



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 🌿 8  
Zwei knusprige geröstete Brotscheiben  
mit frischen Tomatenwürfeln,  
Basilikum & Oregano

Barbabietola 🌿 16  
Marinierte Rote-Bete-Scheiben &  
karamellisierter Ziegenkäse mit  
Balsamico-Emulsion,  
Walnüssen & frischer Minze

Antipasto ★★★ 18  
Komposition italienischer Vorspeisen

Carpaccio di manzo 18  
Rinderfiletscheiben, Rucola,  
Parmesan, Zitrone & Olivenöl

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 & Knoblauch,  
an einem Salatbouquet

Burrata 🌿 16  
mit Tomatenscheiben & Basilikum Öl

Schale marinierte Oliven 🌿 6

Pizzabrot 🌿 7,50  
Frisch aus dem Ofen  
mit Olivenöl & Oregano

Dips zum Pizzabrot:  
- Knoblauch-Dip 🌿 3  
mit Zitrone

- Getrocknete Tomaten-Dip 🌿 4

## Zuppa

Tomatensuppe 🌿 8

## Insalata

Capra 🌿 18,50  
Saisonsalat mit Gurken, Karotten,  
Kirschtomaten, gratiniertem Ziegenkäse,  
Walnüssen & Birne,  
mit Honig-Senf-Dressing

Lombarda 19  
Saisonsalat mit Gurken, Karotten,  
Kirschtomaten, gebratenen Hähnchenstreifen  
& gebratenen Champignons,  
mit Honig-Senf-Dressing

Mista 🌿 12  
Saisonsalat mit Gurken, Karotten &  
Kirschtomaten, mit Honig-Senf-Dressing

Kleiner Mista 🌿 9

Salatbeilage 🌿 6,50




## Pasta

Penne Norma  16  
Rohrnudeln mit gebratener  
Aubergine & Tomatensoße

Penne Boscaiola 18  
Würziges Fenchel-Hackfleisch vom Schwein,  
Pilze & Gemüse in Tomatensoße

Spaghetti carbonara 18  
Cremig, ohne Sahne:  
Guanciale (hochwertiger ital. Speck),  
Ei & Pecorino

Spaghetti pistacchio ★★★ 26  
hausgemachtes Pistazienpesto in Bisque  
(Reduktion vom Krustentier-Fond)  
mit ausgelösten Rotgarnelen &  
Zitronenabrieb


Cassarecce Tartufo  18  
Kurze gedrehte Nudeln in cremiger  
Trüffel-Rahm-Soße  
Auf Wunsch zusätzlich mit Fenchel-  
Hackfleisch vom Schwein (+2,50 €)

Cassarecce Funghi 18  
Kurze gedrehte Nudeln mit Hähnchen &  
Champignons in Butter-Parmesan-Soße,  
verfeinert mit Knoblauch, Chili & Weißwein

Tagliatelle Zafferano 22  
Bandnudeln mit Lachs in einem  
Safran-Lachs-Fond verfeinert mit Weißwein,  
dazu Zucchini-Würfel, knusprige  
Zucchini-Julienne & Zitronenabrieb

Tagliatelle frutti di mare 22  
mit Meeresfrüchten, Knoblauch  
in Weißwein-Tomatensauce

## Risotto

Milanese  18  
Cremiges Safran-Risotto

### *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!*

Antipasti, Pasta, Pizza und Dessert.  
Preis pro Person: 35 Euro

Wenn Sie zusätzlich das  
Hähnchengericht wünschen,  
beträgt der Preis 42 € pro Person.

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

Auf Wunsch servieren  
wir Ihnen **glutenfreie** Pasta!

## Pizza



Margherita  12,50

mit Basilikum

Salame 14

mit Salami

Prosciutto 14

mit gekochtem Hinterschinken

Roma 15

mit Champignons &  
gekochtem Hinterschinken

Vedure  16

ohne Tomatensugo, mit Gemüse

Rustica 15

mit Champignons & Salami

Paolo ★★★ 17

mit Brokkoli, Spianata (scharfe Salami),  
schwarze Oliven, Champignons,  
Sardellen & Chili

Tonno 15,50

mit Thunfisch & Zwiebeln

Maletto 17,50

mit würzigem Fenchel-Hackfleisch vom  
Schwein, Kirschtomaten, Spinat &  
Knoblauch

Parma 18

mit Parmaschinken, Rucola &  
Parmigiano Reggiano

Scoglio 17,50

mit Meeresfrüchten & Knoblauch

Norvegese ★★★ 18

Lachs, Kirschtomaten, Babyspinat &  
Koblauch

Marinara  12,50

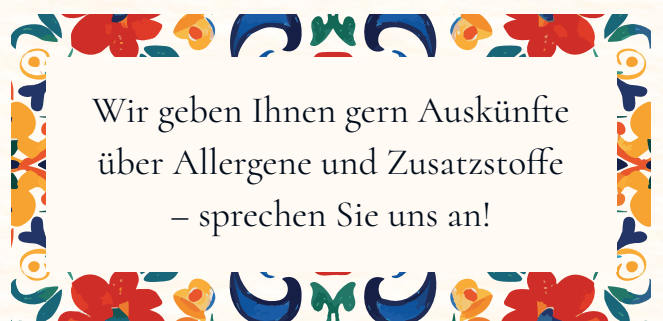
ohne Käse, mit Tomatensugo,  
Knoblauch & Basilikum

Pizza Pane  7,5

Ofenfrisches Pizzabrot  
nur mit Olivenöl & Oregano

Pizza Bronte 18

ohne Tomatensugo, mit Pistazienpesto &  
Baconscheiben



## Pesce – Fisch

### „Fang des Tages“

Täglich wechselndes Angebot –  
Lassen Sie sich von unserem empfohlenen  
Fisch des Tages überraschen!


Salmone all'arancia 29  
gebratenes Lachsfilet mit  
Orangen-Salbei-Soße & Gemüse

## Carne – Fleisch

Saltimbocca alla romana 32  
Kalbsrückenscheiben mit Parmaschinken  
& Salbei in Weißwein-Marsala-Soße,  
dazu Rosmarinkartoffeln


Filetto al pepe verde★★★ 44  
gegrilltes Rinderfilet an grüner Pfeffersoße,  
dazu Gemüse

Pollo al Timo 26  
Gegrilltes Hähnchen in Thymian-Tomaten-Jus  
mit Tomatenwürfeln & Parmesanhobeln,  
dazu Brokkoli & Blumenkohl  
in Syrah geschmort

Extra Beilage  je 6,50  
Rosmarinkartoffeln, buntes Gemüse,  
Pasta oder Beilagensalat

## Bambini – Kinder


Pasta Pomodoro  6  
kurze Nudeln mit Tomatensoße


Pasta Burro  6  
kurze Nudeln in Butter geschwenkt


Piccola Pizza 6  
Margherita, Prosciutto oder Salame

Kleines Vanilleeis 3,50

## Dolce

Tiramisu  8  
in Espresso getränkte Löffelbiskuits,  
geschichtet mit cremiger Mascarpone &  
Kakaopulver (alkoholfrei)

Crème Brûlée  8  
Vanille-Tonkabohnen-Crème mit Zitronenabrieb  
aromatisiert unter einer Karamellkruste

Ricotta  11  
Orangen-Ricotta-Crème mit  
Mandel-Schokoladen-Crumble

Affogato  6,50  
Vanilleeis „ertränkt“ in Espresso

## 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	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Coca Cola Zero	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Fanta	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Sprite	0,2l	3,50
	0,4l	5,50

### Säfte & Schorlen

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

### Biere

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

## Aperitivo

Aperol Spritz	8,50
Aperol, Prosecco & Soda	
Limoncello Spritz	8,50
Limoncello, Prosecco & Soda	
Campari Spritz	8,50
Campari, Prosecco & Soda	
Prosecco	6,50
Negroni	10
Gin, Wermut & Campari	
Sarti Spritz	8,50
Sarti (Blutorangen-Mango-Likör), Prosecco & Soda	
DA VINCI Gin & Tonic ★★★	10
Malfy Blutorange Gin, Mandarine, Grapefruit & Tonic	

## Aperitivo alkoholfrei

Virgin Aperol	7,50
Monin Blutorange & Soda	
Virgin Campari	7,50
Monin Bitter & Soda	
Virgin Da Vinci ★★★	8
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 (Venezia, Levorato)	0,2 l	7,50
	0,1 l	4,50
Chardonnay Barrique (Südaustralien, 19 Crimes)	0,2 l	12,50
	0,1 l	7,00

### Roséwein

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

### Rotwein

Merlot Hauswein ★★★	0,2 l	6,90
	0,1 l	4,00
Primitivo (Salento - Le Volpe)	0,2 l	8,50
	0,1 l	4,70
Passo Adagio Montepulciano Barrique (Abruzzen, Velenosi)	0,2 l	9,00
	0,1 l	5,00

### Dessertwein

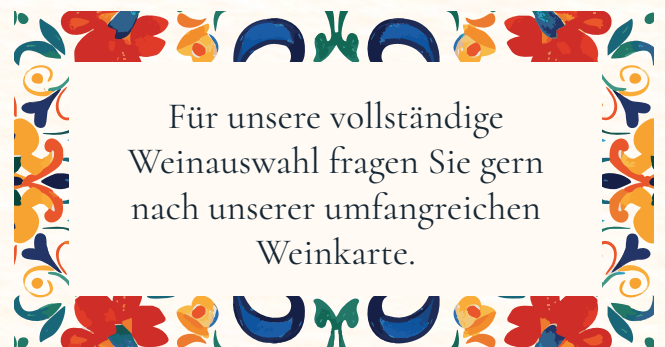
Moscato de Pantelleria	5 cl	8,00
------------------------	------	------

## Digestif & Likör

Grappa	2 cl	5,00
Ramazotti	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

## 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



## Tagen und Feiern im Da Vinci

### Unvergessliche Feste im DaVinci

Ob eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier, eine Hochzeit oder ein herzliches Familienfest

– wir bieten Ihnen für jede Gesellschaft den passenden Rahmen. Genießen Sie unsere italienische Gastfreundschaft zum Beispiel in unserem gemütlichen **Kaminzimmer**. Wir schaffen dazu die passenden Genussmomente, damit sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen.



### Raum für produktiven Fokus

Für Ihre Tagungen, Seminare oder Business-Meetings steht Ihnen unser **separater, ruhiger Meeting-Raum** zur Verfügung.

Hier bieten wir eine produktive Arbeitsatmosphäre mit schnellem WLAN. Für Ihre kulinarische Stärkung sorgt unsere Küche ganz nach Ihren Wünschen – ob mit einem Business-Lunch, Speisen á la Carte oder einem individuellen Menü.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

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

