

ME

NÙ

ANTIPASTI

Italienische Tomatensuppe <i>low carb - vegan</i>	7
Brodetto italienische Fischsuppe	8,5
Bruschetta Mix	7,5
Bruschetta Pomodoro	7,5
Sardellen eingelegt in Zitronen-Knoblauchöl	8
Fritto Misto frittierte Meeresfrüchte Knoblauchdip Zitrone	14
Polpette al Sugo Fleischnäpfchen in kräftiger Tomatensauce geröstetes Brot <i>classico</i>	8,5
Carpaccio di Barbabietola Rote Beete Carpaccio Parmesan Orange Walnüsse <i>low carb</i>	13
Antipasto Misto (für 2 Personen) Komposition italienischer Vorspeisen <i>vegetarisch oder vegan</i>	19
Melanzane alla Parmigiana Aubergine Tomatensugo Parmesan <i>low carb - vegetarisch</i>	12
Carpaccio Cipriani Rind verfeinerte Mayonnaise Parmesan Pinienkerne <i>low carb</i>	16
Gamberoni Provinciale gegrillte Garnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten <i>low carb</i>	16
Vitello Tonnato Kalb Thunfischcreme Kapern <i>low carb</i>	16
Seppia alla Griglia Tintenfisch Rosmarin Zitronen-Olivenöl <i>low carb</i>	18
Pulpo Puttanesca picante Tomatensugo Oliven Kapern Knoblauch <i>low carb</i>	18

INSALATA

Italienischer Tomatensalat Tomaten Zwiebeln Basilikum <i>low carb - vegan</i>	8
Italian Bowl Salat Gemüse Hülsenfrüchte Olivenöl <i>low carb - vegan</i>	13
Burrata Tomaten Basilikum Olivenöl Rucola <i>low carb - vegetarisch</i>	14
Gambero Rosso Salat rote Garnelen Melone Zucchini Sesam Zitronen-Minze-Vinaigrette <i>low carb</i>	16
Insalata DA VINCI Salat Gurke Kirschtomaten Eier Thunfisch Mozzarella Schinken Zwiebeln + hausgemachtes Joghurtdressing	12
Insalata Lombarda Salat Tomaten gebratene Champignons gebratene Hähnchenbruststreifen Knoblauch Lauchzwiebeln + hausgemachtes Joghurtdressing alternativ Öl & Balsamico	16

RISOTTO

Risotto Funghi Risotto Waldpilze Trüffelpesto <i>vegan</i>	16
Risotto Frutti di Mare Risotto Meeresfrüchte Weißwein	17

WIR RICHTEN IHRE FEIER AUS

Hochzeit, Weihnachtsfeier
oder Catering
Über 25 Jahre Erfahrung
140 Sitzplätze indoor

ciao@davinci-kassel.de
oder sprechen Sie uns einfach an



PIZZA

Pizza Margherita Mozzarella Tomaten Basilikum <i>vegetarisch</i>	12
Pizza Vegan Veganer Käse Belag nach Wahl <i>vegan</i>	13
Pizza Salami Mozzarella Tomaten Salami	13
Pizza Prosciutto e Funghi Mozzarella Tomaten Schinken Pilze	14
Pizza Verdure Mozzarella frisches Tagesgemüse <i>vegetarisch</i>	14
Pizza Mare Mozzarella Tomaten Meeresfrüchte	16
Pizza Bufala e Pera Mozzarella Gorgonzola Schinken Birne	16
Pizza Tonno e Cipolla Mozzarella Tomaten Thunfisch Zwiebeln	14
Pizza Gamberi e Zucchini Mozzarella Zucchini Garnelen Pinienkerne Parmigiano Reggiano	16
Pizza Salsiccia Fresca Mozzarella Tomaten Salsiccia Zwiebeln	15
Pizza Calabrese Mozzarella Tomaten scharfe Salami Gorgonzola	16
Pizza Parma e Rucola Mozzarella Tomaten Parmaschinken Rucola Parmigiano Reggiano	16

CARNE

Involtini di tacchino Pute Pilz-Sauce Rosmarinkartoffeln Zucchini-Spaghetti	23
Saltimbocca alla Romana Kalb Parmaschinken Jus Kartoffeln Salat	26
Filetto al pepe verde Rindermedaillons Grüner Pfeffer Rosmarinkartoffeln Salat	26
Tagliata Rumpsteak Tomaten Rucola Parmesan <i>low carb</i>	28
Filetto Gorgonzola Rinderfilet Gorgonzola Vecchia Romagna Birne grüner Pfeffer Spinat <i>classico - low carb</i>	38

REGIONALITÄT

**DIESE LIEGT UNS AM HERZEN, DAHER BEZIEHEN WIR
UNSERE FLEISCHPRODUKTE VON DER FLEISCHEREI
KATHARINA KOCH AUS CALDEN.**



WURSTEHIMMEL

MANGIA COME LA MAMMA

ESSEN WIE BEI MAMA (entspricht einem 3 Gänge Menü)
ab **4 Personen** für **29 Euro** pro Person

Nach und nach werden die Speisen zum Tisch gebracht und in der Mitte platziert.
Jede Person bedient sich aus der Mitte und nimmt sich etwas auf den jeweiligen Extrateller.
Bei Bestellung können Zutaten ausgeschlossen werden (z.B. Fisch oder Knoblauch),
Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten werden bei Bestellung abgefragt.

Warum ist MANGIA COME LA MAMMA so beliebt?

✓ mehr Abwechslung | ✓ ein Überraschungsmoment | ✓ kaum Wartezeiten | ✓ jederzeit warme und frische Gerichte

PASTA

- Spaghetti Zucchini** 12
Knoblauch | Tomatensugo | Parmesan oder
mit weiteren/anderen Zutaten +2
Auf Wunsch vegan
- Spaghetti Aglio e Olio** 11
Olivenöl | Knoblauch | scharfe Peperoni
Petersilie
classico - vegetarisch
- Spaghetti alla Bolognese** 13
Hackfleisch | Tomatensauce | Knoblauch
Zwiebeln
classico
- Spaghetti al Limone** 13
Zitrone | Petersilie | Parmesan | Knoblauch
Olivenöl
vegetarisch
- Spaghetti Carbonara** 13,5
Guanciale | Ei | Parmesan | Pecorino
classico

SIGNATURE

Linguine aus dem Parmesanlaib
15
(auf Wunsch mit Trüffelöl)
Zubereitung LIVE im Restaurant
vegetarisch

- Linguine Frutti di Mare** 16
Meeresfrüchte | Tomaten | Knoblauch
Weißweinsauce
- Linguine Gambero e Zafferano** 18
Rote Garnelen | Safrancreme | Rucola
- Linguine Papa Michael** 17
Entenbrust | Trüffelpesto | Tomaten
- Penne Arrabiata picante** 12
Tomaten | Knoblauch | Chili
italienische Kräuter
classico - vegetarisch
- Penne Puttanesca** 13
Oliven | Sardellen | Kapern | Knoblauch
Tomatensugo
- Penne Burrata** 13,5
Tomatensugo | Burrata | Basilikum
vegetarisch
- Penne Pesto** 13,5
Basilikumpesto | Kirschtomaten | Parmesan
classico

PASTA

- Paccheri alla Norma** 14
Tomatensugo | Aubergine | Ricotta
vegetarisch
- Paccheri Tonno** 14
Thunfisch | Tomatensugo | Minze | Knoblauch
- Paccheri Seppia e Gamberetti** 16
Sepia | Garnelen | Kirschtomaten | Knoblauch
Kräuter
- Tortellini DA VINCI** 14
(Füllung: Ricotta & Spinat) Tomaten
Knoblauch | Zucchini | Parmesancreme
vegetarisch
- Tortellini alla Panna** 14
(Füllung: Kalb) Kochschinken
Parmesancreme
- Ravioli DA VINCI** 15
(Füllung: Ricotta & Spinat) Tomatensugo
Rucola | Parmesan | Pinienkerne
vegetarisch
- Ravioli Salbei** 14
(Füllung: Steinpilz) Salbei | Parmesan | Butter
vegetarisch
- Lasagne** 13,5
Hackfleisch | Tomatensauce | Bechamel
classico
- Gnocchi Gorgonzola** 15
Gorgonzola | Walnusspesto
Balsamico-Zwiebeln
vegetarisch
- Gnocchi Sorrentino** 16
Kirschtomaten | Mozzarella | Knoblauch
Basilikum | Olivenöl
vegetarisch

DOLCE

- Spaghetti Eis** 7
- Balsamico Eis** 6,5
Erdbeeren und Mandeln
- Mascarpone Mousse** 6
Waldfrüchte
- Panna Cotta** 6,5
- Tiramisu** 7
- Crème Brûlée** 8

PASTAPEDIA - FRISCHE PASTA AUS EIGENER HERSTELLUNG

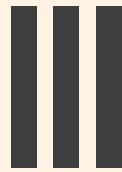
RAVIOLI

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



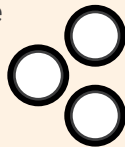
LINGUINE

Diese 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

Sie 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.



GNOCCHI

Die kleinen Klöße oder Schnitten werden hergestellt aus einem Teig aus Mehl, Grieß, gekochten Kartoffeln, Kastanienmehl oder anderen Zutaten wie Kürbis, Spinat und Ricotta, der meist mit Ei gebunden wird.



LASAGNE

Die Römer nutzten in der Antike eine im Mittelmeerraum verbreitete Technik, flache Teigblätter herzustellen, die dann zu Streifen weiterverarbeitet und gekocht wurden. Diese Blätter wurden lagana genannt, worauf sich das heutige lasagna zurückführen lässt.



SPAGHETTI

Spaghetti sind aus Hartweizengrieß hergestellte etwa 25 cm lange Nudeln mit rundem Querschnitt und (gekocht) etwa zwei Millimetern Durchmesser. Spaghetti bedeutet auf Italienisch „Schnürchen“ (spaghetto = Diminutiv von spago, „Schnur“). Besonders dicke Spaghetti werden Spaghettoni genannt, besonders dünne Spaghettoni. Noch dünner als Spaghettoni sind Capellini.



PENNE

Penne sind Pasta in Form eines schiefen Zylinders. Penne ist der Plural des italienischen penna, abgeleitet von lateinisch penna (bedeutet so viel wie Feder oder Federkiel), und ist ein Verwandter des englischen Wortes pen = (Schreib-) Feder. Die Enden sind ähnlich einem Schreibfederkiel immer schräg angeschnitten.



TORTELLINI

Tortellini (italienisch für „kleiner Kuchen“) sind ringförmige Teigwaren, die – ähnlich wie Ravioli – gefüllt sind. Ursprünglich stammen sie wohl aus der italienischen Provinz Bologna. Hier sind sie als traditionelle Bologneser Spezialität seit 1974 bei der Handwerkskammer in Bologna eingetragen.



GLUTENFREIE PASTA

Genießen Sie unsere hausgemachte Pasta in verschiedenen Variationen. Alle unsere Pastagerichte sind auch glutenfrei erhältlich.

Gerne berät Sie unser Service!

GETRÄNKE alkoholfrei

Gerolsteiner / medium oder still	0,25l	3
Gerolsteiner / medium oder still	0,75l	7
Coca Cola ¹¹⁴¹⁵	0,2l	3,2
Coca Cola Zero ¹¹⁴¹⁵	0,2l	3,2
Fanta ⁴¹⁵	0,2l	3,2
Sprite ⁴¹⁵	0,2l	3,2
Orangensaft	0,2l	4
Apfelsaft	0,2l	4
Kirschsft	0,2l	4
Bananennektar	0,2l	4
Maracujasaft	0,2l	4
Alle Säfte als Schorlen erhältlich	0,3l	3,5
Eistee Zitrone	0,33l	3,5
Eistee Pfirsich	0,33l	3,5

BIER

Bitburger	0,3l	3,8
Bitburger	0,5l	5,2
Bitburger - alkoholfrei	0,33l	3,8
Weizen Benediktiner - hell	0,5l	5,5
Weizen Benediktiner - alkoholfrei	0,5l	5,5
Birra Moretti	0,33l	4

CAFFÈ

koffeinhaltig Espresso ¹	3
Doppelter Espresso ¹	4,5
Cappuccino ¹	3,5
Kaffee ¹	3
Latte Macchiato ¹	4
Tee (diverse Sorten)	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 Sulfite

APERITIVO

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	7,5
Hugo Holunder, Prosecco, Soda	7,5
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	7,5
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	7,5
Campari Milano Campari, Prosecco, Cranberry Saft, Minze	9
Capo Spritz Amaro Del Capo, Ginger Ale, Prosecco	9
Capo Tonic Amaro Del Capo, Tonic Water	8
Negroni Gin, Wermut, Campari	10

SIGNATURE

DA VINCI Spritz 10

Sarti, Schweppes, Lemon, Wermut

Negroni Sbagliato Wermut, Campari, Prosecco	10
New York Sour Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Eiweiß, Rotwein	10
Basil Smash Gin, Zitrone, Zucker, frischer Basilikum	10
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Zucker, Espresso	10
Gloria Gin, Zitrone, Holunder, DA VINCI Trauben, Prosecco	12
Primavera Vodka, Limette, Vanille, Pfirsich-Maracuja-Marmelade, Prosecco	12

APERITIVO alkoholfrei

San Bitter Spritz San Bitter, Prosecco 0%	6
Hugo Holunder, Prosecco 0%	6
Gloria Trauben, Zitrone, Holunder, Prosecco 0%	8
Primavera Orangensaft, Limette, Pfirsich-Maracuja- Marmelade, Prosecco 0%	8

WEISSWEIN

Vino DA VINCI Chardonney, Sizilien	0,2l 1,0l	5,5 27
Pinot Grigio Casarja Venetien	0,2l 0,75l	7 26
Sauvignon Blanc Talia Sizilien	0,2l 0,75	8 28
Lugana Casarja Venetien	0,2l 0,75	8,5 31
Brezza Umbrio	0,2l 0,75l	7 27
Bianco di Sutto Venetien	0,75l	29
Regaleali Bianco DOC Sizilien	0,75l	33
Massinoti Lugana DOC Venetien	0,75l	37
Sauvignon, La Tunella Venetien	0,75l	42
La Tunella Rjgialla Venetien	0,75l	42
Fiano Trentenare San Salvatore, Kampien	0,75l	48

ROSÉ

Massinoti Bardolino Chiaretto DOC Rosé	0,2l 0,75l	8 28
Rosato Vetere Rosé San Salvatore, Kampien	0,75l	45

ROTWEIN

Vino DA VINCI Shiraz, Sizilien	0,2l 1,0l	5,5 27
Primitivo ERSTER Apulien	0,2l 0,75l	8 28
Thallus Rosso IGT Toskana	0,2l 0,75	8 29
Merlot Vigna del Lauro Toskana	0,2l 0,75	8 29
Lambrusco Dell Emilia	0,75l	24
Indio Montepucciano Abruzzo	0,75l	29
Nero D'Avon Sizilien	0,75l	26
Nero d'Avola Regaleali Sizilien	0,75l	32
Chianti, DOCG Toskana	0,75l	32
Barbera D'Asti Briga Piemont	0,75l	34
Pinot Nero, La Tunella Venetien	0,75l	43
Primitivo 60 Anni' DOP San Marzano, Apulien	0,75l	60
Merlot Campo Sella Sutto Venetien	0,75l	65

PROSECCO

Montagner Prosecco Brut DOC Weiß	0,1l 0,75l	6 32
Franciacorta Brut Rosé	0,1l 0,75l	8 49

DIGESTIF

Grappa	2cl	3,5
Ramazotti	2cl	4,9
Martini Bianco	2cl	4,9
Limoncello	2cl	4,9
Amaro Averna	2cl	4,9

DA VINCI - echt italienisch

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