Rosato** 0,2l **7,90 €**  
Rosé Ramazotti mit Aromen von Hibiskus,  
Orangenblüten, Minze und Eis

**APEROL RHABARBER SPRITZ** 0,2l **7,90 €**  
Prosecco mit Aperol und Rhabarbersaft



## VINI APERTI • OFFENE WEINE

<b>VINO BIANCO • WEISSWEIN</b>	0,2l	0,5l
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>GRILLO SICILIANO</b>	<b>7,50 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>VINO ROSSO • ROTWEIN</b>	0,2l	0,5l
<b>MERLOT</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>CHIANTI</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>PRIMITIVO</b>	<b>7,50 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>MONTEPULCIANO</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>NERO D'AVOLA</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>LAMBRUSCO</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>VINO ROSATO • ROSÉWEIN</b>	0,2l	0,5l
<b>ROSATO</b>	<b>6,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>VINO SPRITZ ROSSO O BIANCO</b>	0,2l	
<b>WEINSCHORLE Rot oder Weiß</b>	<b>6,50 €</b>	
<b>PROSECCO &amp; CHAMPAGNER</b>	0,1l	0,75l
<b>MIONETTO PROSECCO</b>	<b>5,50 €</b>	<b>30,90 €</b>
<b>MIONETTO PROSECCO ROSÈ</b>	<b>6,50 €</b>	<b>33,50 €</b>
<b>GARTIEN &amp; MAYER</b>	<b>7,50 €</b>	<b>46,00 €</b>
Crémant de Loire Rosé		
<b>MOÛT &amp; CHANDON CHAMPAGNER</b>		<b>90,00 €</b>

# VINI BOTTIGLIA • FLASCHE NWEINE

## VINO BIANCO • WEISSWEIN

### **PINOT GRIGIO VENEZ GIULIA** **28,90 €**

Dieser sortenreine Pinot Grigio besticht mit Aromen von Citrus und gelben Früchten sowie Noten von Heu und Walnuss.

### **CA DI FRATI** **39,90 €**

Schöne Farbe und lebendige Säure, am Gaumen elegant, frisch und saftig.

### **LUGANA PRESTIGE** **40,90 €**

Körperreicher Weißwein mit sauberem und würzigem Duft und feinen Noten tropischer Früchte.

### **GAVI DI GAVI DOCG, ORO** **39,90 €**

Eleganter Weißwein mit sortentypischer Bukett, angenehm frisch und harmonisch.

### **BREZZA LUNGAROTTI** **29,50 €**

Perfekter Sommerwein, schlanker, spritziger und frischer umbrischer Weißwein.

## VINO ROSSO • ROTWEIN

### **CHIANTI CLASSICO DOCG** **42,00 €**

An der Nase beeindruckend wunderbare Aromen von roten Früchten, am Gaumen harmonisch, ausgewogen mit feinen, eleganten Tanninen.

### **BAROLO DOCG, BOSIO VINI** **49,50 €**

Rote Beerenaromen unterlegt von feinen Würznoten und einem Hauch Goudron, große Struktur und fein eingebundene Tannine.



### **LI FILI PRIMITIVO SALENTO**

**32,00 €**

Charakteristisches würziges an Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und dunklen Waldfrüchten erinnerndes Aroma.

### **VINO NOBILE MONTEPULCIANO**

**42,90 €**

Das Bukett wird dominiert von Rostnoten, Kirschen und Pflaumen sowie Liebstöckel, Sandelholz, Lakritz, Kaffee und balsamischen Noten. Ein festes Tannin kommt zum Tragen.

### **BRUNELLO DI MONTALCINO ARGIANO**

**92,00 €**

Leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase und am Gaumen Aromen von reifen roten Früchten, Brombeeren, Pflaume, Rosen, Tabak, Lakritze, Zeder und feine Holznoten. Elegant, mit viel Finesse und ausgewogen. Generös mit edlem Tanninkonstrukt. Gute Säurestruktur und Länge.

### **VINO ROSATO • ROSÉWEIN**

#### **CA DI FRATI**

**39,90 €**

Appetitliche Lachsfarbe, angenehmes Bukett. Am Gaumen elegant, lebendige Säure und mit angenehmer extra Süße im Nachhall.



## BEVANDE FREDDE • GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,25 l	0,75 l
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>3,00 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>ACQUA PANNA</b>	<b>3,00 €</b>	<b>6,90 €</b>

TAFELWASSER	0,35 l	0,75 l
<b>PUREZZA</b>		
STILL oder SPRUDEL	<b>2,90 €</b>	<b>5,50 €</b>

	0,2 l	0,4 l
<b>COCA COLA</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>COCA COLA LIGHT / ZERO</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>FANTA</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>SPRITE</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>SPEZI</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>FASSBRAUSE</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>SCHWEPPE</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,70 €</b>
TONIC, BITTER LEMON, GINGER ALE		
<b>MALZBIER</b>	0,33 l	<b>3,80 €</b>

<b>SUCCHI DI FRUTTA • FRUCHTSÄFTE</b>	0,2 l	0,4 l
<b>APFELSAFT</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>RHABABER SAFT</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>BANANENSAFT</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>SAUERKIRSCHNEKTAR</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>KIBA</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>SAFTSCHORLE</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,50 €</b>



## BIRRA • BIER

### BIRRA DALLA BOTTE • BIER VOM FASS

	0,3l	0,4l
<b>KÖNIG PILSENER</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>GESPRIZTES BIER</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,20 €</b>

mit COLA, FANTA, SPRITE oder FASSBRAUSE

	0,3l	0,5l
<b>PAULANER HEFEWEIZEN</b>	<b>3,80 €</b>	<b>5,00 €</b>

<b>PERONI</b> Italienisches Bier 0,2/0,4 l	<b>3,80 €</b>	<b>5,00 €</b>
--	---------------	---------------

### BIRRA IN BOTTIGLIA • FLASCHENBIER

		0,5l
<b>PAULANER WEISSBIER KRISTALL</b>		<b>4,90 €</b>
<b>PAULANER HEFEWEIZEN DUNKEL</b>		<b>4,90 €</b>
<b>KÖSTRITZER SCHWARZBIER</b> 0,33 l		<b>3,80 €</b>
<b>BERLNER WEISSE</b> rot oder grün		<b>3,20 €</b>

### BIRRA ANALCOLICA • ALKOHOLFREIES BIER

		0,5l
<b>PAULANER HEFE-WEISSBIER</b> ALKOHOLFREI		<b>4,90 €</b>
<b>KÖNIG PILSNER</b> ALKOHOLFREI 0,33 l		<b>3,90 €</b>
<b>PERONI</b> ALKOHOLFREI 0,33 l		<b>3,90 €</b>



## ALCOLICI • SPIRITUOSEN

<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>AVERNA</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>FERNET BRANCE</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>GRAPPA HAUSMARKE</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>GRAPPA LEVI</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>GRAPPA BIANCA NARDINI</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,00 €</b>
<b>GRAPPA RISERVA</b>	<b>2 cl</b>	<b>7,90 €</b>
<b>JACK DANIEL`S</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>JONNY WALKER RED LABEL</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>GORDON DRY GIN</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>WODKA ABSOLUT</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>LONGDRINKS</b> 4cl		<b>7,50 €</b>

# BEVANDE CALDE • WARME GETRÄNKE

<b>CAFFÉ</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,70 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4,50 €</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,70 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,90 €</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	<b>4,90 €</b>
mit Grappa, Sambuca oder Bailey's	

DAS TEAM VON CASA  
MICHELANGELO  
BEDANKT SICH FÜR IHREN BESUCH  
UND BESTEHT AUF EINER NEUTES  
WIEDERSEHEN!

## Nummerierung der Zusatzstoffe:

- A Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
- E Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Glutenthaltiges Getreide**  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon  
und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schalenfrüchte**  
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse
- WT Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Q Schwefeldioxid und Sulphite**  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l
- R Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1 Koffeinhaltig**
- 2 mit Farbstoffen**
- 3 mit Konservierungsstoffen**
- 4 mit Antioxidationsmitteln**
- 5 chininhaltig**
- 6 Mit Süßstoff, Cydamat, Aspartam, enthält Phenylalanin und Acesulfam**