

da MICHELE

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE EST 1870

THE SACRED TEMPLE OF PIZZA

Da Michele, famous for its artisanal Neapolitan pizza in "ruota di carro" style.

IG: @PIZZERIADAMICHELEMADRID

TO START SPECIALITÀ DEL SUD SOUTHERN ITALY SPECIALITIES

DON LUIGI 12.5

Fried pizza knots served with Campania tomato sauce and buffalo Stracciatella cheese

FRITTO MISTO 17

1 Arancino, 1 Frittatina Classica, 1 Crocchè, 1 Montanarina

FRITTO DI MICHELE 25

1 Arancino, 1 Frittatina Classica, 1 Crocchè, 1 Montanarina, 1 Frittatina Salsiccia e Friarielli, 1 Fiore Di Zucca

FRITTATINA CLASSICA 4.5

Bucatini pasta, bechamel, white bolognese, provola cheese, peas, parmesan, pepper

FRITTATINA RAGU 5

Bucatini pasta, bechamel sauce, red bolognese, provola cheese, peas, parmesan, pepper

FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 6

Bucatini pasta, bechamel sauce, provola cheese, pork minced sausage, broccoli rabe (friarielli), pepper

INSALATE SALADS

MICHELE SALAD 11

Lettuce, red cherry tomatoes, tuna, olives, EVO oil

ARANCINO 4.5

Rice, red bolognese, provola cheese, parmesan, peas, bread crumbs, pepper

CROCCHÈ 4.5

Smashed potatoes, provola cheese, parsley, parmesan, pecorino romano DOP cheese, bread crumbs, pepper

MONTANARINA 5

Fried dough, tomato sauce, pecorino romano DOP cheese, basil

FIORE DI ZUCCA (2PZ) 7

Pumpkin flower, ricotta cheese, salt, pepper, lemon zest

BURRATA 16

Burrata from Puglia served with neapolitan tomatoes

TAGLIERE SALUMI 15.5

mixed Italian salumi

MINI BUN 1870 9

Bun stuffed with nerano cream, provola and courgette chips + bun with stracciatella and Parma ham

FOCACCIA 3.5

pepper

CESAR SALAD 11

Lettuce, chicken, egg, croutons, sauce, EVO oil

PIZZA

LE BIANCHE

Agerola fior di latte base

TRUFFLE 20

White truffle cream, Agerola fior di latte cheese, basil, truffle extra virgin olive oil, fresh truffle on top grated at table

PATANELLA 16

Agerola provola cheese, pork minced sausage, fried and then baked fresh potatoes, pecorino romano DOP cheese, seed soy oil, basil

ITALIANA 19

Agerola fior di latte cheese, red datterino tomatoes, rockets, Parma ham, Grana Padano flakes, EVO oil at the end

SALSICCIA E FRIARIELLI 17.5

Agerola provola cheese, pork minced sausage, broccoli rabe (friarielli), pecorino romano DOP cheese, seed soy oil

SCIUE SCIUE 15

Agerola provola cheese, red cherry tomatoes, basil, pecorino romano DOP cheese, pepper, seed soy oil

LA MORTAZZA 19.5

Agerola fior di latte cheese, mortadella bolognese, burrata cheese, Chopped pistachios from Bronte, EVO oil at the end

PIZZA FRITTA 16

Agerola provola cheese, ricotta cheese, Naples cicoli (pressed pork), Naples salami, pepper, basil, seed soy oil (deep fried in the sunflower seed oil)

LE ROSSE

Tomato and agerola fior di latte base

MARINARA 11

Tomato sauce, oregano, basil, garlic, seed soy oil

MARGHERITA 13

Tomato sauce, Agerola fior di latte cheese, pecorino romano DOP cheese, seed soy oil, basil

MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA 14

Tomato sauce, "double" Agerola fior di latte cheese, pecorino romano DOP cheese, seed soy oil, basil

MARITA 12

Half Marinara and half Margherita

COSACCA 12

Tomato sauce, pecorino romano DOP cheese, seed soy oil, basil

CAPRICCIOSA 18

Tomato sauce, Agerola fior di latte cheese, cooked ham, artichokes, mushrooms, black olives, Neapolitan salami, basil, seed soy oil

NAPOLETANA 15

Tomato sauce, Agerola fior di latte cheese, Cetara anchovies, capers, seed soy oil, oregano, basil

DIAVOLA 15

Tomato sauce, Agerola fior di latte cheese, Naples salami, pecorino romano DOP cheese, basil, chili, seed soy oil

LA PARMA 20.5

Tomato sauce, buffalo stracciatella cheese, Parma ham DOP, basil, EVO oil at the end

CALZONE 16

Agerola provola cheese, ricotta cheese, Naples cicoli (pressed pork), Naples salami, pepper, basil, seed soy oil

TOPPINGS

BUFALA MOZZARELLA CHEESE 4
AGEROLA FIOR DI LATTE CHEESE 1.5
RICOTTA CHEESE 2
BURRATA CHEESE 3
PECORINO ROMANO DOP CHEESE 1
PARMESANO CHEESE 1
STRACCIATELLA CHEESE 1
MUSHROOMS 1.5
AUBERGINE 1.5
COURGETTE 1.5
ARTICHOKES 2
BROCCOLI RABE (FRIARIELLI) 1.5

CHERRY TOMATOES 1
ROCKET SALAD 1
ONION 1
BLACK OLIVES 1.5
SHAVED TRUFFLE 5
CICCIOLI 3
NAPOLI SALAMI 3
PARMA HAM 4
COTTO HAM 3.5
SAUSAGE MINCE 3
GUANCIALE 3

PASTA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 16

Homemade potato gnocchi with tomato and Agerola fior di latte cheese

RAVIOLI BURRO E TARTUFO 23

Homemade ravioli filled with ricotta and spinach with butter and truffle at the end

CARBONARA 18

Spaghetti with egg cream, guanciale, pecorino romano DOP, pepper

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ 9

Classic tiramisu with egg cream, mascarpone, savoiardi and cocoa

PASTIERA 9

Typical Neapolitan cake filled with ricotta cheese and candied fruit

SCARPARELLO 17

Spaghetti with red cherry tomatoes creamed with parmesan, basil

LINGUINE AL PESTO 16.5

Linguine with basil pesto

PARMIGIANA 17

Fried aubergines seasoned with tomato, Agerola fior di latte cheese, parmesan and basil

BABBÀ 9

A rich sponge cake soaked in rum syrup

SCUGNIZZI 9

Fried pizza knots with sugar and Nutella

BUCCACCIELLO 9

Different flavors

Pronto! If you have any dietary requirements or allergies, please let us know. Da Michele does its best to meet the diet needs of guests. However, we cannot guarantee that our food is free from allergens. Grazie mille!

Da Michele

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE EST 1870

EL TEMPLO DE LA PIZZA

Da Michele, famosa por su pizza napolitana artesanal estilo "ruota di carro".

IG: @PIZZERIAMICHELEMADRID

PARA EMPEZAR SPECIALITÀ DEL SUD ESPECIALIDADES DEL SUR DE ITALIA

DON LUIGI 12.5

Nudos fritos acompañados de salsa de tomate de Campania y stracciatella de búfala

FRITTO MISTO 17

1 Arancino, 1 Frittatina classica, 1 Croccchè, 1 Montanarina

FRITTO DI MICHELE 25

1 Arancino, 1 Frittatina classica, 1 Croccchè, 1 Montanarina, 1 Frittatina salsiccia e friarielli, 1 Fiore di zucca

FRITTATINA CLASSICA 4.5

Bucatini, bechamel, boloñesa blanca, provola, quisantes, parmesano, pimienta

FRITTATINA RAGU 5

Bucatini, bechamel, boloñesa roja, provola, quisantes, parmesano, pimienta

FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 6

Bucatini, bechamel, queso provola, salchicha, grelos (friarielli), pimienta

INSALATE ENSALADAS

MICHELE SALAD 11

Lechuga, tomates cherry rojos, atún, aceitunas, aceite EVO

ARANCINO 4.5

Arroz, boloñesa roja, queso provola, parmesano, quisantes, pan rallado, pimienta

CROCCHÈ 4.5

Puré de patatas, queso provola, perejil, parmesano, pecorino romano DOP, pan rallado, pimienta

MONTANARINA 5

Masa frita, tomate, pecorino romano DOP, albahaca

FIORE DI ZUCCA (2PZ) 7

Flor de calabacín, ricotta, sal, pimienta, ralladura de limón

BURRATA 16

Burrata de Apulia servida con tomates napolitanos

TAGLIERE SALUMI 15.5

Embutidos y carnes curadas mixtas italianas

MINI BUN 1870 9

Bollo relleno de crema de nerano, queso provola y chips de calabacín + bollo con stracciatella y jamón de Parma DOP

FOCACCIA 3.5

CESAR SALAD 11

Lechuga, pollo, huevo, picatostes, salsa, aceite EVO

PIZZA

LAS BLANCAS

TRUFFLE 20

Crema de trufa blanca, Agerola fior di latte, albahaca, trufa, aceite de oliva virgen extra, encima trufa fresca rallada en mesa

PATANELLA 16

Provola Agerola, salchicha de cerdo picada, patatas frescas fritas y después asadas, pecorino romano DOP, aceite de semillas de soja, albahaca

ITALIANA 19

Agerola fior di latte, tomates rojos datterino, rúcula, jamón de Parma, hojuelas de Grana Padano, aceite EVO al final

SALSICCIA E FRIARIELLI 17.5

Agerola provola, salchicha de cerdo picada, grelos (friarielli), pecorino romano DOP, aceite de semillas de soja

SCIUE SCIUE 15

Agerola provola, tomates cherry rojos, albahaca, pecorino romano DOP, pimienta, aceite de semillas de soja

LA MORTAZZA 19.5

Agerola fior di latte, mortadela boloñesa, burrata, pistachos de Brontè troceados, aceite EVO al final

PIZZA FRITTA 16

Agerola provola, ricotta, cicoli de Nápoles (cerdo prensado), salami de Nápoles, pimienta, albahaca, aceite de semillas de soja (frito en aceite de semillas de girasol)

LAS ROJAS

base de tomate

MARINARA 11

Salsa de tomate, orégano, albahaca, ajo, aceite de semillas de soja

MARGHERITA 13

Salsa de tomate, Agerola fior di latte, pecorino romano DOP, aceite de semillas de soja, albahaca

MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA 14

Salsa de tomate, "doble" Agerola fior di latte, pecorino romano DOP, aceite de semillas de soja, albahaca

MARITA 12

Mitad Marinara y mitad Margherita

COSACCA 12

Salsa de tomate, pecorino romano DOP, aceite de semillas de soja, albahaca

CAPRICCIOSA 18

Salsa de tomate, Agerola fior di latte, jamón cocido, alcachofas, champiñones, aceitunas negras, salami napolitano, albahaca, aceite de semillas de soja

NAPOLETANA 15

Salsa de tomate, Agerola fior di latte, anchoas Cetara, alcaparras, aceite de semillas de soja, orégano, albahaca

DIAVOLA 15

Salsa de tomate, Agerola fior di latte, salami Nápoles, pecorino romano DOP, albahaca, chile, aceite de semillas de soja

LA PARMA 20.5

Salsa de tomate, stracciatella de búfala, jamón de Parma DOP, albahaca, aceite EVO al final

CALZONE 16

Queso Agerola provola, queso ricotta, cicoli de Nápoles (cerdo prensado), salami de Nápoles, pimienta, albahaca, aceite de semillas de soja

TOPPINGS

MOZZARELLA DE BÚFALA 4
AGEROLA FIOR DI LATTE 1.5
RICOTTA 2
BURRATA 3
PECORINO ROMANO DOP 1
PARMESANO 1
STRACCIATELLA 1
SETAS 1.5
BERENJENA 1.5
CALABACÍN 1.5
ALCACHOFAS 2
GRELOS 1.5

TOMATES CHERRY 1
ENSALADA DE RUCÚLA 1
CEBOLLA 1
ACEITUNAS NEGRAS 1.5
TRUFA RALLADA 5
CICCIOLI 3
CHORIZO NAPOLI 3
JAMÓN DE PARMA 4
JAMÓN COCIDO 3.5
CARNE PICADA DE SALCHICHA 3
PAPADA 3

PASTAS

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 16

Gnocchi caseros de patata con tomate y queso Agerola fior di latte

RAVIOLI BURRO E TARTUFO 23

Raviolis caseros rellenos de ricotta y espinacas con mantequilla y trufa al final

CARBONARA 18

Spaghetti con crema de huevo, papada de cerdo, pecorino romano DOP, pimienta

DOLCI

POSTRES

TIRAMISÙ 9

Tiramisù clásico con crema de huevo, mascarpone, savoiardi y cacao

PASTIERA 9

Tarta típica napolitana rellena de queso ricotta y fruta confitada

SCARPARELLO 17

Spaghetti con tomates cherry rojos crema con parmesano y albahaca

LINGUINE AL PESTO 16.5

Linguine con pesto de albahaca

PARMIGIANA 17

Berenjenas fritas sazonadas con tomate, Agerola fior di latte, parmesano y albahaca

BABBÀ 9

Un rico bizcocho bañado en almibar de ron

SCUGNIZZI 9

Nudos de pizza fritos con azúcar y Nutella

BUCCACCIELLO 9

Disponibilidad de varios sabores

Pronto! Si tienes algún requisito dietético o alergia, háganoslo saber. Da Michele hace todo lo posible para satisfacer las necesidades dietéticas de los huéspedes. Sin embargo, no podemos garantizar que nuestros alimentos estén libres de alérgenos. Grazie mille!



SCAN FOR ENGLISH MENU

DRINK LIST

SOFT DRINKS

PANNA WATER	3
SAN PELLEGRINO WATER	3
COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
FANTA	4
SPRITE	4
NESTEA	4
AQUARIUS	4

BEER

NASTRO AZZURRO 0,2/0,33/0,5	4/5/6
GRAN RISERVA DOPPIO MALTO	6
KBIRR artisanal beer	7

COCKTAILS

PALOMA	15
White Tequila Cazcaben, Liqueur Mezcal Dos Hombres, Lime Juice, Green Liqueur Ancho Reyes, Grapefruit Soda Three Cents	
MARGARITA	16
White Tequila Cazcaben, Liqueur Cointreau, Lime Juice, Agave Syrup	
ESPRESSO MARTINI	16
Vodka Stolichnaya, Coffee Liqueur Cazcabel, Espresso Coffee, Sugar Syrup	
MOSCOW MULE	14
Vodka Stolichnaya, Coffee Liqueur Cazcabel, Ginger Beer Fever Tree, Angostura Bitter	
BASIL SMASH	13
Gin Larios 12, Lime Juice, Sugar Syrup, Basil	
DAIQUIRY	12
Duppy Share White Rum	
DARK AND STORMY	13
Havana 3 Rum, Lime Juice, Sugar Syrup, Ginger Beer Fever Tree, Duppy Share Spiced Rum	
GIN TONIC	12
Gin Tanqueray, Tonic Water	
APEROL SPRITZ	12
Aperol, Prosecco, Soda	
NEGRONI	15
Gin Tanqueray, Bitter Campari, Red Vermouth Cinzano 1757	
AMERICANO	15
Red Vermouth Cinzano 1757, Bitter Campari, Soda Fever Tree	
HUGO SPRITZ	14
Saint Germain, Prosecco, Soda, Mint	

LIQUEURS

GRAPPA	6.5
AMARO AVERNA	5
AMARO MONTENEGRO	5
LIMONCELLO	4

COFFEE AND TEA

ESPRESSO	2.5
DOUBLE ESPRESSO	3
MACCHIATO	3
AMERICANO	3.5
CAPPUCCINO	3.5
TEA	3.5

WINE

<u>BY GLASS</u>	6
AGLIANICO Red	6
FALANGHINA White	
<u>RED WINE</u>	
VALPOLICELLA PASQUA VENETO	29
LANGHE NEBBIOLO CA' BIANCA PIEMONTE	36
ELBO TEMPRANILLO VIZAR CASTILLA	20
LAMBRUSCO	14
<u>WHITE WINE</u>	
PINOT GRIGIO SAN MARCO VENETO	20
CHARDONNAY CONTI D'ARCO TRENTO	26
VIZAR VERDEJO	28
<u>ROSEE</u>	
LAMBRUSCO	14
<u>PROSECCO</u>	
BORGIO IMPERIALE PROSECCO VENETO	25
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT	80

LISTA DE BEBIDAS

SOFT DRINKS

AGUA PANNA	3
AGUA SAN PELLEGRINO	3
COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
FANTA	4
SPRITE	4
NESTEA	4
AQUARIUS	4

CERVEZA

NASTRO AZZURRO DE BARRIL 0,2/0,33/0,5	4/5/6
GRAN RISERVA DOPPIO MALTO	6
KBIRR cerveza artesanal	7

COCKTAILS

PALOMA	15
Tequila Cazcaben Blanco, Mezcal Dos Hombres, Zumo Lima, Licor Ancho Reyes Verde, Soda Pomelo Three Cents	
MARGARITA	16
Tequila Cazcaben Blanco, Licor Cointreau, Zumo Lima, Sirope Agave	
ESPRESSO MARTINI	16
Vodka Stolichnaya, Cazcabel Café, Café Espresso, Sirope Azucar Simple	
MOSCOW MULE	14
Vodka Stolichnaya, Cazcabel Café, Ginger Beer Fever Tree, Angostura	
BASIL SMASH	13
Gin Larios 12, Zumo Lima, Sirope Azucar Simple, Albahaca	
DAIQUIRY	12
Ron Duppy Share White	
DARK AND STORMY	13
Ron Havana 3, Zumo Lima, Sirope Azucar Simple, Ginger Beer Fever Tree, Ron Duppy Share Spiced	
GIN TONIC	12
Gin Tanqueray, Agua Tonica	
APEROL SPRITZ	12
Aperol, Prosecco, Soda	
NEGRONI	15
Gin Tanqueray, Bitter Campari, Vermouth Cinzano 1757 Rojo	
AMERICANO	15
Vermouth Cinzano 1757 Rojo, Bitter Campari, Soda Fever Tree	
HUGO SPRITZ	14
Saint Germain, Prosecco, Soda, Menta	

LICOR

GRAPPA	6.5
AMARO AVERNA	5
AMARO MONTENEGRO	5
LIMONCELLO	4

CAFE Y TE

ESPRESSO	2.5
ESPRESSO DOPPIO	3
MACCHIATO	3
AMERICANO	3.5
CAPPUCCINO	3.5
TE	3.5

VINO

<u>AL VASO</u>	6
<u>AGLIANICO</u> Rojo	6
<u>FALANGHINA</u> Blanco	
<u>VINO ROJO</u>	
VALPOLICELLA PASQUA VENETO	29
LANGHE NEBBIOLO CA' BIANCA PIEMONTE	36
ELBO TEMPRANILLO VIZAR CASTILLA	20
LAMBRUSCO	14
<u>VINO BLANCO</u>	
PINOT GRIGIO SAN MARCO VENETO	20
CHARDONNAY CONTI D'ARCO TRENTO	26
VIZAR VERDEJO	28
<u>VINO ROSADO</u>	
LAMBRUSCO	14
<u>PROSECCO</u>	
BORGIO IMPERIALE PROSECCO VENETO	25
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVEE BRUT	80