

# L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE

Malta — Menu Ufficiale / Official Menu

Tutti i piatti possono contenere tracce di diversi allergeni. SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE.  
All dishes could contain traces of several allergens. PLEASE INFORM A MEMBER OF STAFF IF YOU HAVE ANY ALLERGIES.

## ANTIPASTI / STARTERS

<b>Bruschetta Classica</b>	<b>€ 3.00</b>
<i>Classic Italian Tomato Bruschetta (1pcs)</i>	
<b>Bruschetta Friarielli</b>	<b>€ 4.00</b>
<i>Classic Neapolitan leafy green bruschetta (1pcs)</i>	
<b>Focaccia</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Pizza bianca con olio e origano / White pizza with oil and oregano</i>	
<b>Arancino</b>	<b>€ 4.00</b>
<i>Arancino di riso impanato e fritto con salsa di pomodoro, carne bovina macinata, fior di latte d'Agerola e piselli (1pcs) / Fried breaded rice ball with tomato sauce, minced beef meat, fior di latte d'Agerola and peas (1pcs)</i>	
<b>Mozzasticks</b>	<b>€ 5.90</b>
<i>Bastoncini di mozzarella fritti (4pcs) / Fried Mozzarella Sticks (4pcs)</i>	
<b>Patatine fritte</b>	<b>€ 4.90</b>
<i>Patatine fritte / French fries</i>	
<b>Caprese di bufala</b>	<b>€ 13.00</b>
<i>Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico e olio extravergine di oliva / Buffalo mozzarella, fresh tomato, basil and extra virgin olive oil</i>	

## LE PIZZE

### CLASSICHE

<b>Margherita Da Michele</b>	<b>€ 14.90</b>
<i>Salsa di pomodoro, EXTRA mozzarella fior di latte, pecorino Romano, basilico fresco, olio di soia / Tomato sauce, EXTRA fior di latte mozzarella, pecorino Romano cheese, fresh basil and soybean oil.</i>	
<b>Marinara</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Salsa di pomodoro, aglio, origano, olio di soia / Tomato sauce, garlic, oregano and soybean oil.</i>	
<b>Cosacca</b>	<b>€ 10.90</b>
<i>Salsa di pomodoro, basilico fresco, pecorino Romano, olio di soia / Tomato sauce, fresh basil, pecorino Romano cheese and soybean oil.</i>	

**Marita** € 12.90

*Metà Margherita e metà Marinara / Half margherita and half Marinara.*

**Margherita** € 12.90

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pecorino Romano, basilico fresco, olio di soia / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, pecorino Romano cheese, fresh basil and soybean oil.*

**Bianca** € 11.90

*Mozzarella fior di latte, pecorino Romano, basilico fresco, olio di soia / Fior di latte mozzarella, pecorino Romano cheese, fresh basil and soybean oil.*

## **PIZZE ROSSE**

**Napoli** € 12.90

*Salsa di pomodoro, capperi, acciughe, origano, basilico fresco, olio di soia / Tomato sauce, capers, anchovies, oregano, fresh basil and soybean oil.*

**Provola & Pepe** € 14.90

*Salsa di pomodoro, fior di latte affumicato d'Agerola, pepe nero, pecorino Romano, basilico fresco, olio di soia / Tomato sauce, smoked fior di latte d'Agerola, black pepper, pecorino Romano cheese, fresh basil and soybean oil.*

**Parmigiana** € 14.90

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, pecorino Romano, olio di soia / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, aubergine, pecorino Romano cheese and soybean oil.*

**Diavola** € 15.90

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico fresco, pecorino Romano, olio di soia / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami, fresh basil, pecorino Romano cheese and soybean oil.*

**Capricciosa** € 18.90

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, pecorino Romano, basilico fresco, olio di soia / Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes, black olives, pecorino Romano cheese, fresh basil and soybean oil.*

**Regina** € 16.90

*Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pecorino Romano, basilico fresco, olio di soia (aggiunto a crudo) / Tomato sauce, buffalo mozzarella, pecorino Romano cheese, fresh basil and soybean oil. Olive oil added after baking.*

**Amatriciana** € 16.90

*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola, guanciale di Amatrice, pepe nero, pecorino Romano, olio di soia / Tomato sauce, fior di latte di Agerola mozzarella, guanciale di amatrice, black pepper, pecorino Romano cheese and soybean oil.*

## **PIZZE BIANCHE**

**Pomodorini** € 14.90

*Mozzarella fior di latte, pomodorini gialli e rossi, basilico fresco, pecorino Romano, olio di soia / Fior di latte mozzarella, yellow and red cherry tomatoes, fresh basil, pecorino Romano cheese and soybean oil*

**5 Formaggi** **€ 17.90**

*Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, gorgonzola, provola affumicata d'Agerola, pecorino Romano, olio di soia / Fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, gorgonzola, smoked provola d'Agerola, pecorino Romano cheese, soybean oil*

**Funghi & prosciutto** **€ 16.90**

*Fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, pecorino Romano, basilico, olio di soia / Fior di latte, champignon mushrooms, cooked ham, pecorino Romano cheese, basil and soybean oil*

**Tonno & cipolla** **€ 16.90**

*Mozzarella fior di latte, filetti di tonno, cipolle, basilico fresco, olio di soia / Fior di latte mozzarella, tuna fillets, onions, fresh basil and soybean oil*

**Salsiccia & friarielli** **€ 17.90**

*Mozzarella fior di latte, salsiccia, pecorino Romano, friarielli, olio di soia / Fior di latte mozzarella, sausage, pecorino Romano cheese, friarielli and soybean oil.*

**Carbonara** **€ 18.90**

*Mozzarella fior di latte, guanciale, uovo, pepe nero, pecorino Romano, olio di soia / Fior di latte mozzarella, guanciale, egg, black pepper, pecorino Romano cheese and soybean oil.*

**Mortadella & pistacchio** **€ 19.90**

*Mozzarella fior di latte, pecorino Romano, olio di soia. Mortadella, pistacchio e stracciatella aggiunti a crudo dopo la cottura / Fior di latte mozzarella, pecorino Romano cheese and soybean oil. Mortadella, pistacchio and stracciatella cheese are added after baking.*

**Pesto** **€ 17.90**

*Mozzarella fior di latte, bufala, pomodorini rossi, pesto genovese fatto in casa con aglio, pecorino Romano, basilico fresco, olio di soia / Fior di latte mozzarella, Bufala, Pomodorini Rossi, Home Made Pesto Genovese with Garlic, pecorino Romano cheese, fresh basil and soybean oil.*

**Primavera** **€ 20.90**

*Mozzarella fior di latte, pomodorini, pecorino Romano, olio di soia. Rucola, prosciutto di Parma e stracciatella aggiunti a crudo dopo la cottura / Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, pecorino Romano cheese and soybean oil. Rocket, parma ham, and stracciatella cheese are added after baking.*

## INGREDIENTI EXTRA / EXTRA INGREDIENTS

---

*La rimozione di ingredienti non riduce il prezzo. / Removing ingredients will not reduce the price.*

**Fior di Latte (Mozzarella):** € 2.00

**Provola (Smoked Mozzarella):** € 4.00

**Bufala (Buffalo Mozzarella):** € 6.00

**Stracciatella (Pulled Burrata):** € 4.00

**Pecorino:** € 1.00

**Prosciutto Cotto (Cooked Ham):** € 3.00

**Prosciutto di Parma (Parma Ham):** € 5.00

**Salsa di Pomodoro (Tomato Sauce):** € 1.00

**Pomodorini Rossi (Cherry Tomatoes Red): € 1.00**

**Pomodorini Gialli (Cherry Tomatoes Yellow): € 2.00**

**Salame Piccante (Spianata Calabrese): € 3.00**

**Guanciale di Amatrice: € 4.00**

**Mortadella: € 3.00**

**Salsiccia (Sausage): € 4.00**

**Funghi Champignon: € 2.00**

**Carciofi (Artichokes): € 2.00**

**Olive Nere (Black Olives): € 2.00**

**Cipolle (Onions): € 1.00**

**Capperi (Cappery): € 0.50**

**Rucola (Rocket Salad): € 1.00**

**Friarielli: € 3.00**

**Basilico Fresco (Fresh Basil): € 0.50**

**Melanzane (Aubergines): € 2.00**

**Alici di Cetara (Anchovies): € 2.50**

**Tonno (Tuna): € 3.00**

**Pesto: € 2.00**

**Gorgonzola: € 3.00**

## INSALATE / SALADS

---

### **Insalata Mista**

**€ 4.90**

*Insalata mista fresca / Fresh mixed salad*

### **Premium Caesar salad - PLAIN**

**€ 9.90**

*Lattuga iceberg, condita con la nostra salsa segreta fatta in casa, guarnita con crostini e scaglie di Parmigiano Reggiano fresco / Iceberg lettuce, tossed in our homemade secret dressing, topped with croutons & fresh shaved Parmigiano Reggiano cheese*

### **Premium Caesar salad - con POLLO / with CHICKEN**

**€ 14.90**

*Lattuga iceberg, condita con la nostra salsa segreta fatta in casa, guarnita con crostini, pollo e scaglie di Parmigiano Reggiano fresco / Iceberg lettuce, tossed in our homemade secret dressing, topped with croutons, chicken & fresh shaved Parmigiano Reggiano cheese*

## PASTA

---

*Se preferisci: Pasta Gluten free + € 2.00 / If you prefer: Pasta Gluten free + € 2.00*

<b>Linguine al Pesto Genovese Home Made</b>	<b>€ 16.90</b>
<i>Basilico, aglio, pinoli, Parmigiano Reggiano e olio extravergine di oliva / Basil, garlic, pine nut, Parmigiano Reggiano &amp; extra virgin olive oil</i>	
<b>Linguine alle Vongole</b>	<b>€ 19.90</b>
<i>Vongole, aglio, prezzemolo e olio extravergine di oliva / Clams, garlic, parsley &amp; extra virgin olive oil</i>	
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	<b>€ 11.90</b>
<i>Salsa di pomodoro piccante / Spicy tomato sauce</i>	
<b>Bucatini Amatriciana</b>	<b>€ 15.90</b>
<i>Pasta bucatini, salsa di pomodoro, pecorino romano e guanciale di Amatrice / Bucatini pasta, tomato sauce, pecorino romano &amp; guanciale from Amatrice</i>	
<b>"Love" Carbonara</b>	<b>€ 16.90</b>
<i>Pasta a forma di cuore, tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino Romano e pepe nero / Heart shaped pasta, egg yolk, guanciale, pecorino Romano cheese &amp; black pepper</i>	
<b>Lasagna</b>	<b>€ 16.90</b>
<i>Strati di pasta fresca con ragù di carne, besciamella e parmigiano Reggiano / Layers of fresh pasta, with meat ragù, bechamel sauce, and parmigiano Reggiano</i>	

## SECONDI / MAIN COURSES

---

*Servito con un contorno a scelta tra insalata mista o patatine fritte. È possibile cambiare con altri contorni con un supplemento di 2€ / Served with one side dish, choose between mix salad or french fries. It is possible to change with other sides for an extra 2€*

<b>Frittura di Calamari</b>	<b>€ 17.90</b>
<i>Calamari fritti leggeri / Light fried squids</i>	
<b>Spigola alla Siciliana</b>	<b>€ 26.90</b>
<i>Branzino scottato in padella con pomodorini, olive, capperi ed erbe fresche in leggera salsa mediterranea / Pan seared sea bass with cherry tomatoes, olives, capers, and fresh herbs in a light Mediterranean sauce</i>	
<b>Chicken breast</b>	<b>€ 15.90</b>
<i>Petto di pollo arrostito, servito con insalata mista / Chicken breast roasted, served with mixed salad</i>	
<b>Cotoletta di pollo</b>	<b>€ 17.90</b>
<i>Cotoletta di pollo croccante impanata, frita dorata e tenera all'interno / Crispy breaded chicken cutlet, golden-fried and tender inside</i>	

## CONTORNI / SIDES

---

<b>Insalata mista</b>	<b>€ 4.90</b>
<i>Insalata mista fresca / Fresh mixed salad.</i>	
<b>Friarielli</b>	<b>€ 7.00</b>
<i>Contorno tipico di verdure napoletane / Typical Neapolitan vegetable side dish</i>	

**Spinaci** € 7.00  
*Spinaci leggermente cotti con olio extravergine d'oliva, aglio e peperoncino / Spinach, lightly cooked with extra virgin olive oil, Garlic and chili*

**Patate al forno** € 5.90  
*Patate al forno arrostiti / Roasted potatoes*

## DESSERT

---

**Sorbetto al Limone** € 4.90  
*Lemon sorbet*

**Tiramisù** € 7.90  
*Tiramisù fatto in casa / Homemade Tiramisù*

**Babà Napoletano con Panna** € 6.90  
*Babà napoletano con panna montata / Neapolitan Babà with whipped cream*

**Gelato Artigianale (1 scoop)** € 3.90  
*1 pallina di gelato artigianale italiano a scelta: cioccolato, nocciola, zabaione, pistacchio, vaniglia / 1 scoop of Italian artisanal Ice Cream of your choice: chocolate, hazelnut, zabaione, pistachio, vanilla*

**Gelato Artigianale con Panna** € 4.50  
*1 pallina a scelta con panna montata / 1 scoop of your choice with whipped cream*

**Tartufo bianco/nero di "Pizzo Calabro"** € 6.90  
*Tartufo al cioccolato bianco o fondente con ripieno cremoso / White or Dark chocolate truffle with creamy filling*

**Caramel and Chocolate Tart** € 7.90  
*Dolce al caramello o cioccolato senza glutine e senza lattosio / Gluten and Lactose Free Caramel or chocolate dessert*

**Black Forest** € 7.90  
*Pan di spagna al cioccolato senza glutine e lattosio farcito con ciliegie e panna montata, infuso con liquore alla ciliegia / Gluten and Lactose Free Chocolate sponge cake layered with cherries and whipped cream, infused with cherry liqueur*

**Imqaret con gelato alla vaniglia** € 6.90  
*Dolce tipico maltese: frittelle di datteri servite con una pallina di gelato alla vaniglia / Typical Maltese dessert: mini date fritters served with a scoop of vanilla ice cream.*

## BEVANDE E CANTINA / DRINKS MENU

---

### WINES - GLASS 15CL / BOTTLE 75CL

#### JUG OF WINE

**Cabernet Sauvignon** € 12.00  
*Veneto (Italy) - 50CL*

<b>Pinot Grigio</b>	<b>€ 12.00</b>
<i>Veneto (Italy) - 50CL</i>	
<b>SPARKLING WINES</b>	
<b>Il Grillo Spumante</b>	<b>€ 24.00</b>
<i>Grillo Brut D.O.C. Biologico (Italy)</i>	
<b>Pal de Testa by Coesel</b>	<b>€ 8.00 / 32.00</b>
<i>Prosecco Brut D.O.C.G. Biologico Valdobbiadene (Italy)</i>	
<b>WHITE WINES</b>	
<b>Falcon Chardonnay by Delicata</b>	<b>€ 4.50 / 18.00</b>
<i>Chardonnay (Malta)</i>	
<b>Falcon Sauvignon by Delicata</b>	<b>€ 5.00 / 20.00</b>
<i>Sauvignon D.O.K. (Malta)</i>	
<b>Pinot Grigio by Borga</b>	<b>€ 5.50 / 22.00</b>
<i>Pinot Grigio D.O.C. (Veneto, Italy)</i>	
<b>Falanghina, Villa Raiano</b>	<b>€ 6.00 / 24.00</b>
<i>Campania (Italy)</i>	
<b>Kikè by Fina</b>	<b>€ 7.00 / 28.00</b>
<i>Traminer (Italy)</i>	
<b>ROSÉ WINES</b>	
<b>Victoria Heights by Delicata</b>	<b>€ 5.00 / 20.00</b>
<i>Shiraz Rosè D.O.K.S. (Malta)</i>	
<b>Rosa by Santa Tresa</b>	<b>€ 6.50 / 26.00</b>
<i>Frappato / Nero d'Avola I.G.P. Biologico (Italy)</i>	
<b>RED WINES</b>	
<b>Victoria Heights by Delicata (Merlot)</b>	<b>€ 4.50 / 18.00</b>
<i>Merlot D.O.K.S. (Malta)</i>	
<b>Victoria Heights by Delicata (Cabernet)</b>	<b>€ 5.00 / 20.00</b>
<i>Cabernet Sauvignon D.O.K.S. (Malta)</i>	
<b>Refosco by Borga</b>	<b>€ 5.50 / 22.00</b>
<i>Refosco I.G.T. (Italy)</i>	
<b>Campo dei Morer by Case Paolin</b>	<b>€ 7.00 / 28.00</b>
<i>Cabernet Sauvignon I.G.T. Biologico (Italy)</i>	
<b>Siccari by Santa Tresa</b>	<b>€ 7.50 / 30.00</b>
<i>Nero D'Avola I.G.T. Biologico (Italy)</i>	

<b>Rosso del Milio by Case Paolin</b>	<b>€ 8.00 / 32.00</b>
<i>Merlot I.G.T. Biologico (Italy)</i>	
<b>Elettra Primitivo Negroamaro</b>	<b>€ 8.00 / 32.00</b>
<i>Puglia I.G.T. (Italy)</i>	
<b>SPRITZ</b>	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Aperol, prosecco, soda water</i>	
<b>Campari Spritz</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Bitter Campari, prosecco, soda water</i>	
<b>Hugo</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Elderflower liquor, prosecco, soda water, fresh mint leaves</i>	
<b>Lemon Spritz</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Limoncello, prosecco, soda water</i>	
<b>Cynar Spritz</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Cynar, prosecco, soda water</i>	
<b>APERITIVO</b>	
<b>Americano</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Bitter Campari, red Vermouth, soda water</i>	
<b>Negroni</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Gin, Bitter Campari, red Vermouth</i>	
<b>Negroni Sbagliato</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Prosecco, Bitter Campari, red Vermouth</i>	
<b>Negrosky</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Vodka, Bitter Campari, Red Vermouth</i>	
<b>MUDDLED COCKTAILS</b>	
<b>Caipirinha</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Cachaça, cane sugar, muddled lime</i>	
<b>Mojito</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Rhum, sugar, fresh mint and lime, soda</i>	
<b>Caipiroska</b>	<b>€ 9.90</b>
<i>Vodka, sugar, fresh lime, soda (disponibile sciroppo alla fragola o passion fruit / strawberry or passion fruit syrup)</i>	

## COCKTAILS

<b>Margarita</b>	€ 9.90
<i>Tequila, Triple Sec, lemon juice, salt</i>	
<b>London Mule</b>	€ 8.90
<i>Gin, ginger beer, lemon juice</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	€ 8.90
<i>Vodka, Peach liqueur, cranberry juice, orange juice</i>	
<b>Cuba Libre</b>	€ 8.90
<i>Havana 3 rum, fresh lime, cola</i>	
<b>Moscow Mule</b>	€ 8.90
<i>Vodka, ginger beer, lemon juice</i>	
<b>Pina Colada</b>	€ 9.90
<i>White Rum, pineapple juice, coconut cream</i>	
<b>Espresso Martini</b>	€ 10.90
<i>Vodka, coffee liqueur, espresso coffee, simple syrup</i>	

## VIRGIN - NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Virgin Moscow Mule</b>	€ 6.90
<i>Ginger beer, lemon juice</i>	
<b>Virgin Sex on the Beach</b>	€ 6.90
<i>Orange juice, peach juice, cranberry juice</i>	
<b>Virgin Aperol Spritz</b>	€ 8.90
<i>Aperol, soda water</i>	
<b>Virgin Hugo Spritz</b>	€ 8.90
<i>Prosecco Zero and elderflower syrup</i>	
<b>Virgin Pina Colada</b>	€ 6.90
<i>Pineapple juice, coconut syrup, milk</i>	
<b>Virgin Mojito</b>	€ 6.90
<i>Soda water, fresh mint and lime, sugar</i>	

## GIN TONIC OR BITTER LEMON

<b>Gordon</b>	€ 8.90
<i>Gordon's Gin, tonic water or bitter lemon</i>	
<b>Tanqueray</b>	€ 9.90
<i>Tanqueray Gin, tonic water or bitter lemon</i>	

<b>Hendricks</b>	<b>€ 11.90</b>
<i>Hendricks Gin, tonic water or bitter lemon</i>	
<b>Pink</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Gordon's Pink Gin, tonic water or bitter lemon</i>	
<b>Gin Mare</b>	<b>€ 12.90</b>
<i>Gin Mare, tonic water or bitter lemon</i>	
<b>Jack Daniel's Cola</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Jack Daniel's Whisky and Cola, tonic water or bitter lemon</i>	
<b>Vodka Orange Juice</b>	<b>€ 8.90</b>
<i>Absolut Vodka with orange juice</i>	
<b>BEERS</b>	
<b>Cisk Draft Beer (25cl)</b>	<b>€ 3.50</b>
<i>Maltese Draft beer - half pint</i>	
<b>Cisk Draft Beer (50cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Maltese Draft beer - full pint</i>	
<b>Shandy Draft (25cl)</b>	<b>€ 3.50</b>
<i>Half Cisk beer, half lemonade</i>	
<b>Shandy Draft (50cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Half Cisk beer, half lemonade</i>	
<b>Cisk Excel Draft (25cl)</b>	<b>€ 3.50</b>
<i>Low carb draft beer</i>	
<b>Cisk Excel Draft (50cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Low carb draft beer</i>	
<b>Cisk Alcohol-Free (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Cisk Can (50cl)</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Tennent's (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Peroni (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Nastro Azzurro (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Moretti (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Ichnusa (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Messina (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Corona (33cl)</b>	<b>€ 5.00</b>

**Cider Apple (33cl) € 5.00**

**Paulaner (50cl) € 6.90**

## **WATER**

**Sparkling water (75cl) € 3.00**

**Still water (75cl) € 3.00**

**Sparkling water - Plastic Bottle (50cl) € 3.00**

**Still water - Plastic Bottle (50cl) € 3.00**

## **SOFT DRINKS - 25CL (SERVED WITH ICE AND SLICE OF CITRUS)**

**Pepsi / Pepsi Max € 3.00**

**Kinnie / Diet Kinnie € 3.00**

**7Up / Mirinda € 3.00**

**Estathé Lemon / Estathé Peach € 3.00**

**Tonic Water / Bitter Lemon € 3.00**

## **JUICES - 100% FRUIT - 20CL**

*Gusti assortiti: Arancia, Mela, Ananas, Pesca, Pera, Mirtillo rosso / Flavors: Orange, Apple, Pineapple, Peach, Pear, Cranberry*

**Prezzo fisso al succo € 3.00**

## **DIGESTIVES - 4CL**

*Amaro Leon (€ 6.00) | Averna, Del Capo, Montenegro, Fernet, Jägermeister, Disaronno, Frangelico, Cynar, Baileys, Sambuca (€ 5.50)*

## **GRAPPE & LIMONCELLI**

**Grappa di Prosecco / Grappa Barrique Ciliegio € 6.00**

**Limoncello Premium Italy € 6.00**

**Limoncello Maltese € 4.90**

**Lemon Sgroppino € 5.90**

*Sorbetto al limone con Limoncello - 15CL / Lemon sorbet with Limoncello - 15CL*

**Vodka Sgroppino € 5.90**

*Sorbetto al limone con vodka - 15CL / Lemon sorbet with vodka - 15CL*

## WHISKIES - 4CL (SERVED WITH ICE ON THE SIDE)

Jack Daniel's / Jameson € 6.00

Red Label € 5.50

Black Label € 7.00

## CAFETERIA (CAFFÈ MORENO NAPOLETANO)

Espresso / Espresso Macchiato / Espresso Decaf Macchiato € 2.50

Espresso Lungo / Caffè Americano € 2.00

American with Milk € 2.50

Espresso Decaf / Espresso Corretto / Cappuccino € 3.00

Cappuccino Decaf / Latte Macchiato € 3.50

Double Espresso € 4.00

Caffè Shakerato (Sugar / No Sugar / Coconut) € 5.00

---

L'Antica Pizzeria Da Michele Malta

Balluta Buildings 8-10, Saint Julian's, Malta

Contatti: +356 2744 7439 | info@damichelemalta.com