



DAVINCI

Italienisch genießen



Unser Restaurant lädt ein zum
Ankommen, Durchatmen und Genießen
– wie ein kurzer Urlaub in den Süden.

Bei uns geht es um mehr
als nur gutes Essen:
Es geht um Gemeinschaft, Wärme und
die Kunst, Zeit miteinander zu teilen.

Ganz nach dem Motto:
tutti insieme – alle gemeinsam

Ob zur fixen Mittagspause mit Kollegen,
zu Aperitivo und Antipasti mit Freunden nach Feierabend,
und zum gemütlichen Abendessen mit den Liebsten
– bei uns findet jeder seinen Lieblingsplatz.

Willkommen im DaVinci.
Willkommen in Italien.

Ihre Famiglia Carciola



Pranzo Veloce

Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit.
Ihre Mittagspause in Bella Italia.

Montag bis Freitag
12.00 Uhr – 14.30 Uhr

Alle Gerichte inklusive einem
0,2 l Softgetränk (Wasser, Cola oder Apfelsaftschorle)

Salatteller	15
Salatvariation des Tages	

Pasta	15
Pastagericht des Tages	
– klassisch, aromatisch, unkompliziert	

Pizza	15
Knusprige Pizza des Tages aus dem Steinofen	
– schnell, einfach, italienisch	



Wir richten Ihre Feier aus!

Firmenevents, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder Catering.
- Mehr als 30 Jahre Erfahrung -

140 Sitzplätze indoor
120 Sitzplätze outdoor

Sprechen Sie uns gerne an!

Menü



Antipasti

Bruschetta Pomodoro 🌿 7,50
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenkonfit

Barbabietola 🌿 16
Rote-Bete-Scheiben, karamellisierter Ziegenkäse,
Balsamico-Emulsion, Walnüsse & frische Minze

Antipasto ★★★ 16
Komposition italienischer Vorspeisen

Carpaccio di manzo 17
Feine Scheiben vom Rind, Rucola,
Parmesan, Zitrone & Olivenöl

Melanzana alla parmigiana 🌿 15,50
mit Parmesan & Ei panierte Auberginenscheiben
in Bio-Tomatensoße unter Mozzarella gratiniert

Vitello tonnato 17,50
Feine Scheiben vom Kalb, Thunfischsoße,
Zitrone, Sardellen & Kapern

Seppia alla griglia 18,50
Tintenfisch vom Grill, verfeinert mit
Rosmarin, Zitronen-Ölivenöl
und Knoblauch

Burrata 🌿 15,50
mit Tomatenkonfit & Basilikumpesto

Pizzabrot 🌿 6,50
Frisch aus dem Ofen, mit Olivenöl & Oregano

Maionese all'aglio 🌿 3
Schale Oliven 🌿 5

Zuppa

Italienische Tomatensuppe 🌿 8

Insalata

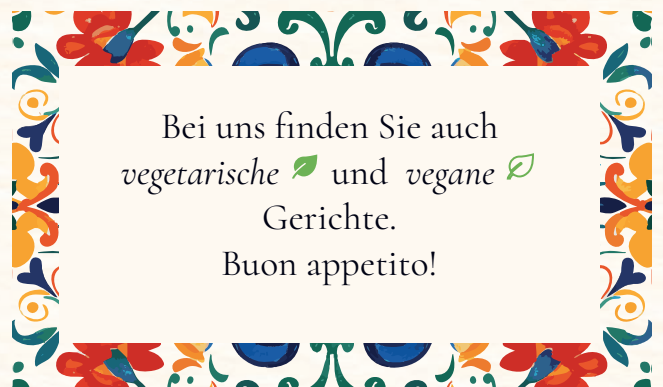
Capra 🌿 16
Saisonsalat mit Gurken, Karotten &
Kirschtomaten, gratiniertem Ziegenkäse,
Walnüssen & Birne, dazu weißes
Balsamico-Honig-Senfdressing

Lombarda 17,50
Saisonsalat mit Gurken, Karotten,
Kirschtomaten, zarten Hähnchenstreifen
und gebratenen Champignons
in weißem Balsamico-Honig-Senfdressing

Mediterranea 15
Saisonsalat mit Gurken, Karotten,
Kirschtomaten, Thunfisch, gekochtem Ei
und Balsamico-Emulsion

Mista 🌿 11
Saisonsalat mit Gurken, Karotten &
Kirschtomaten mit Balsamico-Emulsion

Salatbeilage 🌿 6



Pasta

Spaghetti carbonara 15,50
Cremig, ohne Sahne: Guanciale, Ei, Parmesan & Pecorino

Penne Enrico 15,50
Tomatenconcassee mit Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch & Petersilie, leicht pikant

Spaghetti pistacchio ★★★ 24
hausgemachter Pistazienpesto in Bisque mit Rotgarnelen & Zitronenzesten

Tagliatelle bolognese 16
mit Hackfleisch in Bio-Tomatensauce

Treccia mandorle 16
mit Mandelpesto und gerösteten Mandeln, Parmesan & Zitronenzesten

Treccia tartufo 16
in cremiger Trüffel-Rahm-Soße

Treccia salsiccia 17
mit Salsiccia & Kartoffeln, geschwenkt in Parmesan & Butter

Tagliatelle frutti di mare 18,50
mit Meeresfrüchten, Knoblauch in Weißwein-Bio-Tomatensauce

Penne funghi 17,50
mit Geflügel & Champignons in Butter-Parmesan-Soße, verfeinert mit Knoblauch, Chili & Weißwein

Spaghetti amatriciana 15,50
mit Guanciale, Zwiebeln, Chili, Pecorino und Weißwein, in Bio-Tomatensauce

Risotto

Risotto Funghi 17
cremiger Risotto mit Waldpilzen & Parmesan



Pizza

Pizzen mit original italienischem
Fior di latte, Bio-Tomaten
und Oregano

Margherita  12,50
mit Basilikum

Salame 14
mit Salami

Prosciutto 14
mit gekochtem Hinterschinken

Roma 15
mit Champignons und
gekochtem Hinterschinken

Rustica 15
mit Champignons und Salami

Verdure  15
mit Gemüse

Paolo ★★★ 16,50
mit Brokkoli, Spianata (scharfe Salami),
schwarze Oliven, Champignons,
Sardellen und Chili

Tonno 15,50
mit Thunfisch und Zwiebeln

Maletto 16
mit Salsiccia und Zwiebeln

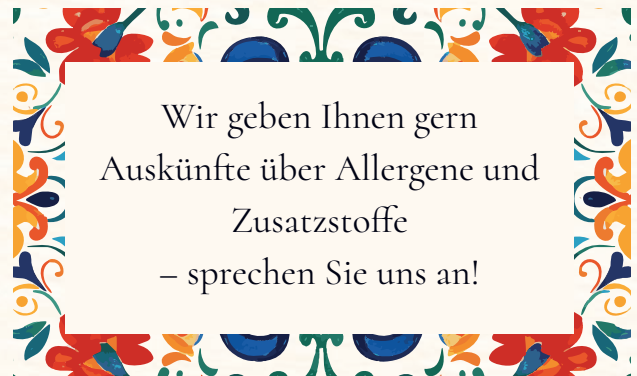
Parma 17
mit Parmaschinken, Rucola und Parmigiano
Reggiano

Scoglio 17,50
mit Meeresfrüchten & Knoblauch

Bronte ★★★ 17
ohne Tomatensoße, dafür mit Pistazienpesto
und knusprig gebratenem Speck

Marinara  12
ohne Käse, mit Bio-Tomaten, Knoblauch und
Basilikum

Pizza Pane  6,5
Ofenfrisches Pizzabrot nur mit Olivenöl &
Oregano



Tutti insieme

– Alle zusammen!

Gemeinsames Menü zum Teilen

ab 4 Personen: Wir servieren eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten mittig auf dem Tisch – Sie bedienen sich nach Lust und Appetit.

Wie am Familientisch!

Entspricht einem 3-Gänge-Menü.
Preis pro Person: 35 Euro

Teilen Sie uns bei ihrer Bestellung mit, wenn Sie bestimmte Zutaten ausschließen möchten oder eine Allergie / Unverträglichkeit haben.

Carne – Fleisch

Saltimbocca alla romana 32

Kalbsrückenscheiben mit Parmaschinken und Salbei in Marsala-Soße, dazu Rosmarinkartoffeln

Filetto al pepe verde★★★ 42

gegrilltes Rinderfilet an grüner Pfeffersoße, dazu Gemüse

Osso buco 29

geschmorte Kalbsbeinscheiben und Soffrito in eigenem Sud mit Weißwein gegart, dazu Rosmarinkartoffeln

Fettine di maiale 24

gebratener Schweinerücken mit Pilz-Rahm-Soße, dazu Kartoffelpüree

Pollo alla palermitana 23

Hähnchenbrustfilet in Kräuterpanade mit Tomatensalat

Extra Beilage 🌿 6

Pesce – Fisch

„Fang des Tages“

Täglich frisch und immer neu –
Lassen Sie sich von unserem empfohlenen Fisch des Tages überraschen!

Veggie

Polpette 🌿 22

knusprige Auberginenbällchen gefüllt mit Mozzarella an Tomatensoße, dazu Basilikum-Kartoffel-Püree

Bambini – Kinder

Pasta Pomodoro 🌿 6

kurze Nudeln mit Tomatensoße

Pasta Burro 🌿 5

kurze Nudeln in Butter geschwenkt

Pasta Bolognese 8

Kurze Nudeln mit Hackfleischsoße

Piccola Pizza 5

Margherita, Prosciutto oder Salame

Dolce

Tiramisu 🌿 8

in Espresso und Amaretto getränkte
Löffelbiskuits, geschichtet mit cremiger
Mascarpone und Kakaopulver

Crème Brûlée 🌿 8

Vanille-Tonkabohnen-Crème mit Zitronenzesten
aromatisiert unter einer Karamellkruste

Crêpe Suzette 🌿 10

feinster Pfannkuchen in
Orangen-Grand-Manier-Buttersoße

Formaggio 🌿 14

Variation von Käsesorten mit Früchtetesenf

Bambini-Sonntag

Jeden Sonntag
zwischen 12.00 Uhr und 14.30 Uhr
erhalten Kinder unter 8 Jahren
ein Bambini-Gericht gratis!



Bevande - Getränke

Wasser & Softdrinks

Gerolsteiner medium oder still	0,25l	3,50
	Fl. 0,75l	7,50
Coca Cola	0,2 l	3,50
Coca Cola Zero	0,2 l	3,50
Fanta	0,2 l	3,50
Sprite	0,2 l	3,50

Säfte & Schorlen

Orangensaft (Direktsaft)	0,2 l	4,00
Apfelsaft (Direktsaft)	0,2 l	4,00
Als Schorle	0,3 l	4,00
Vio Johannisbeer-Schorle	Fl. 0,25 l	3,50
Schörl Rhabarber-Schorle	Fl. 0,33 l	4,00

Biere

König Pilsener vom Fass	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,50
König Pilsener alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,00
Benediktiner Helles vom Fass	0,5 l	5,50
Benediktiner Weizen vom Fass	0,5 l	5,50

Kaffee & Tee

Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,50
Espresso Doppio	4,50
Caffè Crema	3,50
Cappuccino	4,00
Tee (Verschiedene Sorten)	3,50

Aperitivo

Aperol Spritz	8,50
Aperol, Prosecco & Soda	

Limoncello Spritz	8,50
Limoncello, Prosecco & Soda	

Campari Spritz	8,50
Campari, Prosecco & Soda	

Chandon Garden Spritz	10
Schaumwein mit Orangenlikör-Infusion, Rosmarin & Orangenscheibe	

Prosecco	6,50
----------	------

Negroni	10
Gin, Wermut & Campari	

Sarti Spritz	8,50
Sarti (Blutorangen-Mango-Likör), Prosecco & Soda	

DA VINCI Gin & Tonic ★★★	10
Gin, Mandarine, Grapefruit & Tonic	

Aperitivo alkoholfrei

Virgin Aperol	7
Monin Blutorange & Soda	

Virgin Campari	7
Monin Bitter & Soda	

Virgin Da Vinci ★★★	7,50
Monin Blutorange, Monin Grapefruit & Tonic	

Weine

Weißwein

Chardonnay Hauswein ★★★	0,2 l	6,90
	0,1 l	4,00
Pinot Grigio (Venezia, Levorato)	0,2 l	8,00
	0,1 l	4,50
Trebbiano d'Abruzzo (Levorato)	0,2 l	7,50
	0,1 l	4,50

Roséwein

Syrah Rosato (Tenuta Mokarta)	0,2 l	8,50
	0,1 l	4,70

Rotwein

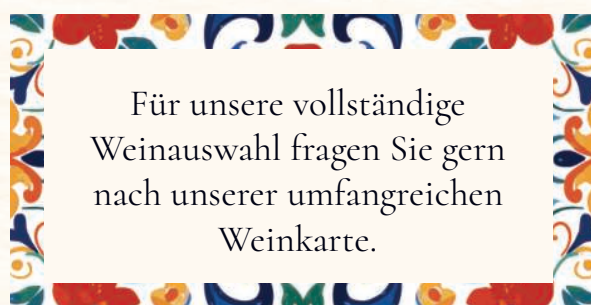
Syrah Hauswein ★★★	0,2 l	6,90
	0,1 l	4,00
Nero d'Avola (Sizilien – Paolini)	0,2 l	8,00
	0,1 l	4,50
Primitivo (Salento – Le Volpe)	0,2 l	8,50
	0,1 l	4,70

Dessertwein

Vin Santo	5 cl	7,50
Moscato de Pantelleria	5 cl	8,00

Digestif & Likör

Grappa	2 cl	5,00
Ramazzotti	2 cl	4,00
Limoncello	2 cl	5,00
Amaro del Capo	2 cl	5,00
Averna	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	5,00
Baileys	2 cl	5,00



Mit unseren Produkten nehmen
Sie ein Stück Italien mit nach Hause!



Famiglia Carciola Bio-Olivenöl

Unser Olivenöl der Familienfarm auf Sizilien ist von ganz besonderer Qualität. Die verwendeten Oliven werden auf unseren 3,5 Hektar großen Feldern auf dem vulkanischen Terrain des Ätna angebaut. Durch den mineralischen Nährboden des Vulkans bekommen die Oliven einen intensiven aromatischen Geschmack gepaart mit einer fruchtigen Note.

Famiglia Carciola Caffè – Gusto & Passione

Die Hausmarke der Familie Carciola ist ein spezieller Bohnenkaffee für die Espresso-Maschine.

Die Mischung setzt sich aus den Sorten Robusta und Arabica zusammen. Robusta steht für einen vollen Geschmack mit leicht bitterer Note und intensivem Nachgeschmack. Im Gegensatz dazu ist Arabica durch einen milden Geschmack mit feiner Säure charakterisiert.





Restaurant DaVinci
Lassallestraße 1
34119 Kassel

Tel. 0561 7667620
info@davincikassel.de

Website



Instagram

