

DAVINCI

INSALATA

Italian Bowl Salat Gemüse Hülsenfrüchte Olivenöl	13
Burrata Burrata Tomaten Zwiebeln Paprika Olivenöl Zitronenzeste	16
Gambero Rosso Salat der Saison Rote Garnelen Melone Zucchini Sesam Zitronen-Minz-Vinaigrette	18
DA VINCI Salat der Saison Hähnchenbrust Ricotta Walnüsse Balsamico-Senf-Emulsion	17



Kennen Sie unser Menü?

DA VINCI Überraschungsmenü mit Auszügen aus der Karte.
Fragen Sie unsere Servicekräfte.

ANTIPASTI

Tris di Crostini Dreierlei geröstetes Brot	8
Carpaccio di Barbabietola Rote Beete Carpaccio Ricotta Orange Walnüsse	15
Antipasto Misto Komposition italienischer Vorspeisen	19,5
Vitello Tonnato Kalb Thunfischcreme Kapern	16
Carpaccio Cipriani Rind verfeinerte Mayonnaise Parmesan Pinienkerne	16
Seppia alla Griglia Tintenfisch Rosmarin Zitronenolivenöl	19
Melanzane alla Parmigiana Aubergine Tomatensugo Parmesan	12
Tartare Gamberoni Rote Garnelen Safran-Mayonnaise Minze	17



RISOTTO & PASTA

Risotto Funghi Risotto Waldpilze Trüffelpesto	18
Ravioli Füllung: Ricotta & Spinat Tomatensugo Rucola Parmesan Pinienkerne	17
Strozzapreti Burrata Paprika Oliven Tomatensugo Burrata	16
Strozzapreti Salsiccia Salsiccia-Ragout Stengelkohl Ricotta überbacken	17
Strozzapreti Amatriciana Guanciale Zwiebeln Gelbe-Tomaten-Sugo	16
Linguine Gambero e Zafferano Rote Garnelen Safrancreme Rucola	18
Linguine con Anatra e Tartufo Entenbrust Trüffelpesto Tomaten	18
Paccheri a Norma le Tomatensugo Aubergine Ricotta	16
Paccheri Carbonella Guanciale Ei Parmesanrahm	16
Paccheri Gorgonzola Gorgonzola Walnusspesto Balsamico-Zwiebeln	16



Was will man mehr... Frische Pasta aus eigener Herstellung!

RAVIOLI

Wer kennt sie nicht: Die klassische gefüllte italienische Nudelspezialität. Bei uns kommt sie selbstverständlich nicht aus der Dose, Teig und Füllung sind natürlich hausgemacht.



STROZZAPRETI

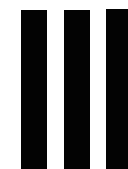
ist eine kurze geschwungene Pasta aus dem nördlichen Italien, die ursprünglich an hohen Fest- und Feiertagen serviert wurde.

Auf italienisch bedeutet Strozzapreti „Priesterwürger“. Um die Herkunft der Bezeichnung gibt es mehrere Mythen: Es wird erzählt, dass nach der Messe die Frauen den Priester zum Mittagessen zu sich einladen. An diesem Tag bekam er sowohl den Ehrenplatz am Tisch als auch die größte Portion. Beides stand normalerweise dem Hausherrn zu. Und es mag den einen oder anderen gegeben haben, der dem Priester wünschte, beim nächsten Bissen zu ersticken.



LINGUINE

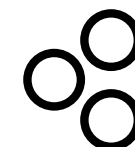
sind den Spaghetti ähnlich, sie sind allerdings nicht rund sondern flach und gehören damit zu den Bandnudeln. Das italienische Wort Linguine bedeutet übersetzt so viel wie Zünglein oder Zunge.



PACCHERI

sind typisch für die neapolitanische Küche. Ihr Name stammt vom Wort „paccarià“, was im neapolitanischen Dialekt so viel wie „Ohrfeige“ bedeutet. Wahrscheinlich wollte man damit an die große und schwere Konsistenz dieser Nudelart erinnern.

Nach anderer Meinung werden sie so genannt, wegen des Geräusches, das man hört, wenn man die „Paccheri“ auf die Tomatensoße klatscht. Ursprünglich waren die Paccheri die „Pasta der Armen“, weil sie groß sind und bereits wenige den Teller füllen.



CARNE

Pollo Puttanesca Hähnchenbrust Oliven Kapern Knoblauch Tomatensugo Provolone-Käse	24
Saltimbocca alla Romana Kalb Parmaschinken Jus	28
Bistecca di Vitello Kalbsrücken Pilz-Marsala-Jus	30
Tagliata Rinderfilet Tomatensalat Rucola Parmesan	38
Filetto Gorgonzola Rinderfilet Gorgonzola Vecchia Romagna Birne Grüner Pfeffer	39

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln serviert.
Zusätzlich Salat + 3,5 oder Gemüse 4,5



**Regionalität liegt uns am Herzen, daher beziehen wir unsere
Fleischprodukte von der Fleischerei Katharina Koch aus Calden.**



WURSTEHIMMEL

PIZZA

Pizza Margherita Mozzarella Tomaten Basilikum	12
Pizza Salami Mozzarella Tomaten Salami	13,5
Pizza Prosciutto e Funghi Mozzarella Tomaten Schinken Pilze	14,5
Pizza Verdure Mozzarella Frisches Tagesgemüse	16,5
Pizza Bufala e Pera Mozzarella Gorgonzola Schinken Birne	17
Pizza Tonno e Cipolla Mozzarella Tomaten Thunfisch Zwiebeln	17
Pizza Gamberi e Zucchini Mozzarella Zucchini Garnelen Pinienkerne Parmigiano Reggiano	18,5
Pizza Salsiccia Fresca Mozzarella Tomaten Salsiccia Zwiebel	15
Pizza Spianata Picante e Gorgonzola Mozzarella Tomaten Calabrese Scharfe Salami	16
Pizza Parma e Rucola Mozzarella Tomaten Parmaschinken Rucola Parmigiano Reggiano	18
Pizza Mare Mozzarella Tomaten Meeresfrüchte	18

DOLCE

Panna Cotta Beerensoße	9
Tiramisu - (Klassisch)	9
Crème Brûlée	9
Cannolo Sconposto - Ricotta Orange Schokolade Pistazie	9



Getränke - alkoholfrei

fritz-kola ^{1,4,5} - 0,3l	3,5
fritz-kola ^{1,4,5} - zuckerfrei 0,3l	3,5
fritz-limonade orange - 0,3l	3,5
fritz-limonade zitrone - 0,3l	3,5
Gerolsteiner / medium oder still - 0,25l	3,5
Gerolsteiner / medium oder still - 0,75l	7

Säfte

Orangensaft - 0,2l	4
Apfelsaft - 0,2l	4
Kirschsaft - 0,2l	4
Bananennektar - 0,2l	4

Biere

Bitburger - 0,3l	3,5
Bitburger - 0,5l	5
Bitburger - alkoholfrei 0,33l	3,5
Weizen Benidiktiner - hell 0,5l	5,5
Weizen Benidiktiner - alkoholfrei 0,5l	5,5
Birra Moretti 0,33l	4

Kaffee - koffeinhaltig

Espresso ¹	3
Doppelter Espresso ¹	4,5
Cappuccino ¹	3,5
Kaffee ¹	3
Latte Macchiato ¹	4
Tee (diverse Sorten) 0,2l	3

Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe der Speisen bekommen Sie vom Personal,
1 Koffeinhaltig | 2 Konserviert mit Benzoesäure | 3 Chininhaltig | 4 Farbstoff | 5 mit Süßungsmitteln Cyclamat, Acesulfam | 6 Sulfit

Das DA VINCI ist dein Ansprechpartner für Events, Familienfeiern und/oder Caterings.
Um das kulinarische Rahmenprogramm Ihrer Veranstaltungen kümmern wir uns gerne. Wir freuen uns auf deine Anfrage.

ciao@davinci-kassel.de

DAVINCI

Lassallestraße 1
34119 Kassel

T: 0561-7667620
F: 0561-7667619

www.davinci-kassel.de
ciao@davinci-kassel.de

facebook.com/davinci.kassel
instagram.com/davinci_kassel

