

Da Vito



cucina italiana e pasta manifattura

Menu / Speisekarte

A L L E R G E N K A R T E

T Y R R H E N I S C H E S M E E R



SIZILIEN

I O N I S C H E S M E E R



Benvenuti nella nostra Cucina Italiana!

Herzlich Willkommen in unserer Pasta-Manufaktur! Sorgfalt und liebevolle Zubereitung natürlicher Produkte wurden Ihrem Gastgeber, Vito Catania, als Sohn sizilianischer Landwirte in die Wiege gelegt. Auch nach 30 Jahren Erfahrung in der Mainzer Gastronomie sind der Patrone und sein Team nicht müde geworden. Egal ob Kuchen, Brot, Eis oder Pasta, schon mit dem ersten Bissen lässt sich die hochwertige wie traditionelle Herstellung im eigenen Hause erschmecken. Ihr kulinarisches Wohlbefinden steht bis heute im Zentrum unseres täglichen Werkes. Dass wir das herzlich gerne tun, erleben Sie heute: Lassen Sie sich von der Auswahl traditionell italienischer Küche und den Kreationen der hauseigenen Pasta-Manufaktur verführen.

Einen genussvollen Aufenthalt wünschen Familie Catania und ihr Team

**100%
HANDGE-
MACHTE
PASTA**



Mit italienischer Leidenschaft und Handwerkskunst kreiert Vito mit seinem Team täglich für Sie eine Vielzahl von Pastavariationen!



Antipasti | Vorspeisen | Starter

Crema di Pomodoro | *Traditional Tomato Soup.* **A, E**

Eine feine Tomatencremesuppe verfeinert mit Sahne, Croutons, Basilikum und Olivenöl.

Minestrone della Nonna Mia | *Traditional Soup of assorted vegetables.* **E, F**

Hausgemachte Gemüsesuppe nach dem Rezept der Großmutter. (nicht vegetarisch)

Bruschette Miste o Pomodoro classico | *A variation of Italian roasted breads with our best toppings.* **A, B, F**

Dreierlei von Bruschetta mit aromatischen Tomaten, Thunfischcrème und gebackener italienischer Oliven-Käse-Kruste. Gerne reichen wir auch ausschließlich die klassische Variante „al Pomodoro“.

Antipasti della Casa | *Selection of Antipasti, freshly prepared every day, inspired by seasonal products.* **A, G, F**

Kalte und warme Vorspeisen, täglich frisch zubereitet je nach saisonalem Angebot.

Wählen Sie nach Herzenslust aus fünf oder sieben verschiedenen Antipasti oder lassen Sie sich einfach überraschen. Dazu reichen wir unser hausgemachtes Brot.

Carpaccio di Manzo con Rucola | *Marinate slices of young beefloin served with Rucola and Italian cheese.* **A**

Das ganz feine Carpaccio: Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mariniert mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette. Darauf Rucolablätter und frisch gehobelter Parmesankäse. Dazu reichen wir unser frisches, hausgemachtes Brot.

Vitello Tonnato | *Slices of roast beef in tuna sauce served with rucola, olives & capers fruit.* **A, B, E, F**

Dünn aufgeschnittenes, gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce, darauf Rucolablätter mit Oliven, Kapernfrüchten und rosa Pfefferbeeren.

Pane Olio e Sale | *Aromatic olive oil extra vergine served with sea-salt and our Italian bread.* **A**

Aromatisches Olivenöl serviert mit Meersalz und hausgemachtem Brot.

Pizza Pane con Aglio e Rosmarino | *Pizzabread with garlic and fresh rosemary.* **A, B, E, F**

Frisches Pizzabrot mit unserem Knoblauch-Olivenöl und gehacktem Rosmarin.

Insalata di Tacchino | *Salad with roasted slices from turkey and fresh vegetables.* **H, K**

Gebratene Putenbruststreifen auf knackigem Salatbett. Gespickt mit marktfrischem Gemüse der Saison.





Antipasti | Vorspeisen | *Starter*

Insalata con Frutti di Mare | *Our home-made seafood salad with fresh herbs, garlic, lemon and olive oil.* **B, E**

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern, mariniert mit Zitrone, Olivenöl und einem hauch Knoblauch.

Insalata Caprese | *Slices of fresh tomatoes and buffalo mozzarella, olives, basil and our home-made vinaigrette.* **K**

Aufgeschnittene vollfruchtige Tomaten mit Büffelmozzarella, Oliven, Basilikum und unserer hausgemachten Vinaigrette.

Insalata Casa | *Colourful Italian salad with vegetable, egg, ham and cheese, served with Tuna upon request.* **K**

Ein kunterbunter Salat mit Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, saftigem Hinterschinken* und Pecorinokäse mit hausgemachtem Dressing.

Auf Wunsch mit extra Thunfisch serviert.

con Tonno

Insalata Piccola | *Small salad with peppers and carrots.* **H**

Das kleine vitaminreiche Extra mit frischer Paprika, Karotten, Gurken und Salatkernemix.

Spiedino di Parma e Mozzarella | *Mozzarella wrapped in Prosciutto di Parma, grilled on skewers.* **K, F**

Parmaschinken dünn geschnitten mit Mozzarella, am Spieß gegrillt, auf einem Salatbukett mit unserer hausgemachten Vinaigrette.

Primi | Hauptspeisen | *Main course*

Pasta Bolognese | *The Italian classic with a sauce from fresh minced meat with Spaghetti, Fettuccine or Rigatoni.* **A, E, I**

Der Klassiker aus dem norditalienischen Bologna. Wahlweise mit unseren handgemachten Spaghetti, Rigatoni oder Fettuccine

oder mit Gnocchi

Pasta con Pomodoro e Basilico fresco | *Spaghetti, Fettuccine or Rigatoni served with a fruitful Tomato-Sauce and fresh basil.* **A, E, I**

Frische Spaghetti, Rigatoni oder Fettuccine aus unserer Manufaktur mit extrafruchtiger Tomatensauce, einem Schuß bestem Olivenöl und frischen Basilikumblättern.

oder mit Gnocchi

Primi | Hauptspeisen | *Main course*

Spaghetti Frutti di Mare | *Spaghetti with fresh seafood in garlic-oil and thyme with tomato-sauce.* A, C, I

Aus frisch gebratenen Meeresfrüchten in Knoblauchöl mit Cherry Tomaten und Spaghetti bereiten wir mehr als nur einen Klassiker der italienischen Küche.

Pasta Aglio Olio e Peperoncino con Salvia frita | *Spaghetti or Rigatoni served with onion cubes, jalapeno pepper, garlic oil and fried sage.* A, I

FrISChe Spaghetti oder Rigatoni in Knoblauchöl geschwenkt mit scharfen Peperoni und knusprig frittiertem Salbei.
oder mit scharfen Spaghetti

Spaghetti Carbonara Originale | *A Spaghetti-classic traditionally prepared with Egg, Ham and Pecorino Cheese.* A, I

Nach einem original Rezept mit Eigelb, Pecorino und Speck.

Spaghetti Vongole | *When green hard clams fall in love with Spaghetti - wonderful!* A, I

Aus Venusmuscheln und Spaghetti bereiten wir mehr als nur einen Klassiker der italienischen Küche.
Hier geht es um eine aromatische Liebesgeschichte. Deswegen heißt es bei unseren Köchen auch "Romeo und Julia"

Fettuccine al Salmone | *Handmade pasta with fresh salmon in a light tomato-ricottacream.* A, I

FrISChe und geräucherte Wildlachstreifen auf Bandnudeln, geschwenkt in leichter Tomaten-Ricotta-Sahnesauce.
oder mit schwarzen Fettuccine, gefärbt mit Calamares-Tinte

Rigatoni Arrabiata con Pancetta | *Handmade Rigatoni with a hot tomato sauce flavoured with Italian bacon.* A, E, I

Rigatoni in pikanter Tomatensauce, verfeinert mit echt italienischem Bauchspeck.

Lasagne da Vito | *Traditional Italian pasta in layers, sauce of minced meat inbetween, covered with a white, thick sauce. Available as vegetarian dish with grilled vegetables.* A, E, H

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleisch und Béchamelsauce bringen wir mit gegrilltem Gemüse in Höchstform.
Auf Wunsch servieren wir auch gerne ganz vegetarisch.

Combinazione al Forno | *Our "Best-of-Pasta" covered with grated cheese, gratinated in our pizza-oven.* A, E, I

Eine Auswahl handgefertigter Pasta mit Béchamelsauce und Mozzarella überbacken. Dazu passt am besten unsere Bolognese-Sauce. Auf Wunsch servieren wir auch gerne ganz vegetarisch.



100%
HANDGE-
MACHTE
PASTA



100%
HANDGE-
MACHTE
PASTA

Specialità pasta | Unsere ganz besonderen Pastagerichte | *Our unique pasta-offers*

Tortelloni di manifattura | *Our signature dish: Handmade Tortelloni served in melted butter with sage. A, E, I*

Unser ganzer Stolz: Tortelloni aus eigener Manufaktur mit allerbesten Zutaten für ein ganz besonderes Erlebnis.

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Füllungen:



✦ Frischkäse mit Lachs und Räucherlachs **A, B, F**

Salmon with cream cheese and smoked salmon

✦ Ricotta und Spinat mit einem Hauch Knoblauch **A, F**

Ricotta and spinach with a hint of garlic

✦ Tomatenpesto mit bestem italienischer Scamorza-Käse **A, E, F**

Tomato pesto with best Italian scamorza cheese

✦ Würzige Fleischfüllung mit italienischem Pancetta-Speck **A, E, F**

Spicy meat filling with Italian pancetta bacon

✦ Besondere saisonale Kreationen* – unser Service informiert Sie! **A, E, F**

Special seasonal creations - our service informs you!

*Bitte beachten Sie den Tagespreis für saisonale Tortelloni an unserer Tafel.

Am liebsten servieren wir Ihnen unsere Kreationen in Salbeibutter geschwenkt.

Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Wahl gerne auch in fruchtiger Tomatensauce. **E**

Combinazione di Tortelloni | *A mix from our handmade tortelloni served in melted butter with sage. A, E, I*

Eine Variation bester, handgemachter Tortelloni. In Butter mit frischem Salbei geschwenkt, perfekt begleitet von frisch gehobeltem Parmesan.

Specialità pasta | Unsere ganz besonderen Pastagerichte | *Our unique pasta-offers*

Spaghetti Gamberetti e Rucola frita | *Spaghetti with fresh Prawns fried in garlic-oil and parsley with tomato-sauce.* ^{A, I}

Für dieses Gericht braten wir frische Gambas in Knoblauchöl und frischer Petersilie an. Dazu kommen feine handgemachte Spaghetti und eine fruchtige Tomatensauce mit dem Aroma stundenlangem, leisen Köchelns ...

– Neben einer guten Prise Zucker das eigentliche Geheimnis einer wirklich guten Tomatensauce. Obenauf noch frisch frittierten Rucola!

Fettuccine alla Vecchia Romagna | *Handmade pasta meets stripes of veal-loin, fresh mushrooms and delightful ham from Parma.* ^{A, E, I}

Bandnudeln treffen auf Streifen von Kalbsfilet und Parmaschinken. Frisch gebratene Pilze und eine leckere Weinbrandsauce begleiten diesen Hochgenuss.

Fettuccine con Tartufo | *Handmade pasta tossed in best truffled butter, topped with freshly grated truffle.* ^{A, I}

Handgemachte Fettuccine in Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel – mehr geht einfach nicht.

Das vermutlich exklusivste Geschmackserlebnis italienischer Küche.

Pesce e Carne | Fisch und Fleisch | *Fish and meat*

Seppia e Calamari alla Griglia | *Grilled calamari and cuttlefish with baked potatoes and garlic-spinach.* ^A

Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffeln und Knoblauchspinat aus dem Ofen.

Costolette d'Agnello alla Griglia | *Delicate pink and juicy grilled lamb chops with herbal butter.* ^A

With it we serve potatoes and vegetables straight from the oven.

Zartrosa-saftige Lammkoteletts aromatisch gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse frisch aus dem Ofen.

Saltimbocca alla Romana | *Medallions of calf with sage and Parma ham in a delicate sauce.* ^A

With it we serve potatoes and vegetables straight from the oven.

Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken. Dazu servieren wir Ihnen Kartoffeln und saisonales Gemüse frisch aus dem Ofen.

Empfehlung: Frische Muscheln von September bis circa März ^A

100%
HAUSGE-
MACHTE
PASTA





Pizza | Unsere ganz besonderen Pizzagerichte | *Our unique pizza-offers*

Pizza Margherita Originale | *The simple original: Cherrytomatoes, Italian Mozzarella cheese and fresh basil.* **A, E, I**

Purer, einfacher Pizzagenuss nach dem Originalrezept mit Büffelmozzarella, Cocktailltomaten und frischem Basilikum – heiß und knusprig vom Stein.

Pizza Vegetaria | *With the best from Italian gardens, according to the season.* **A, E, I**

Das Beste aus italienischen Gärten: ein frischer Mix aus saisonalen Gemüsen wie Champignons, Brokkoli, Zucchini, Spinat, Zwiebeln, frischen Tomaten und einem Hauch Knoblauch.

Pizza con Funghi | *Pizza with fresh mushrooms and salami or ham according to your wish.* **A, E, I**

Wählen Sie selbst, ob Sie zu den frischen Champignons Salami oder mageren Prosciutto haben möchten.

Pizza Salami o Peperonisalami | *Pizza with salami or a spicy Italian salami upon your request.* **A, E, I**

Vollfruchtige Tomatensauce, zartschmelzender Käse, aromatische Salami oder mit italienisch scharfer Peperonisalami – immer wieder umwerfend.

Pizza Dynamite | *Peppers, Onion and spicy Italian salami together with hot peperoncini.* **A, E, I**

Zu pikanter Paprika und Peperonisalami gesellen sich Zwiebeln und kleine Peperoncini, die es wirklich in sich haben.

Pizza Calzone | *Filled Pizza with cheese, bacon, spinach, boiled egg and bolognese sauce.* **A, E, I**

Ein ungeschickter Pizzabäcker gab der gefüllten Pizza seinen Namen. Als dieser seine Kreation aus Käse, magerem Hinterschinken*, Spinat, gekochtem Ei, Knoblauch und Bolognesesauce in den Ofen schob, klappte sie fallend zusammen. Die Pizza war sprichwörtlich in die „calzon“ [dt. Hose] gegangen.

Pizza Frutti di Mare | *Pizza with fresh seafood in garlic-oil.* **A, C, E, I**

Vollfruchtige Tomatensauce, zart schmelzender Käse, Knoblauch, Petersilie und aromatisierte Meeresfrüchte vereinen sich zu einem unvergesslichen Genuss!



* enthält Phosphat

Pizza | Unsere ganz besonderen Pizzagerichte | *Our unique pizza-offers*

Pizza Speciale | *The solid pizza with ham, salami, spicy salami, peppers mushrooms and onion.* ^{A, E, I}

Deftig und schmackhaft – so kann man diese Pizza beschreiben. Mageren Hinterschinken*, Salami, Paprika und Champignons. Zwiebeln und Peperonisalami sorgen für die richtige Würze, bevor alles mit Parmesankäse bedeckt wird.

Pizza Quattro Stagioni | *Our interpretation of an everlasting classic topped with an egg.* ^{A, E, I}

Nicht Vivaldis, sondern Vitos Interpretation des unvergänglichen Klassikers. Magerer Hinterschinken* und würzige Salami, frische Champignons, Oliven, Ei und zartschmelzender Käse versetzen Sie augenblicklich nach Italien.

Pizza Casa | *Get on our culinary trip: This pizza combines fresh mushrooms and artichoke, cooked ham and classic bolognese sauce.* ^{A, E, I}

Zuhause ist es doch am schönsten! Lassen Sie sich auf einen kleinen Italientrip einladen. Frische Champignons und Artischocken lassen Sie im schönen Taormina spazieren gehen, bevor Sie der magere Hinterschinken* nach Parma mitnimmt. Abgerundet durch den Saucenklassiker aus Bologna ein wahrer Genuss.

Pizza Bruschetta | *Fresh tomatoes with basil-leaves and garlic and melted Italian Mozzarella.* ^{A, E, I}

Diese Pizza ist italienische Leidenschaft. Genießen Sie reife, gewürfelte Tomaten mit frischem Basilikum und Knoblauch an geschmolzenem Mozzarella. Perfekt wird dieser Genuss mit frisch geriebenem Parmesankäse und Olivenöl.

Pizza Vito | *Patrones pizza – the first pizza your host Vito can remember. An everlasting love.* ^{A, E, I}

Patrones Lieblingspizza! Die Tomatensauce wird mit Kapern, frischen Tomaten, Oliven und Spinat verfeinert. Überbacken mit Gorgonzolasauce wähnt sich der Chef bei diesem besonderen Genuss mit baumelnden Beinen an einem alten Küchentisch über den er damals stehend gerade so blicken konnte – probieren!

Pizza Parma | *Original ham from Parma meets Italian Mozzarella cheese and fresh rucola leaves!* ^{A, E, I}

Eine der leckersten Pizzas der Welt: Italienischer Mozzarella zerrinnt auf echtem Parmaschinken. Obenauf türmen sich knackige Rucolablättchen in einer Vinaigrette von altem Balsamico aus Modena. Als wäre das noch nicht genug, gibt es zum krönenden Abschluss frisch gehobelten Parmesan – mamma mia!

Auf Wunsch belegen wir die Pizza mit weiteren Zutaten gegen Aufpreis





Pizza | Unsere ganz besonderen Pizzagerichte | *Our unique pizza-offers*

Pizza Gamberetti, Scamorza e Pistacchio | *A sicilian pizza with fresh prawns, Italian Scamozza cheese* **A, E, I**
and grated pistachios.

Ein sizilianischer Klassiker: Frische Gambas, ein wenig Knoblauchöl, leckerer Scamorzakäse und geriebene Pistazien machen diese Pizza unvergesslich!

Pizza Tartufo – saisonales Angebot **A, E, I**

Sie sind auf der Suche nach maximalem Genuss? Dann ist das hier Ihre Pizza: Die königliche Pizza Margherita bekommt Unterstützung von feinen Streifen echten Parmaschinkens. Darüber frisch gehobelter schwarzer Trüffel aus dem Piemont. Servieren wir gerne auch ohne Schinken.

Dolci | Desserts | *Desserts*

Tiramisu | *The best one can make from coffee, mascarpone cheese and without eggs – and a few other things we will not tell.* **A, E, I**
Just try it and fall in love with our Tiramisu.

Das wohl beliebteste italienische Dessert stammt aus Venezien. Wir fertigen dieses leckere Dessert immerzu frisch, ohne Ei und mit der notwendigen Hinwendung.

Panna Cotta | *The light Italian final made from fresh cream.* **F**

Die charmant-leichte Verführung, unsere kleine Sahnecrème.

Cassata | *Our speciality: A frozen cake made from homemade icecreams - just yummy!* **F, H, I, L**

Eine Spezialität unseres Hauses. Wir kreieren die berühmte sizilianische Schichtestorte aus hausgemachtem Eis. Dabei arbeiten wir kandierte Früchte, etwas Sahne und viele gemahlenen Pistazien ein. Ein zartschmelzendes Vergnügen mit Erinnerungswert!

Da Vito

cucina italiana e pasta manifattura

Wein, Spirituosen & Getränke





Pinot Grigio D.O.C. | *The Italian pinot gris - dry expanded, fresher and lighter than its German representative.*

Der italienische Grauburgunder – trocken angebaut, frischer und leichter als sein deutscher Vertreter.

Ein Weißwein zu jedem Essen.

Eberbach Riesling | *This wonderful variety ripens well in the Rheingau. Lively and harmonious dry.*

Rheingau pur – Riesling in seiner ehrlichsten Art: knackig mit zarter Frucht

Rosato D.O.C. | *A beautiful semi-dry wine.*

Ein wunderschöner halbtrockener Wein in zauberhaftem Rosé.

Montepulciano d'Abruzzo - D.O.C. | *A fine everyday wine from the Abruzzo region of southern Tuscany.*

Dry developed and recognizable by its ruby red reflections.

Ein edler Alltagstropfen aus den Abruzzen südlich der Toskana.

Trocken angebaut und unverkennbar durch seine rubinroten Reflexe.

Chianti - D.O.C.G. | *Experience the entire lifestyle of Tuscany in a glass of a dry Chianti.*

A fine and elegant wine with lots of fruits. As unobtrusive Italians the perfect accompaniment to meals.

Erleben Sie das ganze Flair der Toskana in einem Glas trockenem Chianti.

Ein feiner und eleganter Wein mit viel Frucht. Als unaufdringlicher Italiener der perfekte Speisenbegleiter.

Lageder Alois Riesling Rain | *This wonderful variety ripens well in the Italian Tyrol. Lively and harmonious dry.*

Diese auch hier heimische, wundervolle Rebsorte reift bestens im italienischen Südtirol.

Spritzig und harmonisch trocken.

Unser Servicepersonal ist Ihnen bei der Auswahl einer guten Flasche italienischen Weines gerne behilflich.



Pinot Grigio

Anbaugebiet: Magreid /Alto Adige; **Rebsorte:** Pinot Grigio 100 %

Hervorragender italienischer Grauburgunder von der Azienda Agricola Alois Lageder.

Trocken angebaut frischer und leichter als seine deutschen Vertreter. Ausgesprochen vollmundig versprüht er sein feinwürziges Duftpotential. Ein Genuss zu jedem Essen.

Gavi

Anbaugebiet: Piemont, **Rebsorte:** Cortese 100 %

Der berühmte Gavi wird gerne auch der Chablis Italiens genannt und gehört zu den Weißwein-Klassikern.

Seine klare und elegante Art, die delikate Frucht und die mineralischen Anklänge verdienen großen Beifall.

Perfekt für warme heiße Sommertage und lange warme Abende und eine Bereicherung für alle Speisen mit Fisch und Krustentieren.

Sauvignon Blanc

Anbaugebiet: Friaul; **Rebsorte:** Sauvignon Blanc 100 %

Aus dem Friaul stammen einige der besten weißen Sauvignons des gesamten Mittelmeerraumes!

Hier kommt ein unglaublich fruchtiger Wein mit klassischer Aromatik von unverkennbarer grüner Paprika, Apfel und Stachelbeere. Rund und voll im Geschmack animiert dieser herrliche Wein anhaltend zum nächsten Schluck. Unbedingt ausprobieren!

Chianti Classico D.O.C.G. Gallo Nero

An diesem Top-Chianti kommen Liebhaber norditalienischer Weine nicht vorbei.

Ausgereifter Weingenuss in Perfektion – ein großzügiger Begleiter zu jedem Mahl.

Primitivo Salento I.G.T

Anbaugebiet: Salento/Apulien aus 100 % Primitivo

Der Primitivo Salento von der Azienda Vinicola Mocavero aus den südlichsten Weinbaugebieten Italien wird täglich von der Sonne verwöhnt. Bei diesem Wein ist alles intensiv. Sein violett-schwarzer Auftritt wird von einem leicht marmeladigen Bukett begleitet. Der Geschmack tiefschwarzer, reifer Beerenfrüchte begleitet am liebsten Speisen mit kräftigem Aroma.



Nero d'Avola - Baronie Coraldo I.G.T

Anbaugebiet: Mazara del Vallo/Sizilien aus 100 % Nero d'Avola

Ein Rosso von Feudi S.Nicola aus Siziliens bester Rebsorte. Rubinrot mit violetten Reflexen. Anhaltender Duft mit intensiven Empfindungen reifer Frucht. Der Insulaner schmiegt sich warm und harmonisch an Ihren Gaumen mit überzeugend weichem Abgang. Für Liebhaber kräftig-charmanter Süditaliener.

Aperitivi | Aperitif | *Aperitif*

Prosecco Brut - Casa Vinicola Dal Din

„Hugo“ mit Holunderblütensirup, Prosecco, Soda und Minze ¹

„Limoncello Spritz“ mit italienischem Zitronenlikör, Prosecco und Soda

„Aperol Spritz“ mit Prosecco, Aperol und Soda ¹

„Sanbitter“ alkoholfrei mit dem Aroma von Alpenkräutern und Zitrone ¹





La Grapperia

Die DISTILLERIE BERTA – auch ein Betrieb der für den guten Geschmack lebt! Unsere Grappas entstammen allesamt dieser italienischen Edelbrennerei. Bereits seit 1947 bereitet der Familienbetrieb im Herzen des Piemonts die Hochprozentner nur aus ausgewählten Weintrestern. Starkes Obstaroma in Verbindung mit unverkennbar frischem Duft ist Pflicht für alle Produkte der Distillerie Berta. Die Brände der Söhne Gianfranco und Enrico stehen für große Persönlichkeit, nie protzig aber immer unverwechselbar elegant und tiefgründig.

Berta Valdavi Grappa di Moscato | *A pure varietal grappa di Gavi with herbal aroma. On the palate it's an elegant, vinous wealth with a warm finish. The complimentary Grappa!*

Kristallklar. In der Nase elegant, ausgeprägt und harmonisch. Weicher Geschmack mit starken und angenehmen aromatischen Noten.

Berta Monterotondo | *A pure varietal grappa di Gavi with herbal aroma. On the palate it's an elegant, vinous wealth with a warm finish. The complimentary Grappa!*

Ein rebsortenreiner Grappa di Gavi mit Kräutearoma. Am Gaumen eine elegante, weinige Fülle und ein warmer Nachhall. Der schmeichelhafte Grappa!

Berta Elisi | *The best wines in the world are cuvées with corresponding maturity. Following this maxim of quality Grappa originated from a composition of different pomace burned together and finished 3 years in oak barrels.*

Die besten Weine der Welt sind Cuvées mit entsprechender Reifezeit. Nach dieser Qualitätsmaxime entstand dieser Grappa aus einer Komposition verschiedener Trester, gemeinsam gebrannt und 3 Jahre in Barriques veredelt.

La Grapperia

Berta Tre Soli Tre | *Something very special. Made only from the deep black Nebbiolopomace of Barolo. Filled only after more than seven years revealed that first class grappa variety of flavors of black currant, black cherry, cocoa and vanilla. A long-lasting experience for the special end to a beautiful evening!*

Etwas ganz besonderes. Hergestellt einzig aus den tiefschwarzen Nebbiolotrestern des Barolo. Erst nach mehr als sieben Jahren abgefüllt, offenbart dieser erstklassige Grappa eine Vielfalt an Aromen von schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche, Kakao und Vanille. Ein langanhaltendes Erlebnis für den besonderen Abschluss eines wunderschönen Abends!

Bric del Gaian – Moscato d'Asti | *The sweet, aromatic fine basis of the famous Italian sparkling wine is this lovely dessert wine.*

Die süße, feinaromatische Grundlage des bekannten italienischen Perlweins ist dieser herrliche Dessertwein. Der edelsüße Schlusspunkt Ihres Besuches.





Digestivi | Digestif | *Digestif*

Amaro Averna | *Bitter-sweet liqueur from Sicily.*

Bitter-süßlicher Kräuterlikör aus Sizilien.

Ramazzotti | *A true Italian Hero. This bitter-sweet flavored digestif is served on ice with lemon.*

Ein italienischer Held, serviert auf Eis mit einem Schnitz Zitronen.

Sambuca | *Strong liqueur with easily digestible anise spice.*

Starker Likör mit bekömmlichem Anis-Gewürz-Aroma.

Fernet Branca | *A lower sweet Italian bitters.*

Ein weniger süßer italienischer Magenbitter.

Vecchia Romagna | *Italy's most famous „Cognac“ with a mild and round taste.*

Italiens bekanntester „Cognac“, mild und rund.

Birra | Bier | *Beer*

Bitburger Pils vom Fass

Benediktiner Weissbier vom Fass

Benediktiner Weissbier Dunkel

Benediktiner Weissbier Hell

Benediktiner Weissbier Alkoholfrei

Bitburger alkoholfreies Pils 0,0%

Radler/Colabier

Hefeweizen Mix

Bevande analcoliche | Kalte Getränke | *Softdrinks*

Chinotto

Fanta ¹

Coca-Cola ^{1,2,4}

Coca-Cola Light ^{1,2,4,6}

Sprite ⁴

Spezi ^{1,2,4}

San Pellegrino / Acqua Panna

Orangensaft

Frisch gepresster Orangensaft

Traubensaft

Apfelsaft

Traubensaftschorle

Apfelsaftschorle

Orangensaftschorle

1) mit Farbstoff 2) Koffeinhaltig 3) Chininhaltig 4) mit Konservierungsstoff 5) mit Alkohol 6) mit Süßungsmittel

Bevande calde | Warme Getränke | *Hot Drinks*

Caffè lungo crema

Caffè lungo crema grande

Caffè lungo crema decaffeinato

Cappuccino all'italiana ^F

Espresso

Espresso Corretto (mit Grappa)

Latte Macchiato ^F

Milchkaffe ^F

Cioccolato Caldo - Heiße Schokolade ^F

Glas Tee



Alle Preise inklusive MwSt. und freundlicher Bedienung. Druckfehler vorbehalten.





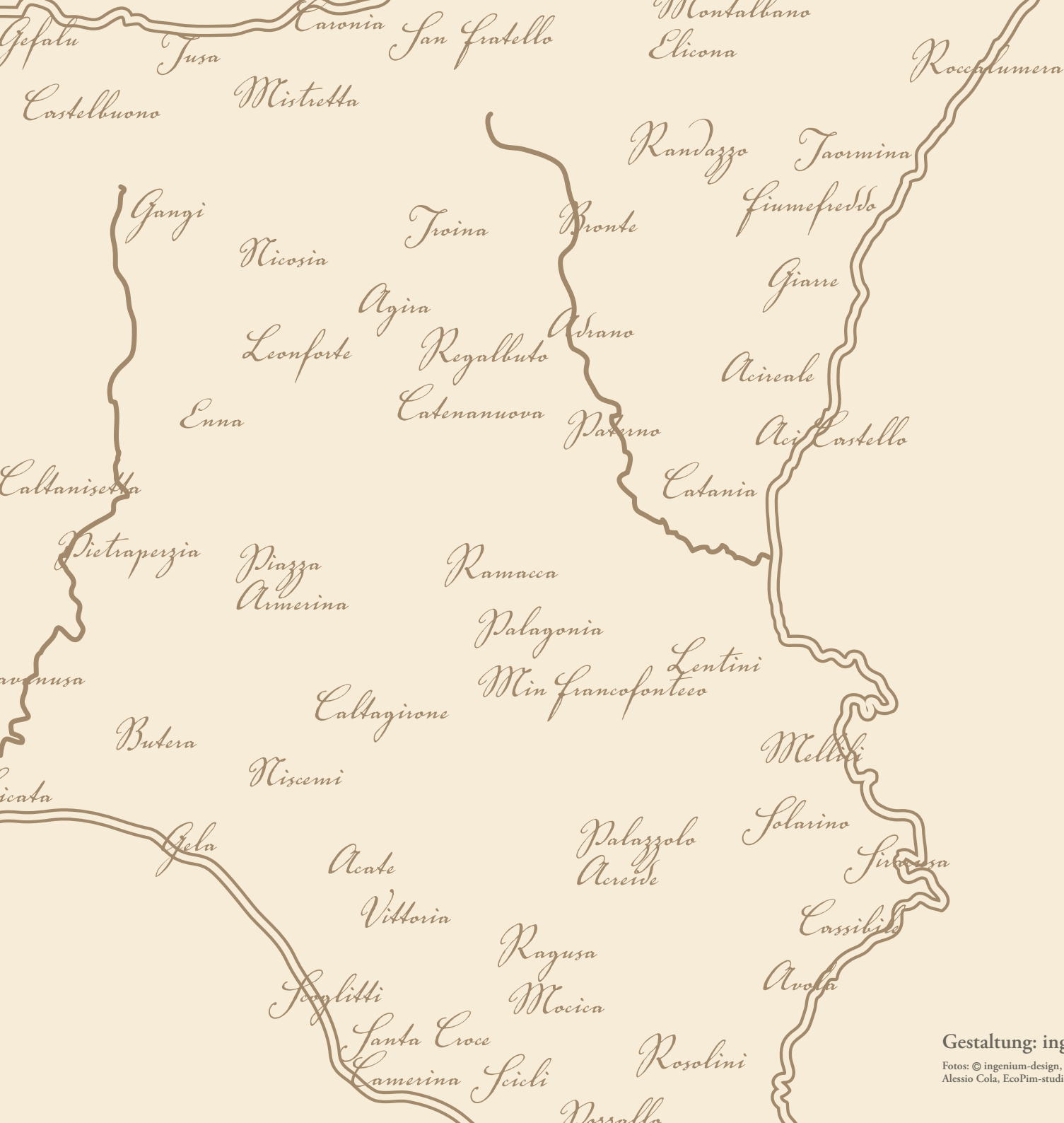
Da Vito

cucina italiana e pasta manifattura

Wir hoffen Sie haben unsere Gastfreundschaft genossen. Sollten Sie mit unserer Leistung nicht gänzlich zufrieden gewesen sein so lassen Sie uns das unbedingt wissen. Sie haben eine wundervolle Zeit bei uns verbracht? Dann freuen wir uns über Ihre Empfehlung an Freunde und Bekannte und auf ein baldiges Wiedersehen!

Bis dahin wünscht Ihnen alles Gute

Familie Catania und ihre engagierten Köche und Servicemitarbeiter



Allergenverzeichnis

A	Getreideprodukte (Glutenhaltig)
B	Fisch
C	Krebstiere
D	Schwefeldioxide und Sulfite
E	Sellerie
F	Milch & Laktose
G	Sesamsamen
H	Nüsse
I	Eier
J	Lupinen
K	Senf
L	Soja
M	Weichtiere
N	Erdnüsse

Gestaltung: ingenium design, mainz | www.ingenium-design.de

Fotos: © ingenium-design, Comugnero Silvana, stokkete, Christian Jung, raven, ronnybas, Jag_cz, Antonio Gravante, Alessio Cola, EcoPim-studio, canicula | fotolia.com



Da Vito

cucina italiana e pasta manifattura

Holzstraße 1 | 55116 Mainz-Altstadt

www.da-vito-mainz.de