

~ Menu Michelangelo ~

3-Gänge Menü 39,90 € 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 7,90 €.
Zu jedem Mittagsgericht servieren wir
Ihnen einen kleinen Beilagensalat

www.michelangelo-ulm.de

 www.facebook.com/MichelangeloUlm

Michelangelo
Ristorante & Caffé

Inh. Antonio Malizia
Herdbruckerstraße 30 | 89073 Ulm
Telefon: 0731/159 77 33 | info@michelangelo-ulm.de

~ Aperitifs ~

Martini bianco rosso	5 cl	4,00
Glas Prosecco Spumante brut	0,1 l	4,00
Glas Prosecco Rosato (saisonbedingt)	0,1 l	5,00
Martini Sprizz		4,80
Martini bianco Prosecco Soda Limette Minze		
Aperol Sprizz		4,80
Aperol* ² Prosecco Soda Orangenscheibe		
Aperitivo Michelangelo		4,80
Aperol* ² Bitter Lemon* ^{3,12} Ingwer Minze		
Ramazotti Rosato mio		4,80
Aperitivo Rosato* ² Prosecco Basilikum		
Fantasia Prosecco		4,80
Aperitivo Rosato* ² Prosecco Crodino* ² Orangenscheibe		
Lillet Wildberry		4,80
Lillet Wildberry Früchte		
Hugo		4,80
Prosecco Soda Holunderblütensirup* ² Minze Limette		
Campari rosé		4,80
Campari* ² Rosewein Soda Orangensaft Orangenscheibe		
Campari Orange* ²		4,80
Campari Soda* ²		4,80

~ Aperitifs ~ alkoholfrei ~

Apfelzeit		4,80
Sanbitter* ² Apfelsaft Gurkenscheibe Soda		
Sanbitter Tonic		4,80
Sanbitter* ² Tonic Water* ¹² Grenadine Orangenscheibe		
Sanbitter Alkoholfreies Aperitif* ²	0,1 l	4,00
Crodino Alkoholfreies Aperitif* ²	0,1 l	4,00

Zusatzstoffe:

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

1 koffeinhaltig	5 Phosphat	9 geschwärzt
2 Farbstoff	6 Antioxidationsmittel	10 Laktose
3 Zitronensäure	7 Säuerungsmittel	11 Gluten (Weizen)
4 Konservierungsstoffe	8 Nitrat/Nitratpökelsalz	12 chininhaltig

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

~ Creme e Zuppe ~

Zuppa toscana	6,00
Toskanische Gemüsesuppe Grana Padano-Spähne* ¹⁰	
Crema di pomodoro	5,00
Tomaten-Creme-Suppe Rucola Sahne* ¹⁰ Grana Padano-Spähne* ¹⁰	

~ Antipasti ~

Carpaccio di Manzo	13,00
Rohes mariniertes Rinderfilet Rucola Grana Padano-Spähne* ¹⁰	
Vitello tonnato	12,00
Dünngeschnittenes Kalbsfleisch Thunfischcreme	
Antipasto „Toscano“	13,00
Käse* ¹⁰ Salami Oliven getrocknete Tomaten	
Antipasto „Michelangelo“	13,00
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses	
Prosciutto e melone	11,00
Parmaschinken Melone	
Antipasto Frutti di mare	15,00
Frischer Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses	
Mozzarella Caprese „Fior di latte“	11,00
Mozzarella „Fior di latte“* ¹⁰ Tomaten Basilikum	
Formaggi misti tradizionali	13,00
Traditionsreiche Käsespezialitäten* ¹⁰ aus Italien	
Olive e Grana Padano	9,00
Oliven Grana Padano-Würfel* ¹⁰	
Bruschetta classica	6,00
Geröstetes Weißbrot* ¹¹ Tomaten Basilikum (4 Stück)	

~ Insalate ~

Insalata verde Grüner Salat	4,50
Insalata mista Gemischter Salat	6,00
Insalata di pomodoro e cipolla di tropea Tomaten Tropea-Zwiebeln	5,00
Insalata di pomodoro e cetriolo Tomaten Gurken	5,00
Insalata di Rucola e scaglie di Grana Padano Rucolasalat Grana Padano-Spähne* ¹⁰	10,00
Insalata „Michelangelo“ Bunter Salatteller Mozzarella* ¹⁰ Austernpilze Parmaschinken mariniertes Gemüse	12,00
Insalata di tacchino Bunter Salatteller Mozzarella* ¹⁰ gegrillte Putenbrust	12,00
Insalata „Sofia“ Bunter Salatteller Mozzarella* ¹⁰ Austernpilze gegrillte Rinderstreifen Balsamicocreme* ^{2,4}	13,00
Insalata „Valentino“ Bunter Salatteller Zucchini Mais gebeizte Lachsfiletstreifen	13,00
Insalata di gamberoni Bunter Salatteller Honigmelone gegrillte Garnelen	15,00

~ Dessert ~

Tiramisú * ¹⁰	4,50
Panna Cotta * ¹⁰ con salsa di lampone Sahnepudding* ¹⁰ echte Bourbonvanille Himbeersoße	4,50
Soufflé di cioccolato * ¹⁰ Schokosoufflé* ¹⁰	4,50
Tartufo al cioccolato * ¹⁰	4,50
Tartufo al limone * ¹⁰	4,50
Tartufo alla vaniglia * ¹⁰	4,50
Kuchen nach Wahl	3,50

~ Nudelgerichte ~ Risotto ~

Alle Nudelgerichte enthalten Gluten*¹¹

Spaghetti ó Penne al pomodoro	9,00
Spaghetti oder Röhrchennudeln Tomaten Basilikum	
Penne „Michelangelo“	13,00
Röhrchennudeln Steinpilze Rinderstreifen Kirschtomaten Grana Padano Spähne* ¹⁰	
Penne salsiccia e funghi porcini	13,00
Röhrchennudeln Salsiccia Steinpilze Kirschtomaten	
Spaghetti Frutti di mare	15,00
Spaghetti Meeresfrüchten Kirschtomaten Weißwein	
Tagliatelle mediterranea	13,00
Bandnudeln Rinderfiletstreifen Kirschtomaten frische Kräuter	
Tagliatelle con gamberoni	15,00
Bandnudeln Riesengarnelen Kirschtomaten	
Tagliatelle salmone e spinaci	13,00
Bandnudeln Lachs Spinat Kirschtomaten	
Tagliatelle gorgonzola, noci e rucola	12,00
Bandnudeln Gorgonzola* ¹⁰ Walnüsse Rucola	
Pappardelle ai porcini	14,00
Breite Bandnudeln Steinpilze Knoblauch Weißwein	
Pappardelle con coda di rospo	15,00
Breite Bandnudeln Seeteufelwürfel Zucchini Weißwein	
Pappardelle con salsiccia	13,00
Breite Bandnudeln Salsiccia Kirschtomaten scharf	
Gnocchi ripieni con funghi	13,00
Gnocchi mit Pilzfüllung Trüffelcreme	
Risotto funghi di bosco	12,00
Risotto Waldpilze Thymian	
Risotto frutti di mare	15,00
Risotto Meeresfrüchte	

~ überbackene Nudelgerichte ~

Alle Nudelgerichte enthalten Gluten*11

Spaghetti al cartoccio	12,00
Spaghetti Hähnchenbruststreifen Champignons Aurorasofe Mozzarella*10 in Alufolie serviert	
Gnocchi alla sorrentina	12,00
Gnocchi Tomatensoße Basilikum Mozzarella*10	
Cannelloni ricotta e spinaci	13,00
Cannelloni Ricotta-Spinat-Füllung Tomatensoße Sahne*10 Mozzarella*10	
Cannelloni alla carne	13,00
Cannelloni Fleischfüllung Tomatensoße Sahne*10 Mozzarella*10	
Lasagne con salmone e spinaci	14,00
Lasagne Lachs-Spinat-Füllung Tomatensoße Sahne*10 Mozzarella*10	

~ Fisch- und Fleischgerichte ~

Gamberoni alla griglia	26,00
Gegrillte Riesengarnelen Petersilienkartoffeln Beilagensalat	
Filetto di salmone alla griglia	24,00
Lachsfilet vom Grill Petersilienkartoffeln Beilagensalat	
Filetto di salmone al vino bianco	25,00
Lachsfilet WeißweinsöÙe Petersilienkartoffeln Beilagensalat	
Tagliata di manzo	25,00
Roastbeef (ca 200 gr) gegrillt und aufgeschnitten Rucolasalat Rosmarinkartoffeln Grana Padano-SpäÙne*10 Balsamicocreme*2,4	
Bistecca al pepe	26,00
Roastbeef (ca 200 gr) Pfeffer-Rahm-SoÙe*10 Nudeln*11 Beilagensalat	
Filetto di maiale al pepe verde	21,00
Schweinefilet grüner Pfeffer BrandysöÙe Nudeln*11 Beilagensalat	
Filetto di maiale ai porcini	22,00
Schweinefilet Steinpilze WeißweinsöÙe Nudeln*11 Beilagensalat	

~ Pizza ~

Alle Pizza enthalten Gluten*¹¹ und Laktose*¹⁰ | Durchmesser ca. 30 cm

Pizza Margherita	7,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰	
Pizza alla calabrese	11,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ scharfe Salami Knoblauch Peperoncino	
Pizza Roma	10,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ Schinken* ^{4,6,8} Champignons	
Pizza 4 Stagioni	12,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ Schinken* ^{4,6,8} Champignons	
Salami* ^{2,6,8,10} Artischocken* ²	
Pizza Capricciosa	13,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ Schinken* ^{4,6,8} Champignons Oliven* ⁹ Artischocken* ²	
Pizza vegetariana	13,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ versch. Gemüse	
Pizza „Michelangelo“	15,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ Garnelen Kirschtomaten Rucola	
Pizza Parma	13,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ Parmaschinken Rucola Grana Padano-Spähne* ¹⁰	
Pizza vulcano	14,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰ Putenbrust Champignons Spiegelei	

~ Wunschkpizza ~

Stellen Sie sich Ihre eigene Pizza zusammen

Basispizza „Pizza Margherita“	7,00
Tomatensoße Mozzarella* ¹⁰	
Jeder weitere Belag	+ 1,00
o Champignons o Zwiebeln o scharf o Paprika o Oliven	
o Broccoli o Knoblauch o Spinat o Spiegelei (Je Stück)	
Jeder weitere Belag	+ 2,00
o Sardellen o Rucola o Kapern o Grana Padano-Spähne* ¹⁰	
o Salami* ^{2,6,8,10} o Artischocken* ² o Schinken (Vorderschinken mit 93% Fleischanteil)* ^{4,6,8}	
Jeder weitere Belag	+ 3,00
o scharfe Salami o Gorgonzola* ¹¹ o Parmaschinken	

~ Offene Weine aus Italien ~ weiss ~

Critone IGT Kalabrien	0,1 l	2,80	0,2 l	5,00
Pinot Grigio DOC Venetien	0,1 l	2,80	0,2 l	5,00
Chardonnay DOC Venetien	0,1 l	2,80	0,2 l	5,00
Bianco della casa DOC Kalabrien	0,1 l	2,50	0,2 l	4,50
Moscato D'Asti süßer Wein aus Piemont	0,1 l	3,30	0,2 l	6,00
Weißweinschorle sauer oder süß			0,2 l	4,00

~ Offene Weine aus Italien ~ rose ~

Rosato IGT Kalabrien	0,1 l	2,50	0,2 l	4,50
Roseweinschorle sauer oder süß			0,2 l	4,00

~ Offene Weine aus Italien ~ rot ~

Chianti DOCG Toskana	0,1 l	3,10	0,2 l	5,50
Sangiovese DOC Marken	0,1 l	3,10	0,2 l	5,50
Primitivo IGT Apulien	0,1 l	3,10	0,2 l	5,50
Nero D'avola IGT Sizilien	0,1 l	3,10	0,2 l	5,50
Lambrusco Perlwein Emilia-Romagna	0,1 l	3,10	0,2 l	5,50
Rosso della casa DOC Kalabrien	0,1 l	2,50	0,2 l	4,50
Rotweinschorle sauer oder süß			0,2 l	4,00

Fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte

~ alkoholfreie Getränke ~

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

~ Biere ~

Meckatzer Weiss-Gold vom Fass	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei			0,33 l	3,50
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	3,90
Paulaner Kristallweizen			0,5 l	3,90
Paulaner Dunkles Hefeweizen			0,5 l	3,90
Paulaner Leichtes Hefeweizen			0,5 l	3,90
Radler ^{*3}	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Russ ^{*3}	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Cola Weizen ^{*1,2}	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Ulrichsbier			0,33 l	4,00
König Ludwig Dunkles Bier			0,5 l	3,90

~ Kaffeespezialitäten ~ Heiße Getränke ~

Tasse Kaffee	2,50
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50
Große Tasse Kaffee	4,00
Latte macchiato ^{*10}	4,00
Cappuccino ^{*10}	3,00
Milchkaffee ^{*10}	4,00
Espresso	2,00
Espresso „doppio“	3,20
Espresso „corretto“	3,00
Tasse Kaba ^{*10}	3,50
Glas Tee nach Wahl	3,00
Grüner Tee Schwarz Früchte Pfefferminz	

~ Liköre ~ Weinbrand ~ Whisky ~

Amaro Averna	2 cl	4,00
Ramazzotti	2 cl	4,00
Amaro Lucano	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	4,00
Sambuca Molinari	2 cl	4,00
Amaretto di Saronno	4 cl	4,00
Baileys Irish Cream ^{*10}	4 cl	5,00
Vecchia Romagna	2 cl	5,00
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	5,00
Chivas Regal ^{*1}	2 cl	5,00

~ Grappa ~

Grappa della casa	2 cl	4,00
Grappa di Moscato di Barolo di Nebbiolo	2 cl	5,00
Grappa 18 Lune	2 cl	6,50