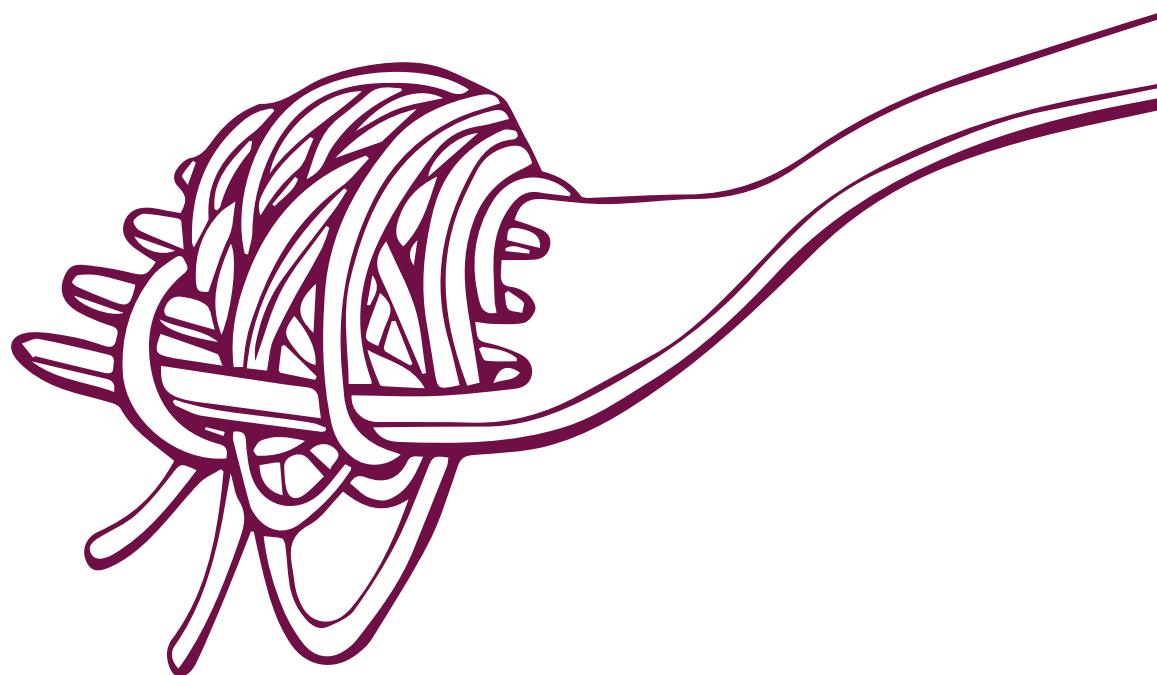


DA VINCI MENU



DA VINCI
BISTECCHERIA

ANTIPASTI/APPETIZERS

Servizio € 2,00

ANTIPASTO DELLA CASA	€ 12,00 x 1 persona • € 20,00 x 2 persone
A selection of cold cuts, olives and cheese (house starter)	
ANTIPASTO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA	€ 12,00
Cured ham with mozzarella (fresh cheese from cow buffalos milk)	
TARTARE DI MANZO 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	
CARPACCIO DI BUFALA CON ZEST DI LIMONE E MENTA FRESCA	€ 18,00
(secondo disponibilità) Buffalos meat Carpaccio with lemon zest and fresh mint leaves	
ROAST BEEF DI BUFALA CON ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLiate	€ 15,00
(secondo disponibilità) Buffalos roast beef served with grilled vegetables	
TAGLIERE DI CRUDO A MANO	€ 15,00
Cured ham cut by hand platter	
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 10,00
Eggplant Parmigiana	
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 15,00
Cheese platter	
CAPRESE	€ 10,00
Sliced mozzarella, tomatoes and basil with a drizzle of E.V. olive oil	
TAGLIERE DI SALUMI	€ 12,00
Cold cuts platter	
CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA, GRANA E SUCCO DI LIMONE	€ 10,00
Rocket salad with bresola (air dried beef fillet)	
BRUSCHETTA CON PACHINO	€ 3,00
Chopped tomato on toasted bread	
BRUSCHETTA CON MOZZARELLA CALDA E PROSCIUTTO	€ 4,00
Melted mozzarella with ham on toasted bread	
BRUSCHETTA CON MOZZARELLA CALDA E ALICI	€ 4,00
Melted mozzarella with anchovies on toasted bread	
BRUSCHETTA CON BROCCOLI E SALSICCIA	€ 4,00
Broccoli and sausage on toasted bread	
BRUSCHETTA CON FUNGHI PORCINI*	€ 5,00
Porcini mushrooms on toasted bread	
BRUSCHETTA CON LARDO	€ 5,00
Lard on toasted bread	
BRUSCHETTA CON POMODORO E CRUDO A MANO	€ 5,00
Cured ham cut by hand and tomatoes on toasted bread	
BRUSCHETTA CON LA PAJATA*	€ 5,00
Intestines of an "un-weaned" calf on toasted bread	



Tutti i primi piatti vengono preparati
utilizzando i prodotti del pastificio Mancini



È possibile richiedere l'utilizzo della pasta fresca
del pastificio Neri con un supplemento di €2

PASTA CON POMODORO FRESCO	€ 10,00
Classic italian tomato sauce	
RIGATONI ALL' AMATRICIANA	€ 12,00
Rigatoni in a bacon, tomato, onion and mild chili sauce	
FETTUCCINE CON FUNGHI PORCINI*	€ 14,00
Fettucine with porcini mushrooms	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DA VINCI	€ 12,00
Spaghetti in a creamy egg, cheese and bacon sauce	
FETTUCCINE AL RAGU'	€ 12,00
Fettucine with ragout (mincemeat) sauce	
CACIO E PEPE DA VINCI	€ 12,00
Spaghetti with cheese and pepper	

LASAGNA	€ 12,00
Classic italian mincemeat lasagna	
PENNETTE ALL' ARRABBIATA	€ 10,00
Penne with oil and chili	
PASTA MALTAGLIATI CON FAGIOLI	€ 10,00
Bean pasta	
RIGATONI CON LA PAJATA	€ 14,00
A classic roman dish consisting of the intestines of an "un-weaned" calf	
FETTUCCINE CON SALSICCIA E BROCCOLETTI	€ 12,00
Fettucine pasta in a broccolini and sausage sauce	

SECONDI/MAINS

FILETTO DI MANZO CON OLIO E SALE	€ 30,00 • 250gr
Fillet	
TAGLIATA ARGENTINA CON OLIO E SALE	€ 35,00 • 300gr
Argentine sliced steak	
HAMBURGER DI BOVINO ANGUS CON OLIO E SALE	€ 15,00 • 300gr
Premium Angus Beef Hamburger	
Supplemento per aggiunte:	
con Rucola e scaglie di grana / Granella di pistacchio	€ 2,00
con Porcini / Lardo di Colonnata	€ 5,00
BISTECCA DI MANZO (SENZA OSSO)	€ 22,00 • 300gr
Rib eye steak	
COSTATA ITALIANA	€ 10,00 l'etto
Beef steak	
FIorentina ITALIANA (secondo disponibilità) (ordine minimo 600 gr)	€ 12,00 l'etto
T-Bone steak	
COSTATA NEBRASKA	€ 12,00 l'etto
Beef steak	
ENTRECÔTE CARNI INTERNAZIONALI (secondo disponibilità) international meats.....	€ 45,00 • 300gr
L'IMPICCATO	€ 30,00 • 500gr € 42,00 • 750gr € 58,00 • 1kg
Spiedone carne di manzo Argentina selezionata da Vinci Beef skewer	
L'IMPICCATO DELUXE (con carni pregiate)	€ 75,00 • 500gr € 110,00 • 750gr € 150,00 • 1kg
TAGLIATA DI POLLO OLIO E SALE	€ 12,00 • 250gr
Sliced grilled chicken	
TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 14,00 • 250gr
Sliced grilled chicken with rocket salad and shavings of parmesan cheese	
SALSICCIA E PATATE	€ 12,00
Sausage and potatoes	
STRACCETTI CON RUCOLA, GRANA, E PACHINO	€ 18,00 • 250gr
Beef strips with rocket salad, tomato and parmesan cheese	
GRIGLIATA MISTA	€ 22,00
Mix grill	
STINCO CON FAGIOLI	€ 12,00
Pork shank and bean sause	
TRIPPA ALLA ROMANA*	€ 12,00
Roman-style tripe	
CODA ALLA VACCINARA	€ 12,00
Oxtail stew	

CONTORNI/SIDEDISH

PATATE	€ 6,00
Potatoes fried/baked	
INSALATA VERDE/MISTA	€ 6,00
Green/mixed salad	

CICORIA	€ 6,00
Chicory	
PISELLI	€ 6,00
Peas	
BROCCOLETTI	€ 6,00
Broccolini	
VERZA	€ 6,00
Savoy cabbage	
MISTO DI VERDURE DI STAGIONE	€ 7,00
Seasonal mix vegetables	

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

DOLCI/DESSERT

TIRAMISÙ DA VINCI	€ 7,00
Mascarpone cheese, cream, chocolate and biscuits soaked in coffee	
PANNA COTTA	€ 7,00
Cooked cream with caramel, chocolate or strawberry topping	
TORTA NUTELLA E PERA DI MAMMA ANTONIETTA	€ 7,00
Pear and Nutella cake	
CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA	€ 7,00
Sicilian cannolo with fresh ricotta cheese	
CHEESECAKE	€ 7,00
Cheesecake topped with fresh fruit or a selection of jams	
CREMA CATALANA	€ 7,00
Catalan cream	
FRUTTA DI STAGIONE	€ 7,00
Seasonal fresh fruit	

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

BEVANDE/DRINKS

ACQUA	€ 3,00 in bottiglia • € 2,00 filtrata
COCA COLA - COCA ZERO - FANTA	€ 3,00
COCA COLA BOTTIGLIA (1 litro).....	€ 5,00
BIRRA FLEA "FEDERICO II EXTRA" 0,33cl	€ 6,00
BIRRA "VIOLANTE" (Belgian Strong Ale) 0,33cl	€ 6,00
BIRRA CASTELLO "LA DECISA" 0,33cl	€ 6,00
BIRRA ST. STEFANUS 0,75cl	€ 15,00
BIRRA COSTANZA 0,75cl	€ 15,00
CAFFE	€ 2,00
AMARO	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
BERTA AMARO D'ERBE	€ 8,00
COGNAC ALLE PERE WILLIAMS	€ 8,00
GRAPPA BIANCA 903 / BARRIQUE 903	€ 4,00 / € 5,00
GRAPPA BERTA	€ 6,00
GRAPPA QUEEN BLACK	€ 7,00
RUM MATUSALEM GRAN RISERVA / DIPLOMATICO	€ 10,00
RUM ZACAPA CENTENARIO	€ 8,00
WHISKY CAOL ILA	€ 8,00
VINO DI VISCIOLE	€ 4,00

*Prodotti congelati – Frozen products *Solo periodo invernale – Winter dish