



Fratelli Miccoli
Speisekarte

DAS ORIGINAL GENIESSEN!

Coke Zero Sugar aus der klassischen Glasflasche.



Coca-Cola, Coke Zero Sugar, Coca-Cola Zero Sugar und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

Lieber Gast,

wir freuen uns, dich heute im Restaurant Fratelli Miccoli begrüßen zu dürfen. Mit unserer Speisekarte möchten wir dir die Möglichkeit bieten Italien kulinarisch zu entdecken.

Bitte habe Verständnis wenn es Mal etwas länger dauert, wir wollen dein Essen mit liebe zubereiten und gutes Essen braucht Zeit.

Solltest du widererwartend unzufrieden sein, sag uns eben bescheid, Fehler sind Menschlich und wir sind sicher das wir eine Lösung finden damit du zufrieden und satt unser Restaurant verlässt!

Unbeschwert genießen:

Bestimmte Lebensmittel können bei bestimmten Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen sprich unser Servicepersonal direkt an. Wir informieren dich zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Das Fratelli Miccoli Team wünscht einen schönen Abend und hoffen dich bald wieder zu sehen!

Unsere Öffnungszeiten:

*Dienstag - Sonntag von 17:00-22:00 Uhr
(Montag ist unser Ruhetag).*

Die Warme Küche hat bis 21:15 geöffnet.

Vorspeisen

Bruschetta

7,5€

auf ital. Baguette mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie (5 Stk).

Antipasti Platte

klein 12€ (für 1-2p.)
groß 19,5€ (für 3-4 p.)

diverse kalte und warme Kleinigkeiten wie z.B. gegrillte Aubergine, Zucchini, ital. Wurstwaren, gebratene Champignons, Büffelmozzarella, Kalamata Oliven usw. Wir wechseln regelmäßig die Zusammenstellung. Gern bekommt ihr auch eine vegetarische oder vegane Antipasti Platte, sagt eben bescheid :)

Zuppa Bufala

8€

Unsere Tomatensauce mit hauseigener Brühe verlängert und mit Büffelmozzarella und Sahne verfeinert.

Salate

Beilagensalat

6€

Mit gemischten Salatblättern, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Mais und Karotten.

Insalata Mista

8€

mit gemischten Salatblättern, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Mais und Karotten.

Insalata Bufala

10,5€

Büffelmozzarella auf gemischten Salatblättern, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Mais, Zwiebeln und Karotten.

Insalata Grecia

10,5€

Fetakäse und Kalamata Oliven auf gemischten Salatblättern, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Mais, Zwiebeln und Karotten.

Wusstest Du...

dass ein weit verbreiteter Glaube besagt, dass im Juni 1889 der Pizzaiolo Raffaele Esposito, der Küchenchef der Pizzeria Brandi, zu Ehren der Königin von Italien, Margherita von Savoyen, und der italienischen Vereinigung ein Gericht namens "Pizza Margherita" erfand, da die Beläge Tomaten (rot), Mozzarella (weiß) und Basilikum (grün) sind, Zutaten, die von den Farben der Nationalflagge Italiens inspiriert sind.

Pizza

Kategorie 1

11,5€

Hawaii

mit Kochschinken und Ananas.

Prosciutto

mit frischen Kochschinken von der Fleischerei Karl Safft aus dem Viertel.

Salami

mit geräucherter deutscher Qualitäts-Salami.

Funghi

mit frischen Champignons.

Margherita

mit frischen Tomaten und Basilikum.

Tonno

mit Thunfisch und roten Zwiebeln.

Kategorie 2

12,5€

Kalabrien

mit dünn geschnittener Calabrese-Salami.

Sizilien

mit Fetakäse, frischen Tomaten und roten Zwiebeln.

Vesuv

mit Peperoni-Salami, Kochschinken, eingelegter Paprika und Peperoni.

Verona

mit Hähnchenstreifen, Tomaten, Spinat und Camembert.

Rom

mit Thunfisch, Peperoni-Salami, roten Zwiebeln und Peperoni.

Venedig

mit Sardellen, Kapern und Kalamata Oliven.

Du leidest an Zöliakie?

Aufpreis Glutenfrei 4€

Dann kannst Du auch unseren Pizzateig gegen eine glutenfreie Alternative ersetzen die unserem Teig zum Verwechseln ähnlich ist!

Pizza

Kategorie 3

14€

Florenz

mit Salami, Champignons, Kochschinken und Artischocken.

Trentino

mit Hähnchenstreifen, Feta, Mais und Peperoni.

Apulien

mit frischen Grillgemüse, Champignons und Paprika.

Mailand

mit Gorgonzola, Camembert, Grana Padano und Brokkoli.

Parma

mit Rucola, Rohschinken und Grana Padano.

Kategorie 4

15€

Giulia

mit Rucola, Büffelmozzarella, Calabrese-Salami und Crema di Balsamico.

Kampagnien

mit Rucola, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Crema di Balsamico.

Lugana

mit Salsiccia, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Artischocken.

Lombardei

Pizza Bianca* mit Salsiccia, Gorgonzola, Rucola und Walnüsse.

Emiglia Romana

mit Trüffel-Salsiccia, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Trüffelöl.

Südtirol

Pizza Bianca* mit Birne, Ziegenkäse, Honig und Walnüsse, garniert mit Thymian.

Unsere Pizzen sind belegt mit Tomatensauce aus Sonnengereiften Tomaten, Mozzarellakäse und Oregano und sind Ø 30cm.

* Auf der Pizza Bianca wird die Tomatensauce durch Olivenöl ersetzt.

Extras für die Pizza:

1€

-> Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Mais, Paprika, Spinat, Oliven, Peperoni, Kapern, Brokkoli und Rucola

-> Salami, Kochschinken, Hähnchenstreifen, Sardellen, Camembert, Gorgonzola, Peperoni-Salami und Thunfisch

1,5€

-> Rohschinken + 2€ Büffelmozzarella + 2,5€ Lachs oder Garnelen + 3,5€

Hausgemachte Pasta

Capo Carbonara <i>mit Speck, Grana Padano und Eigelb, klassisch ohne Sahne, auf Wunsch bekommst Du sie natürlich auch mit Sahne, frag einfach nach! :)</i>	11,5€
Casa Recchia <i>kräftig angebratene Aubergine gebettet in unserer selbst gekochten Tomatensauce, gekrönt mit Feta und Rucola.</i>	14€
Bufala <i>Etwas Sahne, unsere Tomatensauce und Grana Padano verschmelzen zu einer Creme welche die Pasta umschmeichelt, dazu gesellen sich Rucola und Büffelmozzarella auf ihrem Haupt.</i>	14€
Livornese <i>Hähnchenstreifen, Zwiebeln und Brokkoli vereint in einer Weißwein-Sahnesauce.</i>	14,5€
Amico del cacciatore <i>Frische Streifen vom Iberico-Schweinefilet, gebraten mit Champignons und Blumenkohl, an einer Kräuter-Sahnesauce, verfeinert mit Jägermeister.</i>	15€
Salmone <i>frische Lachsstücke treffen auf Brokkoli und Kirschtomaten in einer rosa Sahne-Tomatensauce.</i>	15,5€
Fiorentina <i>Rinderfiletstreifen kombiniert mit milden Gorgonzola in einer Sahnesauce getoppt mit gehackten Pistazien.</i>	16€
Manduria <i>Rinderfiletstreifen geschwenkt mit Champignons und Zwiebeln in einer mit frischen Kräutern gespickten Weißwein-Sahnesauce.</i>	16€
Pasta é Gamba <i>Garnelenfleisch und Kirschtomaten an einer pikanten Tomaten-Weißwein-Sauce garniert mit 3 ganzen Garnelen (ca. 100g rohgewicht pro Garnele).</i>	19€

Leidest du an Zöliakie, bieten wir Dir auch glutenfreie Pasta an!

Aufpreis Glutenfrei 2,5€

Wusstest Du...

dass wir unsere Pasta selber herstellen?

Du isst also nicht nur Pasta, sondern ein regionales handgefertigtes Stück Leidenschaft.

Für unsere Pasta bedarf es keine Eier sondern nur Hartweizengrieß,

Wasser und einen passionierte Köchin.

Das macht unsere Pasta nicht nur lecker sondern auch vegan.

Land und Meer

Pollo con Verdure

Hähnchenbrust mit Gemüse und Kartoffeln an einer Champignon-Sahne-Weißweinsauce.

19€

Filetto alla Manza

Rinderfilet ca. 250g gegrillt.

mit Gemüsebeilage und Salat 29,5€
mit Pastabeilage und Salat 29,5€

Trancio di Salmone alla griglia

ca. 280g in zwei Stücke, gegrillt.

mit Gemüsebeilage und Salat 24,5€
mit Pastabeilage und Salat 24,5€

Filetto alla Maiale di Iberico

Zwei frisch gebratene Iberico-Schweinefilet (je ca. 120g) Medaillons an einer Gorgonzola-Branntwein-Sahnesauce

mit Gemüsebeilage und Salat 22,5€
mit Pastabeilage und Salat 22,5€

Für die Bambini

Pasta Porto Rosso

Kurze Nudeln in Tomatensauce.

6,5€

Pizza Maria

ca 26 cm Ø mit Tomatensauce und Mozzarellakäse.

6,5€

Pizza Pluto

ca 26 cm Ø mit Salami.

6,5€

Pizza Elsa

ca 26 cm Ø mit Champignons.

6,5€

Dessert

Tartufo Bianco con Espresso

Zabaione Eiscreme mit einem Kaffee-Eiskern umhüllt von Baiserstückchen, dazu reichen wir ein Kännchen Espresso zum Übergießen. Eiskaffee zum selber Basteln :)

6,5€

Panna Cotta

hausgemachter italienischer Sahnepudding mit weißer Schokolade verfeinert, garniert mit roter und gelber Fruchtsauce.

6,5€

Schokoladenmousse mal anders

aus veganer Schlagcreme und Zartbitterschokolade entsteht ein intensives Schokoladenerlebnis, kombiniert mit einem Fruchtsaucen-Duett.

6,5€

Tierliebe Gerichte

Vegan

Pizza

Vegan Margherita <i>mit frischen Tomaten und Basilikum.</i>	11,5€
Vegan Funghi <i>mit frischen Champignons.</i>	11,5€
Vegan Sizilien <i>mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln und veganen Hirtenkäse*.</i>	12,5€
Vegan Apulien <i>mit Grillgemüse, Champignons und Paprika.</i>	14€
Vegan Verona <i>mit frischen Tomaten, Spinat, Veganem Hähnchen* und Veganem Hirtenkäse*.</i>	14€
Vegan Trentino <i>mit Mais, Veganem Hähnchen*, Peperoni und Veganem Hirtenkäse*.</i>	14€
Vegan Südtirol <i>Pizza Bianca mit Birne, Walnüsse, Rucola, Ahornsirup und veganem Hirtenkäse*.</i>	15€

Pasta

Aglio, Olio e Peperoncino <i>mit Knoblauch, Paprika und Peperoni geschwenkt in Olivenöl</i>	10€
Bologna <i>veganes Hack* in unserer hausgemachten Tomatensauce.</i>	12€
Vegan Casa Riccia <i>kräftig angebratene Aubergine gebettet in unserer selbst gekochten Tomatensauce, gekrönt mit veganem Hirtenkäse* und Rucola.</i>	14€
Veganista <i>frisch gebratenes Gemüse mit veganem Hähnchen* geschwenkt in Tomaten-V-Sahnesauce*, einem Schwips Weißwein und liebe.</i>	14,5€

Bitte erwähne kurz, dass deine Pizza/Pasta vegan sein soll,
um Missverständnisse auszuschließen :)

- * Unsere veganen Pizzen sind mit veganem Käseschmelz aus Mandeln und Kokosfett.
 - Der vegane Hirtenkäse wird aus Kokosfett hergestellt.
 - Der Hähnchenersatz ist aus Seitan und somit Glutenhaltig.
- Veganes Hack wird aus Sojagranulat hergestellt und ist glutenfrei.
- Die vegane Sahne ist ebenfalls entweder Hafer- oder Sojasahne.

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola® 4,6,7	Flasche 0,2 l 2,5€ Flasche 0,4 l 4€
Coca-Cola Zero Sugar® 3,4,5,6,7	Flasche 0,2 l 2,5€ Flasche 0,4 l 4€
Fanta® 2,4,7,8	Flasche 0,2 l 2,5€ Flasche 0,4 l 4€
Sprite® 7	Flasche 0,2 l 2,5€ Flasche 0,4 l 4€
mezzo mix® 4,7,8	Flasche 0,2 l 2,5€ Flasche 0,4 l 4€
Vitamalz 2,8	Flasche 0,33 l 3,5€

ViO® und ViO® Schorlen

ViO® still	Flasche 0,25 l 2,5€ Flasche 0,75 l 6,5€
ViO® medium	Flasche 0,25 l 2,5€ Flasche 0,75 l 6,5€
ViO® Schorle Rhabarber	Flasche 0,3 l 3,5€
ViO® Schorle Johannisbeere	Flasche 0,3 l 3,5€

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft Naturtrüb 7	klein 0,2 l 3€ groß 0,4 l 4,5€
Kirschsaft 7	klein 0,2 l 3€ groß 0,4 l 4,5€
Bananensaft 7	klein 0,2 l 3€ groß 0,4 l 4,5€
KiBa 7	klein 0,2 l 3€ groß 0,4 l 4,5€
Maracujasaft 7	klein 0,2 l 3€ groß 0,4 l 4,5€
Granatapfelsaft 7	klein 0,2 l 3€ groß 0,4 l 4,5€

Du kannst dir deinen Saft auch als Schorle bestellen



Alkoholische Getränke

Birra Moretti vom Fass, Pils oder Alster	0,25 l 3€ 0,4 l 4,5€
New Castle Brown Ale <i>Malziges Dunkelbier mit einer dezenten Süße</i>	0,3 l 3,5€
Benediktiner Weizen	0,5 l 5€
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l 5€
Heineken Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33 l 3€
Birra Moretti Pils	Flasche 0,33 l 3,5€
Gösser Naturradler ^{5,7}	Flasche 0,33 l 3,5€
Tchnusa (Sadisches Bier)	Flasche 0,33 l 3,5€

Aperitifs

Aperol Spritz ⁴	0,2 l 6,5€
Limoncello Spritz <i>Limoncello mit Secco und Soda</i>	0,2 l 6,5€
Vanicello Spritz	0,2 l 6,5€
Lillet Berry	0,2 l 6,5€

Digestifs

Jägermeister/ Jägermeister Manifest	2cl 2,5€ Manifest 2cl 3,5€
Averna auf Eis	4cl 5€
Ramazotti auf Eis und Zitrone	4cl 5€
Fernet Branca/ Branca Menta auf Eis	4cl 5€
Sambuca Antica	2cl 3€
Grappa Riserva	2cl 3,5€
Glenfiddich 12 Years 40%	2 cl 4,5€ 4 cl 8€



Longdrinks

GIN SUL Tonic

10,5€

GIN SUL ist der Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln - eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas. Einfache, aber frische und beste Botanicals, eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Batches und feine, mediterrane Zitrusnoten zeichnen GIN SUL aus. Noten von Zitrone, Orangenschale, Eukalyptus und Pinien.

Vanicello Gin Tonic

8,5€

Ein Bremer Gin mit Noten von Zitrone und Vanille, mal ein ganz anderer Gin. Mit Sternanis und Orange angerichtet.

Bombay Gin Tonic

7,5€

Klassischer London Dry Gin. Seinen spritzigen, komplexen Charakter verdankt Bombay Sapphire frischen Wacholderbeeren, aromatischen Zitrusfrüchten und dem warmen Geschmack zerstoßener Koriandersaat, akzentuiert mit Noten von Kiefernholz. Der Abgang ist kräftig, würzig und lohnend.

Havanna x Cuba Libre

7,5€

4 cl Havanna Rum mit Limettenstücken, dazu eine 0,2l Flasche eisgekühlte Coca-Cola.

Vanicello x Italia Libera

8,5€

Vanicello Premium Rum mit Zitronenstücken, dazu eine 0,2l eisgekühlte Coca-Cola.

Liköre

Frangelico Haselnuss-Likör 20%

2cl 3€
4cl 5€

Hierbas Ibiza Kräuter-Likör 26%

2cl 3€
4cl 5€

Meloncello Sahne Melonen-Likör 17%

2cl 3€
4cl 5€

Vanicello Zitronen-Vanille-Likör 24%

2cl 3€
4cl 5€

Vanicello Crema mit Sahne 17%

2cl 3€
4cl 5€



Heiße Getränke

Café Americano	3€
Espresso	3€
Espresso doppio	4€
Espresso Macchiato	3,5€
Flat White (Cappuccino mit Doppeltem Espresso)	4,5€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	4€
Espresso Corretto <i>mit Grappa Riserva oder Amaretto (1cl)</i>	5€
Lauras Schlummermilch <i>mit Amaretto und Milch, kalt oder Warm.</i>	5€
Heiße Schokolade <i>mit Milch aufgeschäumte cremige Schokolade</i>	4€ mit Sahne 4,5€
Bio Tee, verschiedene Sorten <i>Earl Grey, Assam, Grüntee, Kamille, Früchtetee, Minze und Rooibos-Vanille.</i>	0,25 l 3€



Möchtest du deinen Geburtstag, Taufe, Konfirmation
oder aus einem ganz anderen Anlass mit Familie und Freunden feiern?

Ab 30 und bis 55 Personen kannst du mit deiner Familie und/oder Freunden
ganz unter euch sein.
Sprich uns an und wir vereinbaren einen Termin um alles weitere zu besprechen!

Schönen Abend und vollen Bauch wünscht dir
das Fratelli Miccoli Team!

Fratelli Miccoli GbR

*Huckelrieder Weg 1
28201 Bremen
Tel.:0421 55 05 49*

&

*Meyerstraße 198
28201 Bremen
Tel.:0421 67 31 08 91
www.fratellimiccoli.de*

Zusatzstoffe:

2 = Mit Antioxidationsmittel , 3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff , 5 = mit Süßungsmittel ,
6 = koffeinhaltig , 7 = Säuerungsmittel , 8 = Stabilisatoren

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

DAS ORIGINAL GENIESSEN!

Coke Zero Sugar aus der klassischen Glasflasche.



Coca-Cola, Coke Zero Sugar, Coca-Cola Zero Sugar und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

DAS  ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT