



DAVINE

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-Olivenöl 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



Bei uns finden Sie auch
vegetarische  und vegane 
Gerichte.
Buon appetito!

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 Pistaziengenpesto 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

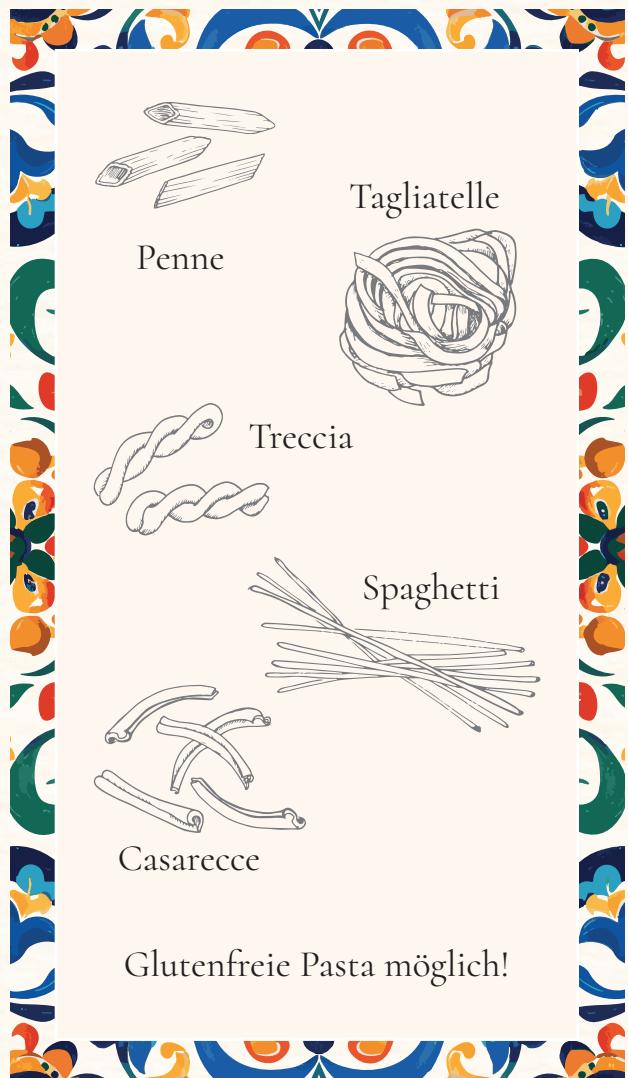
Spaghetti amatriciana 15,50

mit Guanciale, Zwiebeln, Chili, Pecorino und Weißwein, in Bio-Tomatensauce

Risotto

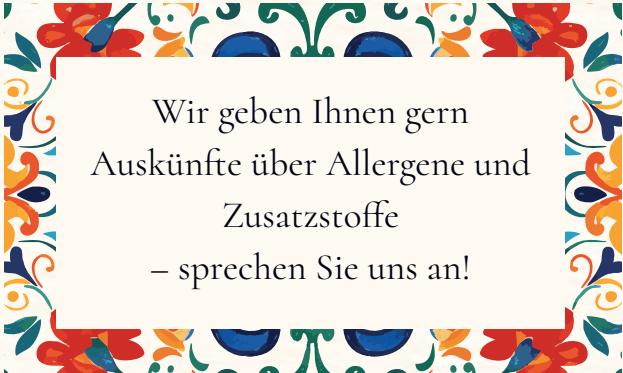
Risotto Funghi 17

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 getränktes 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 Früchtesenf	

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
Schørøl 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	

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

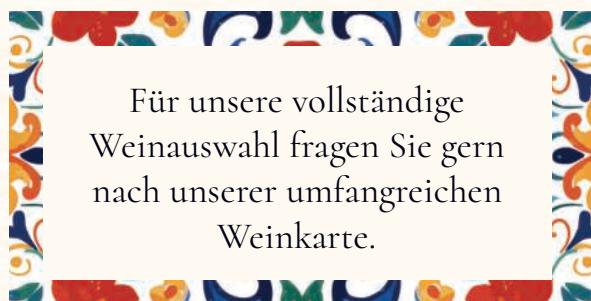
2 cl 4,00

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

