Da Vito
cucina italiana e pasta manifattura

Vito's Empfehlungen

Hausgemachte Limonade: Zitrone-Minze oder **Rhabarber-Minze-Zitrone** 4,20 €
Peroni Nastro Azzurro - original ital. Bier 4,20 €
Hugo - der frische Aperitif aus Südtirol | **Aperol Spritz** - ein ital. Klassiker jeweils 7,20 €

Cuore di Carciofo ripieno Formaggio e Spinaci su salsa di Pomodoro 12,50 €
Artichoke heart filled with spinach and cheese with tomato sauce.
Artischockenherz gefüllt mit Spinat und Käse mit Tomatensauce.

Mezze maniche con cime di Rape Aglio Olio Ciliegino e acciughe 18,50 €
Our handmade "short-sleeved" tube noodles in garlic oil with stem cabbage and anchovy fillets.
Mezze Maniche ist eine norditalienische Pastaspezialität und bedeutet "halbe Ärmel". Unsere handgem. "kurzärmlige" Röhrennudeln schwenken wir in Knoblauchöl mit Stängelkohl und Sardellenfilets.

Cannelloni ripieni salmone ricotta e spinaci con crema di Pomodori e Gamberetti 19,50 €
Our handmade salmon, ricotta and spinach cannelloni in a creamy tomato sauce with prawns.
Unsere handgem. Lachs -Spinat- Ricotta Cannelloni in einer cremigen Tomatensauce mit Garnelen.

Pizza bianca con Mascarpone Patate Pancetta cotta Rucola e Pesto di Pomodori e Grana 16,50 €
Our delicious stone oven pizza with mascarpone cream, potatoes, bacon, rocket, tomato pesto and parmesan..
Unsere leckere Steinofen Pizza mit Mascarponecreme, Kartoffeln, ital. Speck, Rucola, Tomaten Pesto und Parmesan.

Piccata alla Milanese con Spaghetti al Pomodoro 29,90 €
Piccata alla Milanese - Milanese-style escalope on our handmade spaghetti with tomato sauce.
Piccata Milanese vereint ein dünnes, saftiges Kalbsschnitzel mit einer herrlichen Kruste aus Parmesan Paniermehl und Ei auf unseren handgem. Spaghetti mit Tomatensauce.

Coda di Rospo con Spiedino di Verdure e Patate 35,00 €
Monkfish with vegetable-potato skewers.
Gebratener Seeteufel mit Gemüse-Kartoffel-Spießen.

Dolci

Tiramisù ai Frutti di Bosco 9,50 €
Our homemade wild berry Tiramisu.
Das wohl beliebteste italienische Dessert stammt aus Venezien. Wir fertigen dieses leckere Dessert immerzu frisch, ohne Ei und mit der notwendigen Hinwendung. Diesse mal mit Waldfrüchten.

Besuchen Sie uns auch auf Facebook oder Instagram! Like us on facebook or follow us on instagram (davitomainz)!