

2

Benvenuto

RISTORANTE DA VINCI

Bella Italia im Herzen von Essen Steele - denn manchmal kann man sich den Urlaub nach Hause holen. Ob bei einem romantischen Abend zu zweit, einem Geschäftsstermin oder einer Familienfeier. Lassen Sie sich vom gemütlichen Ambiente, der kulinarischen Kunst, wie auch vom Catering des Team Da Vincis, überzeugen.

Seit 1995 werden im Graffweg italienische Gerichte der Meisterklasse auf die Teller gezaubert. Genießen Sie sowohl regionale als auch internationale Gerichte und lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt überzeugen.

Auch für große und kleine Feiern bieten wir Ihnen unseren Catering Service mit einer großen Auswahl an italienischen und internationalen Köstlichkeiten an. Ob Sie einen Geburtstag oder eine Hochzeit feiern möchten, ein Seminar oder eine Konferenz haben, lassen Sie diese Anlässe von frischen und hochwertigen Speisen italienischer Art begleiten. Selbstverständlich mit Liebe zum Detail zubereitet.

Sprechen Sie uns einfach an!
Wünschen Sie ein Menü oder eventuell ein paar Snacks?
Mögen Sie es elegant oder lieber rustikal? Über diese Details können wir gerne sprechen und alles nach Ihrem Geschmack einrichten.

Teilen Sie uns Ihr Vorhaben und die Personenzahl mit, damit wir alles für Sie organisieren können.

Euer Team des Da Vinci

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja (-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefel und Sulfite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Stabilisatoren (u.a Natriumdiphosphat), 13 = mit Phosphorsäure, 14 = mit Nitritpökelsalz (u.a auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz), 15 = mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse).

3

Essen zum Mitnehmen!

DIE AUFGEFÜHRTEN PREISE GELTEN AUSSCHLIEßLICH FÜR DAS ABHOLEN BZW. MITNEHMEN DER SPEISEN UND DEM VERZEHHR DAHEIM.

INSALATA / SALATE

KLEINE SALATE

Pomodori <i>Tomatensalat mit Rucola und roten Zwiebeln</i>	5,00 €
Mista <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Karotten</i>	5,50 €
Roma (D, G, S) <i>Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch und Schafskäse</i>	7,50 €

GROBE SALATE

Fantasia (G, S, D, C) <i>Grüner Salat mit Tomaten, gehobeltem Parmesankäse, Thunfisch und Ei</i>	10,50 €
Rusticana (G, C) <i>Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Karotten und Ei</i>	11,00 €
Casalinga (G, S, D, B) <i>Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, gehobeltem Parmesankäse, Thunfisch, Zwiebeln und Krabben</i>	12,00 €
Insalata dello Chef <i>Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, gegrilltem Putenbrustfilet und gebratenen Edelpilzen</i>	13,00 €

BITTE WÄHLEN SIE IHR DRESSING.

Cocktail Dressing (8, J, C) oder Balsamico-Vinaigrette

4

Buon Appetito

ANTIPASTI / VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Antipasto Della Vetrina (B,D) 12,50 €
Verschiedene Italienische Vorspeisen vom kalten Büffet

Carpaccio di Filetto 11,00 €
Dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse an Zitronen-Vinaigrette angemacht

Vitello Tonnato (D) 11,00 €
Dünne Scheiben von rosa gebratenem Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Caprese (G) 9,50 €
Tomate-Mozzarella mit Rucolasalat und Olivenöl

Bruschetta (A) 7,00 €
Drei knusprige Baguettescheiben mit Tomaten, Parmesankäse, Basilikum, Olivenöl und Rucolasalat

WARME VORSPEISEN

Crema di Pomodoro 7,50 €
Tomatencremesuppe

Minestrone (I) 7,90 €
Gemüsesuppe

Scampi Provinciale (B,D) 14,50 €
Scampi mit Kräutern, Knoblauch in Tomatensauce

Scampi Aglio (B,G) 14,50 €
Scampi mit Kräutern, Knoblauch in Sahnesauce

5

PASTA / NUDELGERICHTE

Spaghetti Aglio e Scampi (A,B) 14,50 €
in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten und frischen Kräutern, Black Tiger Garnelen, scharf zubereitet

Spaghetti Arrabiata (A) 11,00 €
mit Paprika, Oliven und Knoblauch, scharf zubereitet

Spaghetti Carbonara Original (A,C,G) 11,00 €
mit Pancetta, Ei und Parmesankäse

Spaghetti Da Vinci (A,B,D) 14,50 €
mit Black Tiger Garnelen und Knoblauch in Provencale Sauce

Penne Napoli „Vegetarisch“ (A,G) 10,00 €
mit Tomatensoße, Basilikum und geriebenem Parmesankäse

Penne Vegetaria (A,G) 11,00 €
mit Gemüse der Saison in Tomatensahnesauce

Tagliatelle al Salmone (A,D,B) 14,50 €
mit Lachswürfeln, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in Tomatensahnesauce

Tagliatelle al Filetto (A,R,G) 14,50 €
mit Rinderfiletspitzen, Lauchzwiebeln und Edelpilzen in Trüffelsauce

Gnocchi con Mozzarella (A,G) 10,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

Gnocchi con Gorgonzola (A,G) 11,50 €
mit Spinat und Kirschtomaten in Gorgonzolasahnesauce

Lasagne „Überbacken“ (A,R,S,C,G) 11,00 €
mit Hackfleisch, Kochschinken, Ei und mit Käse überbacken

Penne Firenze „Überbacken & Vegetarisch“ (A,G) 11,00 €
mit Spinat und Gorgonzola

AUF ANFRAGE AUCH GLUTENFREI!

DIE AUFGEFÜHRTEN PREISE GELTEN AUSSCHLIEßLICH FÜR DAS ABHOLEN BZW. MITNEHMEN DER SPEISEN UND DEM VERZEHR DAHEIM.

6

PIZZEN

Margherita (A,G,2) <i>Tomatensauce, Käse und Oregano</i>	7,90 €
Salami (A,G,2,8) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano und Salami</i>	10,00 €
Prosciutto (A,G,2,8) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano und Kochschinken</i>	10,00 €
Funghi (A,G,2) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano und Champignons</i>	10,00 €
Spinaci (A,G,2) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano und Spinat</i>	10,00 €
Tonno (A, D, G, 2) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano und Thunfisch</i>	11,50 €
Napoli (A, D, G, 2, 13) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano, Oliven, Kapern und Sardellen</i>	10,50 €
Hawaii (A, G, 2, 8) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano, Kochschinken und Ananas</i>	11,00 €
Calzone (A, G, 2, 8) <i>Tomatensauce, Käse, Salami, Kochschinken und Champignons</i>	11,00 €
Da Vinci (A, G, 2, 8) <i>Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	12,50 €
Salmone (A,G,D,2) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano und frisches Lachsfilet</i>	13,00 €
Marinara <i>Tomatensauce, Käse, Oregano, Edelfischfilet und Gambas</i>	15,50 €
Speziale (A,G,D,2) <i>Tomatensauce, Käse, Oregano, Lachs, Scampi und Gambas</i>	14,50 €
Pizza Pazza (A,G) <i>Trüffelcreme, Ziegenkäse, Honig, Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse</i>	12,50 €

7

RISOTTO

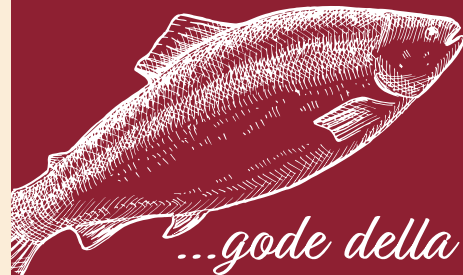
Risotto alla Marinara <i>mit Edelfischen und Scampi in einem leichten Knoblauch-Olivenöl-Sud</i>	16,50 €
Risotto al Monte <i>mit Rinderfiletspitzen und Edelpilzen an Trüffelsauce</i>	15,50 €

DIE AUFGEFÜHRTEN PREISE GELTEN AUSSCHLIEßLICH FÜR DAS ABHOLEN BZW. MITNEHMEN DER SPEISEN UND DEM VERZEHR DAHEIM.

PESCE / FISCH

Salmone alla Griglia (D) <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Kräutermarinade</i>	21,00 €
Gamberoni alla Griglia (B) <i>Gegrillte Gambas mit Kräutern und Knoblauch</i>	22,50 €
Lucioperca alla Da Vinci (D,2,4,7) <i>Zanderfilet kross gebraten mit Pommery-Senf-Sauce</i>	22,50 €
Salmone D'Alba <i>Lachsfilet mit gebratenen Scampi an Trüffelschaum</i>	23,00 €
Pesce misto Griglia (D) <i>Fischvariationen nach Art des Hauses</i>	22,50 €

ZU ALLEN FISCHGERICHTEN REICHEN WIR ROSMARINKARTOFFELN (DRILLINGE) UND GEMÜSE DER SAISON, NACH ART DES HAUSES.



...gode della vita!

8

CARNE / FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca alla Romana (8, L) <i>Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	22,00 €
Schnitzel alla Contadina <i>Kalbschnitzel mit Edelpilzen und Trüffelsauce</i>	22,50 €
Bistecca alla Griglia (ca. 250 g) <i>Gebrilltes Argentinisches Rumpsteak nach Art des Hauses</i>	23,50 €
Bistecca Contadina (G) (ca. 250 g) <i>Gebrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Edelpilzen in Trüffelsauce</i>	29,90 €

**ZU ALLEN FLEISCHGERICHTEN REICHEN WIR KRÄUTERKARTOFFELN
UND GEMÜSE DER SAISON NACH ART DES HAUSES.**

DOLCE / DESSERT

Tiramisu (G,9) <i>Schichtdessert mit Mascarponecreme, Löffelbiskuit, Kaffee und Amaretto</i>	6,50 €
Panna Cotta (G,4) <i>Italienisches Dessert nach Art eines Puddings</i>	6,50 €

**DIE AUFGEFÜHRTEN PREISE GELTEN AUSSCHLIEßLICH
FÜR DAS ABHOLEN BZW. MITNEHMEN DER SPEISEN
UND DEM VERZEHR DAHEIM.**

**ITALIAN
HOME FOOD**
EST. 2020

9

Da Vinci

AFTER DINNER MOOD



10



11

CATERING EVENTS

EST. 1995

Holen Sie sich das italienische Flair einfach nach Hause! Für große und kleine Feiern bieten wir Ihnen unseren Catering-Service mit einer großen Auswahl an italienischen und internationalen Köstlichkeiten an.

Ob Sie einen Geburtstag oder eine Hochzeit feiern, ein Seminar oder eine Konferenz planen möchten, gerne begleiten wir diese Anlässe mit hochwertigen und frisch zubereiteten Speisen nach italienischer Art.

Haben Sie Sonderwünsche bezüglich vegetarischer Speisen oder Lebensmittelunverträglichkeiten oder gegebenenfalls Allergien? Kein Problem!

Sprechen Sie uns einfach an!

Wir freuen uns ein Teil Ihres Events sein zu dürfen.



12

BUFFET 1: Amalfi

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Krabben mit Staudensellerie
an Zitronenvinaigrette angemacht

Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Dazu reichen wir Ciabatta Brot und Kräuter-Dip

Pasta

Canelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in
einer leichten Tomatensahnesauce

Pesce

Zanderfilet kross gebraten mit frischen Kräutern,
Kirschtomaten und Amalfi Zitrone

Carne

Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken
und Salbei in einer Weißweinsauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
und Gemüse der Saison nach Art des Hauses

Dolce

Profiteroles Bianco e Nero
gefüllte Italienische Windbeutel mit weißer und dunkler
Schokoladencreme, dazu frische Waldbeeren

Ab 10 Personen - p. P. 38,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Sie benötigen noch Besteck, Geschirr oder Getränke?
Gegen einen Aufpreis liefern wir Ihre Getränke und
versorgen Sie mit allem, was benötigt wird.

13

BUFFET 2: Dolce Vita

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Parmaschinken mit Honigmelone

Insalata di Mare
Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Dazu reichen wir Ciabatta Brot und Kräuter-Dip.

Pasta

Tortelloni mit Lachsfüllung,
dazu gebratene Black Tiger Garnelen und Zucchini
an einer Hummersauce

Carne

Roastbeef rosa gebraten, in dünne Tranchen
geschnitten, an Rotweinsauce

Beilagen

Kartoffeln und Gemüse der Saison
nach Art des Hauses

Dolce

Panna Cotta mit Waldbeersauce, dazu frische Waldbeeren

Ab 10 Personen - p. P. 39,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

14

BUFFET 3: Alba Tartufo

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken mit Honigmelone

Bufala Caprese

Tomate mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Dazu reichen wir Ciabatta Brot und Kräuter-Dip.

Pasta

Agnolotti al Tartufo
Trüffel-Tortelloni mit Lachsfilet an Trüffel-Creme-Sauce

Carne

Gegrilltes Kalbsrückenmedaillon mit gebratenen Edelpilzen
an Trüffelcremesauce

Beilagen

Kartoffelgratin mit Gemüse der Saison nach Art des Hauses

Dolce

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit frischen Früchten

und Profiteroles:
gefüllte italienische Windbeutel mit Schokoladencreme

Ab 10 Personen - p. P. 42,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Sie benötigen noch Besteck, Geschirr oder Getränke?
Gegen einen Aufpreis liefern wir Ihre Getränke und
versorgen Sie mit allem, was benötigt wird.

**ENTHALTENE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE
KÖNNEN SIE AUF DER ERSTEN SEITE EINSEHEN.**

15

BUFFET 4: Al Mare

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken mit Honigmelone

Dazu reichen wir Ciabatta Brot und Kräuter-Dip.

Antipasti Caldi

Scampi (Black Tiger) gebraten mit Kräutern
der Provence an Tomatensauce

Pasta

Agnolotti al Salmone
Tortelloni mit Lachsfüllung an Hummersauce

Pesce

Gegrillte Seeteufelmedaillons mit frischen
Kräutern und Kirchtomaten

Carne

Gegrillte Lammhüfte mit Rotwein-Chili-Sauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
und Gemüse der Saison nach Art des Hauses

Dolce

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Waldbeeren

Ab 15 Personen - p. P. 48,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.



16

BUFFET 5: Sicilia

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Gefüllte Paprika mit Käse

Überbackene Aubergine mit Käse und Schinken

Parmaschinken mit Honig-Melone

Baby-Calamari gegrillt und mit Zitronenvinaigrette angemacht

Dazu reichen wir Ciabatta Brot und Kräuter-Dip.

Pasta

Penne mit Salsiccia Piccante
und Zucchini an einer Kräuter-Tomatensauce

Pesce

Schwertfischfilet mit Kapern, Oliven,
roten Zwiebeln nach Art des Hauses

Carne

Gegrilltes Kalbsfiletmedaillon
mit frischem Kräutern, Frühlingslauch und Kirschtomaten

Beilagen

Mediterrane Arancini Reissbällchen und gebratenes Gemüse

Dolce

Tiramisu mit Amaretto & Panna Cotta mit Beeren

Ab 15 Personen - p. P. 39,90 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Sie benötigen noch Besteck, Geschirr oder Getränke?
Gegen einen Aufpreis liefern wir Ihre Getränke und
versorgen Sie mit allem, was benötigt wird.

17

BUFFET 6: Toscana

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignons)

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Gefüllte Paprika mit Käse

Überbackene Aubergine mit Käse und Schinken

Parmaschinken mit Honigmelone

Bruschetta mit Parmesankäse überbacken

Staudensellerie mit Krabben an Zitronenvinaigrette

Dazu reichen wir Ciabatta Brot und Kräuter-Dip.

Pasta

Penne al Filetto mit Rinderfiletspitzen
und Edelpilzen an Trüffelsauce

Pesce

Gegrilltes Lachsfilet mit Pommery-Senf-Sauce

Carne

Perlhuhnbrust mit Edelpilzen an Kräutersahnesauce

Beilagen

Toskanische Ofenkartoffeln mit Gemüse und Käse überbacken

Dolce

Tiramisu mit Amaretto
Cantuccini-Creme mit Waldbeeren

Ab 10 Personen - p. P. 42,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Grazie mille!

BUFFET 7: Vegetariana

Antipasti

Gegrilltes Gemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons & Oliven)

Bruscheta mit Parmesankäse
gefüllte Paprika mit Frischkäse

Schafskäse mit Kirschtomaten und
Kräuter an Olivenöl extra-virgin angemacht

Caprese: Tomate-Mozarella mit Basilikum und Olivenöl
Dazu reichen wir Ciabatta Brot und Kräuter-Dip.

Pizza

Pizzablech mit frischem Gemüse der Saison und Mozzarella

Pasta

Canelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
in einer leichten Tomatensahnesauce

Risso - Paprika

Gefüllte Paprika mit Reis nach
mediterraner Art mit frischen Kräutern

Dolce

Gegrilltes Kalbsfiletmedaillon
mit frischem Kräutern, Frühlingslauch und Kirschtomaten

Dolce

Profiteroles Bianco e Nero: gefüllte italienische Windbeutel
mit weißer und dunkler Schokoladencreme,
dazu frische Waldbeeren.

Ab 10 Personen - p. P. 37,50 €

inkl. Mehrwertsteuer, Aufbau, Lieferung,
Abholung und Reinigung.

Wissenswertes über Italien!

Wie nennt man die italienische Küche?

Wie bei den meisten internationalen Küchen auch, ist die italienische Küche eher ein Oberbegriff für verschiedene regionaler Küchen. Besonders bekannt sind zum Beispiel die Ligurische, die Toskanische sowie die Sizilianische Küche.

Was ist typisch italienisch?

Italien ist berühmt für kulinarische Spezialitäten wie Pizza, Spagetti, Cappuccino, Eis, Wein und Käse. Denkt man an Italien, fallen einem spontan Begriffe wie Rom, Papst, Vatikanstaat, Petersdom, Fiat, Vespa, Ferrari, Venedig, Michelangelo, das Kolosseum, Pompeji, Vesuv und Ätna ein.

Was trinken die Italiener am liebsten?

Italienische Getränke mit Alkohol

Die Italienerinnen & Italiener stoßen gerne mal an – bevorzugt mit einem Glas Wein. In Italien wird üblicherweise zu Fleischgerichten und deftigem Comfort-Food Rotwein serviert. Zu sommerlichen Gerichten und vor allem Fisch und Meeresfrüchten gibt es „vino bianco“, also Weißwein.

MITTAGS- & ABENDKARTE

SONNENTERRASSE

WECHSELNDE SAISONALE GERICHTE

