

## ~ Menu Michelangelo ~

3-Gänge Menü 35,00 € pro Person  
inkl. Aperitif und ein passendes Glas Wein 0,1 l

## ~ Unsere Öffnungszeiten ~

durchgehend geöffnet  
Montag - Sonntag 10:00 – 24:00 Uhr

## ~ Warme Küche ~

Täglich 11:00 bis 23:00 Uhr  
durchgehend warme Küche

## ~ Mittagstisch ~

Montag - Freitag 11:00 bis 14:30 Uhr  
(außer an Feiertagen)

Täglich wechselnder Mittagstisch, ab 6,90 €.

Zu jedem Mittagsgericht servieren wir  
Ihnen einen kleinen Beilagensalat

[www.michelangelo-ulm.de](http://www.michelangelo-ulm.de)

 [www.facebook.com/MichelangeloUlm](https://www.facebook.com/MichelangeloUlm)

**Michelangelo**

Ristorante & Caffé

Inh. Antonio Malizia

Herdbruckerstraße 30 | 89073 Ulm

Telefon: 0731/159 77 33 | [info@michelangelo-ulm.de](mailto:info@michelangelo-ulm.de)

## ~ Aperitifs ~

<b>Martini</b> bianco   rosso   d'oro   Fiero	5 cl	4,00
<b>Glas Prosecco Spumante</b> brut	0,1 l	4,00
<b>Glas Prosecco Rosato</b>	0,1 l	5,00
<b>Martini Sprizz</b>		4,80
Martini bianco   Prosecco   Mineralwasser   Limette   Minze		
<b>Aperol Sprizz</b>		4,80
Aperol <sup>*2</sup>   Prosecco   Mineralwasser   Orangenscheibe		
<b>Aperitivo Michelangelo</b>		4,80
Aperol <sup>*2</sup>   Bitter Lemon <sup>*3,12</sup>   Ingwer   Minze		
<b>Ramazzotti Rosato mio</b>		4,80
Aperitivo Rosato <sup>*2</sup>   Prosecco   Basilikum		
<b>Ramazzotti Musa</b>		4,80
Aperitivo Rosato <sup>*2</sup>   Vanillesirup <sup>*2</sup>   Apfelsaft   Mineralwasser   Apfelspalten		
<b>Fantasia Prosecco</b>		4,80
Aperitivo Rosato <sup>*2</sup>   Prosecco   Crodino <sup>*2</sup>   Orangenscheibe		
<b>Lillet Wildberry</b>		4,80
Lillet   Wildberry   Früchte		
<b>Hugo</b>		4,80
Prosecco   Mineralwasser   Holunderblütensirup <sup>*2</sup>   Minze   Limette		
<b>Campari rosé</b>		4,80
Campari <sup>*2</sup>   Rosewein   Mineralwasser   Orangensaft   Orangenscheibe		
<b>Campari Orange<sup>*2</sup></b>		4,80
<b>Campari Soda<sup>*2</sup></b>		4,80

## ~ Aperitifs ~ alkoholfrei ~

<b>Apfelzeit</b> Alkoholfrei		4,80
Sanbitter <sup>*2</sup>   Apfelsaft   Gurkenscheibe   Soda		
<b>Sanbitter</b> Alkoholfreies Aperitif	0,1 l	3,50
<b>Crodino</b> Alkoholfreies Aperitif	0,1 l	3,50

### Zusatzstoffe:

Alle Gerichte können Gluten, Laktose und andere Allergene enthalten. Für Fragen wenden Sie sich an unser Personal.

1 koffeinhaltig

2 Farbstoff

3 Zitronensäure

4 Konservierungsstoffe

5 Phosphat

6 Antioxidationsmittel

7 Säuerungsmittel

8 Nitrat/Nitratpökelsalz

9 geschwärzt

10 Laktose

11 Gluten (Weizen)

12 chininhaltig

Alle Preise in Euro und sind inkl. gesetzl. MwSt und Service.

## ~ Creme e Zuppe ~

<b>Zuppa toscana</b>	6,00
Toskanische Gemüsesuppe   Grana Padano* <sup>10</sup>	
<b>Crema di pomodoro</b>	5,00
Tomaten-Creme-Suppe   Rucola   Sahne* <sup>10</sup>   Grana Padano* <sup>10</sup>	

## ~ Antipasti ~

<b>Carpaccio di Manzo</b>	11,00
Rohes mariniertes Rinderfilet   Rucola   Grana Padano* <sup>10</sup>	
<b>Vitello tonnato</b>	11,00
Dünngeschnittenes Kalbfleisch   Thunfischcreme	
<b>Antipasto „Toscano“</b>	11,00
Käse   Salami   Oliven   getrocknete Tomaten	
<b>Antipasto „Michelangelo“</b>	11,00
Gemischte Vorspeise   nach Art des Hauses	
<b>Prosciutto e melone</b>	10,00
Parmaschinken   Melone	
<b>Antipasto Frutti di mare</b>	13,00
Frischer Meeresfrüchtesalat   nach Art des Hauses	
<b>Mozzarella Caprese di bufala</b>	10,00
Büffelmozzarella   Tomaten   Basilikum	
<b>Formaggi misti tradizionale</b>	11,00
Traditionsreiche Käsespezialitäten* <sup>10</sup> aus Italien	
<b>Olive e Grana Padano</b>	7,50
Oliven   Grana Padano* <sup>10</sup>	
<b>Bruschetta classica</b>	5,00
Geröstetes Weißbrot* <sup>11</sup>   Tomaten   Basilikum (4 Stück)	

## ~ *Insalate* ~

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	4,00
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	5,00
<b>Insalata di pomodoro e cipolla di tropea</b> Tomaten   Tropea-Zwiebeln	4,50
<b>Insalata di pomodoro e cetriolo</b> Tomaten   Gurken	4,50
<b>Insalata di Rucola e scaglie di Grana Padano</b> Rucolasalat   Grana Padano* <sup>10</sup>	8,00
<b>Insalata „Michelangelo“</b> Bunter Salatteller   Mozzarella* <sup>10</sup>   Austernpilze Parmaschinken   mariniertes Gemüse	10,00
<b>Insalata di pollo</b> Bunter Salatteller   Mozzarella* <sup>10</sup>   gegrillte Hähnchenbrust	11,00
<b>Insalata „Sofia“</b> Bunter Salatteller   Mozzarella* <sup>10</sup>   Austernpilze gegrillte Rinderstreifen   Balsamicocreme	12,00
<b>Insalata „Valentino“</b> Bunter Salatteller   Zucchini   Mais   gegrillte Lachsfiletstreifen	12,00
<b>Insalata di gamberoni</b> Bunter Salatteller   Honigmelone   gegrillte Garnelen	13,00

## ~ *Dessert* ~

<b>Tiramisú</b> * <sup>10</sup>	4,50
<b>Panna Cotta</b> * <sup>10</sup> con salsa di lampone Sahne* <sup>10</sup>   echte Bourbonvanille   Himbeersoße	4,50
<b>Soufflé di cioccolato</b> * <sup>10</sup> Schokosoufflé	4,50
<b>Tartufo al cioccolato</b> * <sup>10</sup>	4,50
<b>Tartufo al limone</b> * <sup>10</sup>	4,50
<b>Tartufo alla vaniglia</b> * <sup>10</sup>	4,50

## ~ Nudelgerichte ~ Risotto ~

Alle Nudelgerichte enthalten Gluten\*<sup>11</sup>

<b>Spaghetti oder Penne al pomodoro</b>	8,00
Spaghetti oder Röhrchennudeln   Tomaten   Basilikum	
<b>Penne „Michelangelo“</b>	12,00
Röhrchennudeln   Steinpilze   Rinderstreifen Kirschtomaten   Grana Padano Spähne* <sup>10</sup>	
<b>Penne Mare e Monti</b>	12,00
Röhrchennudeln   Sepia   Steinpilze   Kirschtomaten	
<b>Spaghetti Frutti di mare</b>	13,00
Spaghetti   Meeresfrüchten   Kirschtomaten   Weißwein	
<b>Tagliatelle mediterranea</b>	12,00
Bandnudeln   Rinderfiletstreifen   Kirschtomaten   frische Kräuter	
<b>Tagliatelle con gamberoni</b>	13,00
Bandnudeln   Riesengarnelen   Kirschtomaten	
<b>Tagliatelle salmone e spinaci</b>	12,00
Bandnudeln   Lachs   Spinat   Kirschtomaten	
<b>Tagliatelle gorgonzola, noci e rucola</b>	11,00
Bandnudeln   Gorgonzola* <sup>10</sup>   Walnüsse   Rucola	
<b>Pappardelle ai porcini</b>	13,00
Breite Bandnudeln   Steinpilze   Knoblauch   Weißwein	
<b>Pappardelle con coda di rospo</b>	13,00
Breite Bandnudeln   Seeteufelwürfel   Zucchini   Weißwein	
<b>Pappardelle con salsiccia</b>	11,00
Breite Bandnudeln   Salsiccia   Kirschtomaten   scharf	
<b>Gnocchi ripieni con funghi</b>	12,00
Gnocchi mit Pilzfüllung   Trüffelcreme	
<b>Risotto funghi di bosco</b>	10,00
Risotto   Waldpilze   Thymian	
<b>Risotto frutti di mare</b>	13,00
Risotto   Meeresfrüchte	

## ~ überbackene Nudelgerichte ~

Alle Nudelgerichte enthalten Gluten\*<sup>11</sup>

<b>Spaghetti al cartoccio</b>	11,00
Spaghetti   Hähnchenbruststreifen   Champignons   Aurorasose Mozzarella* <sup>10</sup>   in Alufolie serviert	
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	11,00
Gnocchi   Tomatensoße   Basilikum   Mozzarella* <sup>10</sup>	
<b>Cannelloni ricotta e spinaci</b>	12,00
Cannelloni   Ricotta-Spinat-Füllung   Tomatensoße Sahne* <sup>10</sup>   Mozzarella* <sup>10</sup>	
<b>Cannelloni alla carne</b>	12,00
Cannelloni   Fleischfüllung   Tomatensoße   Sahne* <sup>10</sup>   Mozzarella* <sup>10</sup>	
<b>Lasagne con salmone e spinaci</b>	13,00
Lasagne   Lachs-Spinat-Füllung   Tomatensoße   Sahne* <sup>10</sup>   Mozzarella* <sup>10</sup>	

## ~ Fisch- und Fleischgerichte ~

<b>Gamberoni alla griglia</b>	24,90
Gegrillte Riesengarnelen   Spaghetti „Aglio e olio“   Beilagensalat	
<b>Filetto di salmone alla griglia</b>	22,90
Lachsfilet vom Grill   Petersilienkartoffeln   Beilagensalat	
<b>Filetto di salmone al vino bianco</b>	22,90
Lachsfilet   Weißweinsauce   Petersilienkartoffeln   Beilagensalat	
<b>Tagliata di manzo</b>	23,90
Roastbeef (ca 200 gr) <b>gegrillt und aufgeschnitten</b>   Rucolasalat   Rosmarinkartoffeln   Grana Padano* <sup>10</sup>   Balsamicocreme* <sup>2,4</sup>	
<b>Bistecca al pepe</b>	24,90
Roastbeef (ca 200 gr)   Pfeffer-Rahm-Soße   Rosmarinkartoffeln   Beilagensalat	
<b>Filetto di maiale al pepe verde</b>	18,90
Schweinefilet   grüner Pfeffer   Brandysoße Bandnudeln   Beilagensalat	
<b>Filetto di maiale ai porcini</b>	19,90
Schweinefilet   Steinpilze   Weißweinsauce   Bandnudeln   Beilagensalat	

## ~ Pizza ~

Alle Pizza enthalten Gluten und Laktose | Durchmesser ca. 30 cm

<b>Pizza Margherita</b>	6,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>	
<b>Pizza alla calabrese</b>	10,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   scharfe Salami   Knoblauch   Peperoncino	
<b>Pizza Roma</b>	8,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   Schinken* <sup>4,6,8</sup>   Champignons	
<b>Pizza 4 Stagioni</b>	11,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   Schinken* <sup>4,6,8</sup>   Champignons Salami* <sup>2,6,8,10</sup>   Artischocken* <sup>2</sup>	
<b>Pizza Capricciosa</b>	11,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   Schinken* <sup>4,6,8</sup> Champignons   Oliven* <sup>9</sup>   Artischocken* <sup>2</sup>	
<b>Pizza vegetariana</b>	11,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   versch. Gemüse	
<b>Pizza „Michelangelo“</b>	13,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   Garnelen   Kirschtomaten   Rucola	
<b>Pizza Parma</b>	11,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   Parmaschinken   Rucola   Grana Padano* <sup>10</sup>	
<b>Pizza vulcano</b>	12,00
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>   Putenbrust   Champignons   Spiegelei	

## ~ Wunschkpizza ~

Stellen Sie sich Ihre eigene Pizza zusammen

<b>Basispizza "Pizza Margherita"</b>	6,00		
Tomatensoße   Mozzarella* <sup>10</sup>			
<b>Jeder weitere Belag</b>	+ 1,00		
o Champignons	o Zwiebeln	o scharf	o Sardellen
o Rucola	o Kapern	o Paprika	o Artischocken* <sup>2</sup>
o Broccoli	o Oliven	o Spinat	o Spiegelei (Je Stück)
o Knoblauch	o Schinken (Vorderschinken mit 93% Fleischanteil)	* <sup>4,6,8</sup>	
<b>Jeder weitere Belag</b>	+ 2,00		
o Salami* <sup>2,6,8,10</sup>	o Gorgonzola* <sup>11</sup>	o Parmaschinken	
o Grana Padano* <sup>10</sup>	o Salsiccia (scharfe ital. Salami)		

*~ Offene Weine aus Italien ~ weiss ~*

<b>Critone</b> IGT   Kalabrien	0,1 l	2,80	0,2 l	4,60
<b>Pinot Grigio</b> DOC   Venetien	0,1 l	2,80	0,2 l	4,60
<b>Chardonnay</b> DOC   Venetien	0,1 l	2,80	0,2 l	4,60
<b>Bianco della casa</b> DOC   Kalabrien	0,1 l	2,50	0,2 l	4,30
<b>Moscato D'Asti</b> süßer Wein aus Piemont	0,1 l	3,30	0,2 l	5,50
<b>Weißweinschorle</b> sauer oder süß			0,2 l	3,50

*~ Offene Weine aus Italien ~ rose ~*

<b>Rosato</b> IGT   Kalabrien	0,1 l	2,50	0,2 l	4,30
<b>Roseweinschorle</b> sauer oder süß			0,2 l	3,50

*~ Offene Weine aus Italien ~ rot ~*

<b>Chianti</b> DOCG   Toskana	0,1 l	3,10	0,2 l	5,10
<b>Sangiovese</b> DOC   Marken	0,1 l	2,90	0,2 l	4,90
<b>Primitivo</b> IGT   Apulien	0,1 l	2,90	0,2 l	4,90
<b>Nero D'avola</b> IGT   Sizilien	0,1 l	2,70	0,2 l	4,50
<b>Lambrusco</b> Perlwein   Emilia-Romagna	0,1 l	2,70	0,2 l	4,50
<b>Rosso della casa</b> DOC   Kalabrien	0,1 l	2,50	0,2 l	4,30
<b>Rotweinschorle</b> sauer oder süß			0,2 l	3,50

Fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte



## ~ *Alkoholfreie Getränke* ~

<b>Coca Cola</b> <sup>*1,2</sup>				0,3 l	3,00	
<b>Coca Cola Light</b> <sup>*1,2</sup>				0,3 l	3,00	
<b>Mezzo-Mix</b> <sup>*1,2</sup>				0,3 l	3,00	
<b>Fanta</b> <sup>*2</sup>				0,3 l	3,00	
<b>Sprite</b> <sup>*3</sup>				0,3 l	2,50	
<b>Tafelwasser</b> mit Kohlensäure				0,3 l	2,50	
<b>San Pellegrino</b>	0,25 l	2,50	0,5 l	3,50	0,75 l	4,50
<b>Acqua Panna</b> Stilles Wasser	0,25 l	2,50	0,5 l	3,50	0,75 l	4,50
<b>Fruchtsaft/Fruchtnektar</b>				0,3 l	3,50	
Apfel   Orange   Banane   Kirsch   Johannisbeer   Maracuja						
<b>Fruchtsaftschorle/Fruchtnektarschorle</b>				0,3 l	3,00	
<b>BaKi</b> Bananen-Kirschsafft				0,3 l	3,50	
<b>Orangina</b> gelb   rouge				0,25 l	3,00	
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon <sup>*3,12</sup>   Ginger Ale <sup>*3</sup>   Tonic Water <sup>*12</sup>				0,2 l	3,00	
<b>Eistee Pfirsich</b> <sup>*2,4</sup>				0,3 l	3,50	

## ~ *Biere* ~

<b>Meckatzer Weiss-Gold</b> vom Fass	0,3 l	2,70	0,5 l	3,80
<b>Meckatzer Weiss-Gold</b> alkoholfrei			0,33 l	3,50
<b>Meckatzer Pils</b> vom Fass	0,3 l	3,50		
<b>Paulaner Hefeweizen</b> vom Fass	0,3 l	2,70	0,5 l	3,80
<b>Paulaner Hefeweizen</b> alkoholfrei			0,5 l	3,80
<b>Paulaner Kristallweizen</b>			0,5 l	3,80
<b>Paulaner Dunkles Hefeweizen</b>			0,5 l	3,80
<b>Paulaner Leichtes Hefeweizen</b>			0,5 l	3,80
<b>Radler</b> <sup>*3</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	3,80
<b>Russ</b> <sup>*3</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	3,80
<b>Cola Weizen</b> <sup>*1,2</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	3,80
<b>Ulrichsbier</b>			0,33 l	4,00
<b>König Ludwig Dunkles Bier</b>			0,5 l	3,80

~ Kaffeespezialitäten ~ Heiße Getränke ~

Tasse Kaffee	2,30
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,30
Latte macchiato	3,50
Cappuccino	2,70
Doppio Cappuccino	3,50
Espresso	2,00
Espresso „doppio“	3,20
Espresso „corretto“	3,00
Tasse Kaba	3,50
Glas Tee nach Wahl	3,00
Grüner Tee   Schwarz   Früchte   Pfefferminz	

~ Liköre ~ Weinbrand ~ Whisky ~

Amaro Averna	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Amaro Lucano	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Sambuca Molinari	2 cl	3,50
Amaretto di Saronno	4 cl	3,50
Baileys Irish Cream	4 cl	4,00
Vecchia Romagna	2 cl	4,00
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	4,00
Chivas Regal *1	2 cl	4,00

~ Grappa ~

Grappa della casa	2 cl	3,50
Grappa di Moscato   di Barolo   di Nebbiolo	2 cl	4,50
Grappa 18 Lune	2 cl	6,50