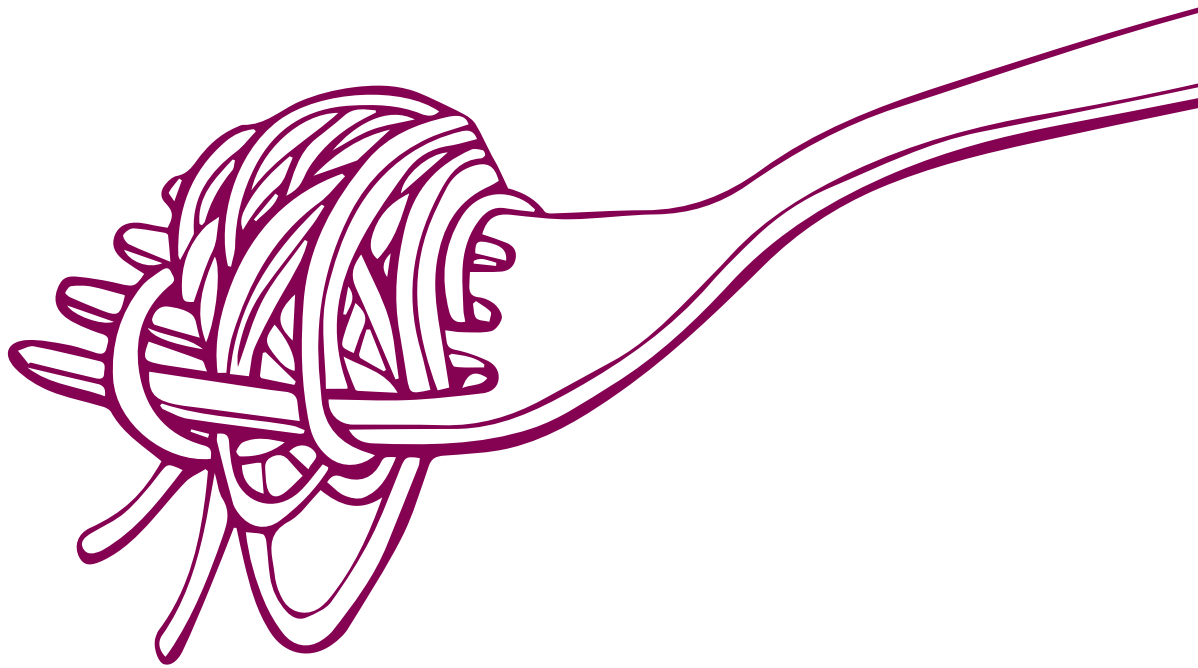


# DA VINCI MENU



# ANTIPASTI/APPETIZERS

<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> .....	€ 10,00 x 1 persona • € 15,00 x 2 persone
A selection of cold cuts, olives and cheese (house starter)	
<b>ANTIPASTO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA</b> .....	€ 10,00
Cured ham with mozzarella (fresh cheese from cow buffalos milk)	
<b>TARTARE DI MANZO</b> carne di manzo selezionata da Vinci servita agli agrumi con zest di limone o con cipolla rossa di Tropea caramellata.....	€ 15,00 • 150gr
Beef tartare	
<b>CARPACCIO DI BUFALA CON ZEST DI LIMONE E MENTA FRESCA</b> .....	€ 15,00
(secondo disponibilità) Buffalos meat Carpaccio with lemon zest and fresh mint leaves	
<b>ROAST BEEF DI BUFALA CON ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE</b> .....	€ 15,00
(secondo disponibilità) Buffalos roast beef served with grilled vegetables	
<b>BRUSCHETTA CON PACHINO</b> .....	€ 5,00
Chopped tomato on toasted bread	
<b>BRUSCHETTA CON MOZZARELLA CALDA E PROSCIUTTO</b> .....	€ 5,00
Melted mozzarella with ham on toasted bread	
<b>BRUSCHETTA CON MOZZARELLA CALDA E ALICI</b> .....	€ 5,00
Melted mozzarella with anchovies on toasted bread	
<b>BRUSCHETTA CON BROCCOLETTI E SALSICCIA</b> .....	€ 5,00
Broccoli and sausage on toasted bread	
<b>BRUSCHETTA CON FUNGHI PORCINI*</b> .....	€ 8,00
Porcini mushrooms on toasted bread	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> .....	€ 8,00
Eggplant lasagna	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> .....	€ 10,00
Cheese platter	
<b>CAPRESE</b> .....	€ 10,00
Sliced mozzarella, tomatoes and basil with a drizzle of E.V. olive oil	
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> .....	€ 10,00
Cold cuts platter	
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA, GRANA E SUCCO DI LIMONE</b> .....	€ 10,00
Rocket salad with bresaola (air dried beef fillet)	

## PRIMI/ENTREE

<b>PASTA CON POMODORO FRESCO</b> .....	€ 8,00
Classic italian tomato sauce	
<b>RIGATONI ALL' AMATRICIANA</b> .....	€ 10,00
Rigatoni in a bacon, tomato, onion and mild chili sauce	
<b>FETTUCCINE CON FUNGHI PORCINI*</b> .....	€ 12,00
Fettucine with porcini mushrooms	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> .....	€ 10,00
Spaghetti in a creamy egg, cheese and bacon sauce	
<b>FETTUCCINE AL RAGU'</b> .....	€ 10,00
Fettucine with ragout (mincemeat) sauce	
<b>CACIO E PEPE DA VINCI</b> .....	€ 10,00
Spaghetti with cheese and pepper	
<b>LASAGNA</b> .....	€ 10,00
Classic italian mincemeat lasagna	
<b>PENNETTE ALL' ARRABBIATA</b> .....	€ 8,00
Penne with oil and chili	
<b>PASTA MALTAGLIATI CON FAGIOLI*</b> .....	€ 10,00
Bean pasta	
<b>RIGATONI CON LA PAJATA*</b> .....	€ 12,00
A classic roman dish consisting of the intestines of an "un-weaned" calf	
<b>FETTUCCINE CON SALSICCIA E BROCCOLETTI</b> .....	€ 10,00
Fettucine pasta in a broccolini and sausage sauce	

## SECONDI/MAINS

<b>FILETTO DI MANZO</b> (secondo disponibilità).....	€ 20,00 • 220gr
Fillet	
<b>FILETTO DI MANZO CON PORCINI*</b> (secondo disponibilità).....	€ 25,00 • 220gr
Fillet with porcini mushrooms	
<b>BISTECCA FIORENTINA LOMBATA PEZZATA ROSSA</b> (ordine minimo 600 gr) .....	€ 6,00 l'etto
T-Bone steak € 6,00/100gr (minimum order 600gr)	
<b>BISTECCA DI MANZO (SENZA OSSO)</b> .....	€ 20,00 • 300gr
Rib eye steak	
<b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS AUSTRALIANO</b> .....	€ 35,00 • 300gr
Premium Angus Beef Australia	
<b>ENTRECÔTE CARNI INTERNAZIONALI</b> (secondo disponibilità) .....	€ 35,00 • 300gr
international meats	
<b>TAGLIATA</b> .....	€ 20,00 • 300gr
Sliced rib eye steak	
<b>TAGLIATA ARGENTINA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</b> .....	€ 22,00 • 300gr
Argentine sliced steak with rocket salad and shavings of parmesan cheese	
<b>L'IMPICCATO</b> .....	€ 25,00 • 500gr   € 38,00 • 750gr   € 46,00 • 1kg
Spiedone carne di manzo selezionata da Vinci	
Beef skewer	
<b>TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</b> .....	€ 12,00 • 250gr
Sliced grilled chicken with rocket salad and shavings of parmesan cheese	
<b>HAMBURGER DI BOVINA PIEMONTESE CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</b> .....	€ 15,00 • 300gr
Hamburger (without bread) with rocket salad and shavings of parmesan cheese	
<b>SALSICCIA E PATATE</b> .....	€ 10,00
Sausage and potatoes	
<b>STINCO CON FAGIOLI*</b> .....	€ 12,00
Pork shank and bean sause	
<b>TRIPPA ALLA ROMANA*</b> .....	€ 10,00
Roman-style tripe	
<b>CODA ALLA VACCINARA*</b> .....	€ 10,00
Oxtail stew	
<b>STRACCETTI CON RUCOLA, GRANA, E PACHINO</b> .....	€ 18,00 • 250gr
Beef strips with rocket salad, tomato and parmesan cheese	
<b>GRIGLIATA MISTA</b> .....	€ 20,00
Mix grill	

## CONTORNI/SIDEDISH

<b>PATATE</b> .....	€ 4,00
Potatoes fried/baked	
<b>INSALATA VERDE/MISTA</b> .....	€ 4,00
Green/mixed salad	
<b>CICORIA</b> .....	€ 4,00
Chicory	
<b>MISTO DI VERDURE DI STAGIONE</b> .....	€ 6,00
Seasonal mix vegetables	
<b>PISELLI</b> .....	€ 4,00
Peas	
<b>BROCCOLETTI</b> .....	€ 4,00
Broccolini	
<b>VERZA</b> .....	€ 4,00
Savoy cabbage	

Le materie prime utilizzate per i nostri contorni sono tutti prodotti freschi a km zero forniti dall'azienda agricola Nardoni Gabriella

## DOLCI/DESSERT

<b>TIRAMISÙ DA VINCI</b> .....	€ 5,00
Mascarpone cheese, cream, chocolate and biscuits soaked in coffee	
<b>PANNA COTTA</b> .....	€ 5,00
Cooked cream with caramel, chocolate or strawberry topping	
<b>TORTA NUTELLA E PERA DI MAMMA ANTONIETTA</b> .....	€ 5,00
Pear and Nutella cake	
<b>CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA</b> .....	€ 5,00
Sicilian cannolo with fresh ricotta cheese	
<b>CHEESECAKE</b> .....	€ 5,00
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b> .....	€ 5,00
Seasonal fresh fruit	

Chiedete al nostro personale di sala su altri eventuali dolci del giorno

## BEVANDE/DRINKS

<b>ACQUA</b> .....	€ 2,00
<b>COCA COLA - COCA ZERO - FANTA</b> .....	€ 2,50
<b>COCA COLA BOTTIGLIA</b> (1 litro).....	€ 4,00
<b>BIRRA FLEA "FEDERICO II EXTRA"</b> 0,33cl.....	€ 6,00
<b>BIRRA FLEA "BASTOLA"</b> 0,33cl.....	€ 6,00
<b>BIRRA CASTELLO "LA DECISA"</b> 0,33cl.....	€ 6,00
<b>BIRRA ST. STEFANUS</b> 0,75cl.....	€ 15,00
<b>BIRRA DOLOMITI SPECIALE FABRICA DI PEDAVENE</b> 0,75cl.....	€ 15,00
<b>CAFFE</b> .....	€ 1,00
<b>AMARO</b> .....	€ 3,00
<b>LIMONCELLO</b> .....	€ 3,00
<b>BERTA AMARO D'ERBE</b> .....	€ 8,00
<b>COGNAC ALLE PERE WILLIAMS</b> .....	€ 8,00
<b>GRAPPA TIPICA</b> .....	€ 3,00
<b>GRAPPA BARRIQUE</b> .....	€ 3,00
<b>GRAPPA BERTA</b> .....	€ 6,00
<b>GRAPPA QUEEN BLACK</b> .....	€ 7,00
<b>GRAPPA QUEEN RED</b> .....	€ 7,00
<b>RUM MATUSALEM GRAN RISERVA</b> .....	€ 10,00
<b>RUM CUBANEY 21 ANNI</b> .....	€ 10,00
<b>RUM ZACAPA CENTENARIO</b> .....	€ 8,00
<b>RUM BOTRAN RESERVA 18 ANNI</b> .....	€ 8,00
<b>VINO DI VISCIOLE</b> .....	€ 4,00

\*Prodotti congelati - Frozen products \*Solo periodo invernale - Winter dish