

## ~ Menu Michelangelo ~

3-Gänge Menü 39,90 € pro Person  
inkl. Aperitif und ein passendes Glas Wein 0,1 l

## ~ Unsere Öffnungszeiten ~

Sommer (März bis September)  
Montag - Sonntag 10:00 - 24:00 Uhr  
Winter (Oktober bis Februar)  
Montag Ruhetag  
Dienstag - Samstag 10:00 - 24:00 Uhr  
Sonntag 10:00 - 23:00 Uhr

## ~ Küche ~

Warme Küche  
Montag bis Samstag  
11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 23:00 Uhr  
Sonntag  
11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr  
Kuchen, Eisspezialitäten & Dessert  
14:30 bis 17:00 Uhr

## ~ Mittagstisch ~

Sommer Montag - Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr  
Winter Dienstag - Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr  
Täglich (außer an Feiertagen) wechselnder Mittagstisch, ab 7,90 €.  
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 ~

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* <sup>2</sup>   Prosecco   Soda   Orangenscheibe		
Aperitivo Michelangelo		4,80
Aperol* <sup>2</sup>   Bitter Lemon* <sup>3,12</sup>   Ingwer   Minze		
Ramazotti Rosato mio		4,80
Aperitivo Rosato* <sup>2</sup>   Prosecco   Basilikum		
Fantasia Prosecco		4,80
Aperitivo Rosato* <sup>2</sup>   Prosecco   Crodino* <sup>2</sup>   Orangenscheibe		
Lillet Wildberry		4,80
Lillet   Wildberry   Früchte		
Hugo		4,80
Prosecco   Soda   Holunderblütensirup* <sup>2</sup>   Minze   Limette		
Campari rosé		4,80
Campari* <sup>2</sup>   Rosewein   Soda   Orangensaft   Orangenscheibe		
Campari Orange* <sup>2</sup>		4,80
Campari Soda* <sup>2</sup>		4,80

## ~ Aperitifs ~ alkoholfrei ~

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

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

## ~ Antipasti ~

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

## ~ Insalate ~

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

## ~ Dessert ~

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

## ~ Nudelgerichte ~ Risotto ~

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

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

## ~ überbackene Nudelgerichte ~

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

<b>Spaghetti al cartoccio</b>	12,00
Spaghetti   Hähnchenbruststreifen   Champignons   Aurorasauce Mozzarella* <sup>10</sup>   in Alufolie serviert	
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	12,00
Gnocchi   Tomatensauce   Basilikum   Mozzarella* <sup>10</sup>	
<b>Cannelloni ricotta e spinaci</b>	13,00
Cannelloni   Ricotta-Spinat-Füllung   Tomatensauce Sahne* <sup>10</sup>   Mozzarella* <sup>10</sup>	
<b>Cannelloni alla carne</b>	13,00
Cannelloni   Fleischfüllung   Tomatensauce   Sahne* <sup>10</sup>   Mozzarella* <sup>10</sup>	
<b>Lasagne con salmone e spinaci</b>	14,00
Lasagne   Lachs-Spinat-Füllung   Tomatensauce   Sahne* <sup>10</sup>   Mozzarella* <sup>10</sup>	

## ~ Fisch- und Fleischgerichte ~

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

## ~ Pizza ~

Alle Pizza enthalten Gluten<sup>\*11</sup> und Laktose<sup>\*10</sup> | Durchmesser ca. 30 cm

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

## ~ Wunschkpizza ~

Stellen Sie sich Ihre eigene Pizza zusammen

<b>Basispizza „Pizza Margherita“</b>	7,00
Tomatensoße   Mozzarella <sup>*10</sup>	
<b>Jeder weitere Belag</b>	+ 1,00
o Champignons    o Zwiebeln    o scharf    o Paprika    o Oliven	
o Broccoli    o Knoblauch    o Spinat    o Spiegelei (Je Stück)	
<b>Jeder weitere Belag</b>	+ 2,00
o Sardellen    o Rucola    o Kapern    o Grana Padano-Spähne <sup>*10</sup>	
o Salami <sup>*2,6,8,10</sup> o Artischocken <sup>*2</sup> o Schinken (Vorderschinken mit 93% Fleischanteil) <sup>*4,6,8</sup>	
<b>Jeder weitere Belag</b>	+ 3,00
o scharfe Salami    o Gorgonzola <sup>*11</sup> 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
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 <sup>*1,2</sup>				0,3 l	3,00	
Coca Cola Light <sup>*1,2</sup>				0,3 l	3,00	
Mezzo-Mix <sup>*1,2</sup>				0,3 l	3,00	
Fanta <sup>*2</sup>				0,3 l	3,00	
Sprite <sup>*3</sup>				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 <sup>*3,12</sup>   Ginger Ale <sup>*3</sup>   Tonic Water <sup>*12</sup>				0,2 l	3,50	
Eistee Pfirsich <sup>*2,4</sup>				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 <sup>*3</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Russ <sup>*3</sup>	0,3 l	2,70	0,5 l	3,90
Cola Weizen <sup>*1,2</sup>	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
Augustiner	0,25 l	2,60	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