



Speisekarte



Herzlich Willkommen!

benvenuti

Unser Restaurant „da Vinci“ ist seit 2006 am Standort Neheim ansässig. Im März 2011 haben wir unsere neuen Räumlichkeiten hinter der Villa Wesco bezogen.

Concetta und Vincenzo Scuderi führen zusammen mit ihrem Team liebevoll das „da Vinci“ direkt an der Ruhr. Schon in dritter Generation hat die Familie Scuderi Erfahrung in der Gastronomie. Durch diese Leidenschaft können auch Sie in Neheim täglich italienische Lebenskultur erleben und mediterrane Köstlichkeiten genießen.

In unserer Hauptspeisekarte finden Sie traditionelle italienische Gerichte, angefangen

bei Pizzen aus dem Steinofen, befeuert mit echtem Buchenholz, über delikate Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu den passenden italienischen Weiß- und Rotweinen.

Darüber hinaus haben wir auf unserer Tageskarte hausgemachte Pasta, frischen Fisch sowie ausgefallene, saisonale Speisen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im „da Vinci“ und guten Appetit!

Ihre Familie Scuderi & Team

Event & Catering

ambiente

Lieben Sie die italienische Küche und planen ein eigenes Fest? – Dann sind Sie bei uns genau richtig. Unser mediterraner Party- und Cateringservice macht Ihre Veranstaltung zum Erlebnis.

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass und Geschmack die passenden Köstlichkeiten. Buchen Sie z.B. unseren nostalgischen Foodtruck „Ziú Vincenzo“ – so wird das Essen direkt zum kulinarischen Highlight auf jeder Feier oder Veranstaltung.

Egal ob ein Catering für Betriebsfeste, Geburtstags- und Hochzeitsfeiern, Events oder Präsentationen bis zu 500 Personen. Oder möchten Sie alternativ bei uns im Hause eine italienische Festa feiern (ab einer Personenzahl von ca. 70 Gästen)? Wir stellen Ihnen gerne ein delikates Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen und bereiten unsere Location für Sie vor.





Antipasti

Antipasti

1. **Lachs Carpaccio** 19,00 €
auf Sizilianische Art
Sicilian Style
2. **Carpaccio vom Rind** 19,00 €
hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola
wafer-thin slices of beef fillet served with Parmesan cheese and arugula
3. **Antipasto misto**
gemischter Vorspeiseteller nach „Art des Hauses“
mixed appetizer plate à la maison

pro Person ohne Fisch (per person without fish) 19,00 €
pro Person mit Fisch (per person with fish) 22,00 €
4. **Vitello tonnato** 19,00 €
Kalbsfleisch mit Thunfischpaste ⁴
veal with tuna paste

Bruschetta / Focaccia

21. **Bruschetta Italiana** 8,50 €
mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl ¹
with fresh tomatoes, garlic and olive oil
22. **Focaccia** 9,50 €
Rosmarinbrot mit Olivenöl und Knoblauch ¹
rosemary bread with olive oil and garlic

Bambini

(nur für Kinder unter 12 Jahren)

94. **Penne Bolognese** 11,50 €
Nudeln mit Hackfleischsauce ^{1,9}
pasta with sauce bolognese
95. **Cotoletta Milanese** 14,00 €
kleines Schnitzel mit Pommes ^{1,3}
a small outlet with French fries
96. **Mini Pizza** ab 10,50 €
Belag nach Wahl
toppings of your choice

¹ = glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; ² = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; ³ = Eier und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁴ = Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁵ = Erdnüsse und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁶ = Sojabohnen und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁷ = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose); ⁸ = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹⁰ = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹¹ = Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹² = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; ¹³ = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹⁴ = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

Insalate



- | | | |
|------------|--|---------|
| 8. | Insalata di Rucola
Rucolasalat, Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkerne
arugula salad with cherry tomatoes, Parmesan cheese and pine nuts | 13,50 € |
| 9. | Mini Beilagen Salat
kleiner gemischter Salat ⁹
small mixed salad | 7,00 € |
| 10. | Insalata della Nonna
gem. Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Zwiebeln, Mais, Schinken, Peperoni, Artischocken, Oliven
mixed salad with tomatoes, cucumber, egg, onions, sweet corn, ham, chillies, artichokes and olives | 14,00 € |
| 11. | Insalata Dario
gem. Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais, Oliven, Putenstreifen, Schinken
mixed salad with tomatoes, peppers, onions, sweet corn, olives, turkey, ham | 16,00 € |
| 12. | Caprese di Bufala
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum
tomatoes, buffalo mozzarella cheese and basil | 16,50 € |
| 13. | Insalata da Vinci
gem. Salat, Tomaten, Gurken, Schinken, Thunfisch, Paprika, Oliven, Zwiebeln
mixed salad with tomatoes, cucumber, ham, tuna, peppers, olives and onions | 16,00 € |
| 14. | Insalata Parma
Rucolasalat, Büffel-Mozzarella, Parmaschinken und frisch geriebener Parmesan
arugula salad with buffalo mozzarella cheese, Parma ham and freshly-grated Parmesan cheese | 20,00 € |

Salatdressings:

Italiano	Olivenöl, Balsamico nero olive oil, dark balsamic vinegar
Classico	Joghurtdressing mit mediterranen Kräutern yoghurt dressing with mediterranean herbs
Rosmarino	Rosmarindressing mit Balsamico bianco rosemary dressing with white balsamic vinegar

1 =glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 = Krebstiere und draus gewonnene Erzeugnisse; 3 = Eier und darauf gewonnene Erzeugnisse; 4 = Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse; 5 = Erdnüsse und darauf gewonnene Erzeugnisse; 6 = Sojabohnen und darauf gewonnene Erzeugnisse; 7 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose); 8 = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Parannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11 = Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12 = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; 13 = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.



Pasta



Pasta

- | | |
|---|---------|
| 28. Penne del capitano | 17,00 € |
| mit frischem Spinat, Lachs, Krabben und Cherrytomaten ^{1,2,4,14}
with fresh spinach, salmon, prawns and cherry tomatoes | |
| 29. Cannelloni Ricotta è Spinaci | 17,50 € |
| mit Ricottakäse und frischem Spinat, mit Mozzarella überbacken ^{1,7}
with ricotta cheese and fresh spinach, with mozzarella gratinated | |
| 30. Spaghetti Aglio e Olio | 16,00 € |
| mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni (scharf) ¹
with olive oil, garlic and hot chillies | |
| 31. Spaghetti Carbonara | 17,00 € |
| mit Guanciale, Eigelb und Olivenöl ^{1,3}
with guanciale, egg yolk and olive oil | |
| 32. Spaghetti all' Italiana | 16,00 € |
| mit Cocktailltomaten, Knoblauch, Rucola und frisch geriebenem Parmesan ¹
with cocktail tomatoes, garlic, arugula and freshly-grated Parmesan cheese | |
| 33. Spaghetti Frutti di Mare | 22,50 € |
| mit Meeresfrüchten in einer Tomatensauce ^{1,2,4}
with seafood in a tomato sauce | |
| 34. Tagliatelle al Manzo | 21,50 € |
| mit Champignons und Rinderfiletspitzen ¹
with mushrooms and beef tenderloin tips | |
| 35. Tagliatelle al Salmone | 21,50 € |
| mit Lachs in einer Tomatensahnesauce ^{1,4}
with salmon in a creamy tomato sauce | |
| 36. Lasagne al Forno | 16,00 € |
| mit Hackfleischfüllung, überbacken ¹
gratinated lasagna with minced meat | |
| 37. Penne al Forno | 16,00 € |
| mit Hackfleisch-Sahnesauce, Ei, Erbsen, Schinken, überbacken ¹
with creamy meat sauce, egg, peas and ham, gratinated | |

Vegane Gerichte / glutenfreie Pasta

**Gerne bereiten wir Ihnen auch vegane Gerichte und glutenfreie Pasta zu.
Sprechen Sie uns bitte an.**

We are also happy to prepare vegan dishes and gluten-free pasta. Please contact us.

Glutenfreie Pasta

gluten-free pasta with an extra charge of 4,00 €

Aufpreis 4,00 €

1 = glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3 = Eier und darauf gewonnene Erzeugnisse; 4 = Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse; 5 = Erdnüsse und darauf gewonnene Erzeugnisse; 6 = Sojabohnen und darauf gewonnene Erzeugnisse; 7 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose); 8 = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11 = Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12 = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; 13 = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

Pizza



Pizze

Groß

Ø 30 cm

- 55. Pizza Margherita** 13,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte ¹
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte
- 56. Pizza Salame Italiano** 14,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, italienische Salami ¹
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, Italian salami
- 57. Pizza Prosciutto** 14,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken ¹
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, ham
- 58. Pizza Funghi** 14,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons ¹
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, mushrooms
- 59. Pizza Regina** 15,50 €
San Marzano Tomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl und Basilikum, sehr dünn ¹
San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella cheese, olive oil and basil, rolled out thinly
- 60. Pizza Capricciosa** 15,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, Artischocken ¹
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, ham, mushrooms, artichokes
- 61. Pizza Quattro Stagioni** 15,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Thunfisch, Champignons, Paprika ^{1,4}
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, ham, tuna, mushrooms, peppers
- 62. Pizza Parma** 16,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken und Gorgonzola-Käse ¹
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, Parma ham, gorgonzola cheese
- 63. Pizza Fantasia** 16,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Paprika, Champignons, Thunfisch, Peperoni, Artischocken^{1,4}
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, ham, peppers, mushrooms, tuna, chillies, artichokes
- 64. Pizza Vegetaria** 16,50 €
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Paprika, Auberginen ¹
San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, zucchini, peppers, aubergines
- 65. Pizza Frutti di Mare** 20,00 €
San Marzano Tomaten, Meeresfrüchte ^{1,2,4}
San Marzano tomatoes, seafood

1 = glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3 = Eier und darauf gewonnene Erzeugnisse; 4 = Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse; 5 = Erdnüsse und darauf gewonnene Erzeugnisse; 6 = Sojabohnen und darauf gewonnene Erzeugnisse; 7 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose); 8 = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Parannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11 = Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12 = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; 13 = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

Pizza



Groß

Ø 30 cm

- | | |
|--|---------|
| 66. Pizza Concettina | 15,50 € |
| San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Spinat, Oliven, Zwiebeln, Ei ¹ | |
| San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, ham, spinach, olives, onions, egg | |
| 67. Pizza Calzone | 15,50 € |
| gefüllte Pizza mit San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Spinat, Bolognese-Sauce, Thunfisch, Paprika ¹ | |
| Pizza filled with ham, San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, ham spinach, sauce bolognese, tuna, peppers | |
| 68. Pizza Rucola | 16,50 € |
| San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, frisch geriebener Parmesan ¹ | |
| San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, arugula, Parmesan cheese | |
| 69. Pizza Italia | 16,50 € |
| San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frische Tomaten, Zwiebeln, Salami, Knoblauch ¹ | |
| San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, fresh tomatoes, onions, salami, garlic | |
| 70. Pizza dello Chef | 17,50 € |
| San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Bruschetta-Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan ¹ | |
| San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, chopped tomatoes, Parma ham, arugula, Parmesan cheese | |
| 71. Pizza Tonno Cipolla | 15,50 € |
| San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln ^{1,5} | |
| San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, tuna, onions | |
| 72. Pizza Piccante | 15,50 € |
| San-Marzano-Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Peperoni, Oliven, Kapern ¹ | |
| San Marzano tomatoes, mozzarella cheese Fior di Latte, spicy salami, chillies, olives, capers | |
| 73. Pizza allo Scoglio | 17,50 € |
| Mozzarella Fior di Latte, Olivenöl, Lachs, Krabben, Spinat ^{1,2,4} | |
| Mozzarella cheese Fior di Latte, olive oil, salmon, prawns, spinach | |

Haben Sie keine richtige Zusammenstellung gefunden? Stellen Sie sich doch einfach Ihre Lieblingspizza selbst zusammen. Zusätzlicher Belag wird ab 2,00 € berechnet.

Haven't found a pizza to your liking? Why not put together your own favourite pizza? Extra toppings starting at 2,00 €.

Glutenfreier Pizzateig – Wir stellen Ihnen unsere Pizza gerne auch glutenfrei her. Aufpreis 4,00 €. Sprechen Sie uns einfach an.

Gluten-free pizza dough. – We can also make our pizza gluten-free for you. Extra charge 4,00 €. Feel free to ask us.

¹ =glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; ² = Krebstiere und draus gewonnene Erzeugnisse; ³ = Eier und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁴ = Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁵ = Erdnüsse und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁶ = Sojabohnen und darauf gewonnene Erzeugnisse; ⁷ = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose); ⁸ = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Parannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹⁰ = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹¹ = Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹² = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; ¹³ = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; ¹⁴ = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

Carne



Pesce



vom Schwein

- 80. Scaloppina al Vino Bianco** 24,50 €
drei kleine Schnitzel (natur) in einer Weißweinsauce ¹
three small natural cutlets in a white wine sauce
- 81. Scaloppina ai Funghi** 24,50 €
drei kleine Schnitzel (natur) in einer Champignonsauce ¹
three small natural cutlets in a mushroom sauce
- 82. Involtini della Nonna** 24,50 €
drei kleine Schweine-Rouladen gefüllt mit Schinken und Käse ¹
three small pork roulades filled with ham and cheese

vom Rind

- 83. Filetto al Pepe Verde** 42,50 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer ¹
fillet of beef with green pepper
- 84. Filetto all' Italiana** 42,50 €
Rinderfilet vom Grill mit Bruschetta-Tomaten, Rucola und frisch geriebenem Parmesan ¹
grilled fillet of beef with chopped tomatoes, arugula and freshly-grated Parmesan cheese
- 85. Duetto** 46,50 €
Rinderfilet und zwei Gambas vom Grill mit Olivenöl und frischen Kräutern ¹
grilled fillet of beef and two grilled king prawns with olive oil and fresh herbs

- 89. Calamari Fritti** 25,50 €
frittierte Calamari-Ringe ^{1,4}
deep-fried squid rings
- 90. Salmone con Gorgonzola e Spinaci** 30,00 €
Lachsfilet in einer Gorgonzola-Spinatsauce ^{1,4}
salmon fillet in a gorgonzola cheese and spinach sauce
- 91. Gamberoni alla Griglia** 42,50 €
gegrillte Hummerkrabben ^{1,2,4}
grilled king prawns

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln.

All fish and meat dishes are served with rosemary potatoes.

Zusätzliche Beilagen:

- a) Mediterranes Gemüse 7,50 €
mediterranean vegetables
- b) Gemischter Beilagensalat 7,00 €
small mixed salad

1 = glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; 3 = Eier und darauf gewonnene Erzeugnisse; 4 = Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse; 5 = Erdnüsse und darauf gewonnene Erzeugnisse; 6 = Sojabohnen und darauf gewonnene Erzeugnisse; 7 = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose); 8 = Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Parannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse; 10 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; 11 = Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; 12 = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂; 13 = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; 14 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.



Bevande

Bevande

Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages

Cola, Fanta, Sprite	0,2l	3,50 €
San Pellegrino	0,25l	3,50 €
San Pellegrino	0,75l	7,50 €
Apfelsaft, Orangensaft apple or orange juice	0,2l	3,50 €
Apfelschorle apple juice mixed with mineral water	0,33l	4,00 €
Alkoholfreies Bier non-alcoholic beer		3,50 €

Bier vom Fass Draught beer

VELTINS Pilsener	0,2l	2,50 €
VELTINS Pilsener	0,4l	5,00 €

Flaschenbier Bottled beer

Grevensteiner	0,3l	4,00 €
Weizenbier	0,5l	5,00 €
Weizenbier alkoholfrei non-alcoholic	0,5l	5,00 €

Aperitif Appetizer

Limoncello Spritz, Lillet Wild Berry	9,00 €
Hugo, Aperol Spritz, Campari Orange	9,00 €
Martini Bianco	8,00 €
Hugolino, alkoholfrei non-alcoholic	7,00 €

Digestif Digestif

Grappa Poli	8,50 €
Ramazotti	5,00 €
Averna	5,00 €
Sambuca	5,00 €

Warme Getränke Hot beverages

Kaffee coffee	3,00 €
Espresso	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tee tea	3,50 €

Dessert

Bitte fragen Sie nach unseren Dessert-Angeboten. Please ask about our dessert offers.



Weißweine

Offene Weißweine white wine by the glass

Frizzantino (lieblich) (sweet)	0,1l	3,50 €	0,2l	5,50 €	0,5l	12,50 €
Frascati (trocken) (dry)	0,1l	4,00 €	0,2l	6,00 €	0,5l	13,50 €
Pinot Grigio (trocken) (dry)	0,1l	4,00 €	0,2l	6,00 €	0,5l	13,50 €

Flaschenweine weiß white wine

Scaia	(12,5 %)
Winzer vine dresser	Tenuta S. Antonio
Rebsorte varietal	Garganega, Trebbiano und Chardonnay
Anbauregion region	Venetien
Geschmack taste	frisch und süffig mit angenehm leicht würzigem Nachgeschmack fresh and pleasant to the taste with a decent aromatic after taste
Empfehlung suggestion	als Aperitif, für Vorspeisen oder Fisch appetizer or fish
Glas glass	0,1l: 5,00 € / 0,2l: 9,00 €
Flasche bottle	0,75l: 28,00 €

Chardonnay Ciari	(13,0 %)
Winzer vine dresser	Borgomolino
Rebsorte varietal	Chardonnay
Anbauregion region	Venetien
Geschmack taste	trocken, Pfirsich, grüner Apfel, Banane, Aprikose dry, peach, green apple, banana, apricot
Empfehlung suggestion	passt zu hellem Fleisch und leichten Speisen bright meat and light dishes
Glas glass	0,1l: 5,00 € / 0,2l: 8,50 €
Flasche bottle	0,75l: 28,00 €

Lugana Ca`de Frati	(13 %)
Winzer vine dresser	Ca`de Frati
Rebsorte varietal	Trebbiano di Lugana
Anbauregion region	Venetien
Geschmack taste	ausbalancierter Geschmack mit angenehm lebendiger Säure und delikater Bittermandelnote balanced taste with decently vivid acidity and delicate bitter almond flavour
Empfehlung suggestion	zu Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, Pasta und Gemüse fish, sea food, prawns, pasta and vegetables
Glas glass	0,1l: 5,00 € / 0,2l: 9,50 €
Flasche bottle	0,75l: 34,00 €

Rotweine

Offene Rotweine red wine by the glass

Lambrusco (lieblich) (sweet)	0,1l	3,50 €	0,2l	6,00 €	0,5l	12,50 €
Montepulciano (trocken) (dry)	0,1l	4,00 €	0,2l	6,50 €	0,5l	13,50 €
Chianti (trocken) (dry)	0,1l	4,00 €	0,2l	6,50 €	0,5l	13,50 €

Flaschenweine rot red wine

Indio (13,5 %)

Winzer vine dresser Bove

Rebsorte varietal 90% Montepulciano, 10% Cabernet Sauvignon

Anbauregion region Abruzzen

Geschmack taste ausgeprägt mit Frucht und Fülle, rund und vollmundig
pronounced fruitiness and body, round and full-bodied

Empfehlung suggestion zu herbstlichen Speisen, Fleisch und Waldpilzen
autumnally dishes, meat and wild mushrooms

Glas glass 0,1l: 5,00 € / 0,2l: 9,00 € **Flasche** bottle 0,75l: 31,00 €

Ronchedone Benaco (14,5 %)

Winzer vine dresser Ca´de Frati

Rebsorte varietal Marzemino, Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Anbauregion region Lombardei

Geschmack taste trocken, weich, mit Himbeer-, Waldbeer- und Vanillearoma
dry, soft, with raspberry, wildberry and vanilla flavour

Empfehlung suggestion zu Pastavariationen, fleischhaltigen, kräftigen Suppen,
würzigem Käse, Fleisch und Wild
pasta, meaty and strong soups, spicy cheese, meat and venison

Glas glass 0,1l: 6,00 € / 0,2l: 12,00 € **Flasche** bottle 0,75l: 42,00 €

Primitivo Sessant´anni (14,5 %)

Winzer vine dresser Feudi di San Marzano

Rebsorte varietal Primitivo di Manduria

Anbauregion region Apulien

Geschmack taste würzig, eingelegte Früchte, üppige Fruchtsüße
spicy, pickled fruits, opulent fruit sweetness

Empfehlung suggestion zu rotem Fleisch, Pastagerichten, Pizza
red meat, pasta, pizza

Glas glass 0,1l: 6,00 € / 0,2l: 12,00 € **Flasche** bottle 0,75l: 42,00 €

Valpolicella Ripasso (14 %)

Winzer vine dresser Pra

Rebsorte varietal Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Anbauregion region Venetien

Geschmack taste trockener, warmer und leicht bitterer Geschmack,
an Veilchen, Lakritze und Brombeeren erinnernd
dry, warm and slightly bitter taste, reminiscent of violets, liquorice and blackberries

Empfehlung suggestion Pasta mit Fleischsauce, rotem Fleisch, kräftige Speisen
pasta with meat sauce, red meat, strong dishes

Glas glass 0,1l: 6,00 € / 0,2l: 12,00 € **Flasche** bottle 0,75l: 42,00 €

da Vinci

da Vinci

Bahnhofstraße 213
59759 Arnsberg
Tel.: 0 29 32 - 89 51 99
www.trattoria-davinci.eu

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

MI - SA: 11.30 - 14.30 UHR

UND 17.30 - 22.00 UHR (SA BIS 23.00 UHR)

SONN- UND FEIERTAGS: 17.00 - 22.00 UHR

MONTAG & DIENSTAG: RUHETAG