

da Vincenzo
YOUR YOUR NEAPOLITAN
FOOD EXPERIENCE
NEAPOLITAN
EXPERIENCE



da Vincenzo ist
FRANKFURT, NAPOLI, HÖCHST
A MEGLIA MERICINA: VINO E COMPAGNA E PURPETTE E CUCINA

#from.Napoli.with.love



@davincenzo ffm

ANTIPASTI E INSALATE

Unsere Vorspeisen, Suppen und Salate

VITELLO TONNATO 17,5

Gegartes Kalbfleisch | Homemade Tunacreme | Capperi | frische Zitrone 2,C,D,I
Thinly sliced cooked veal fillet, cooled with homemade, Tuna-caper-cream 2,C,D,I

CARPACCIO DI MANZO 17,5

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio | gehobelter Grana Padano | Champignons | Rucola | frische Zitrone | Olio di Oliva Extra Vergine 2,G
* Wafer-thin, raw fillet of beef with mushrooms, rocket, grated grana padano cheese and fresh lemon | olive oil 8,G

CAPRESE 14,5

FrISChe Tomatenscheiben | Mozzarella Bufala D.O.P | Basilico | Olio di Oliva Extra Vergine 8,G,2
* Fresh tomato slices with buffalo mozzarella basil and olive oil 8,G,2

BRUSCHETTA 7,5

3 Stück // Hausgemachtes Brot aus dem neapolitanischen Steinofen | Pomodoro | Fior di latte | Knoblauch | Basilico | Olio di Oliva Extra Vergine. 8,G
* 3 pieces // Homemade bread from the Neapolitan stone oven | Pomodoro | Fior di latte | Garlic | Basil. 8,G

PANE FOCACCIA 6,-

Focaccia Brot | Oregano | Knoblauch | Olio di Oliva Extra Vergine
* Fresh baked pizza bread with olive oil | herb & garlic

INSALATA PICCOLA 6,-

Kleiner Salat | Oliven | Gurken | Zwiebeln | Paprika | Tomaten. 10,2,1,J
* Salad with olives | Cucumbers | Onions | Peppers | Tomatoes 10,2,1,J

INSALATA DEL PADRONE 18,5

Blattsalat | Steakstreifen | Grana Padano | Oliven | Gurken | Zwiebeln | Tomaten 2,G,10,2,1J
* Salad with steak strips | Grana padano | Olives | Cucumbers | Onions | Tomatoes. 2,G,10,2,1J

INSALATA CON UOVA 10,5

Blattsalat | Ei | Thunfisch | Paprika | Zwiebeln | Gurken | Oliven | Tomaten C,D,10,2,1J
* Salad with egg | Tuna | Peppers | Onions | Cucumbers | Olives | Tomatoes C,D,10,2,1J

INSALATA ITALIANA 8,-

Blattsalat | Oliven | Gurken | Zwiebeln | Paprika | Tomaten. 10,2,1,J
* Salad with olives | Cucumbers | Onions | Peppers | Tomatoes 10,2,1,J

MINISTRONE 8,-

Gemüsesuppe
* Vegetable Soup

CREMA DI POMODORO 7,5

Tomatencrèmesuppe 2,G
* Tomato Cream Soup 2,G

LA PASTA

Die klassische Pasta & ihre Saucen

PENNE AL SALMONE 17,5

Kurze Penne | frische Lachsstreifen | Aurorasugo | Muskatnuss. A,C,D,G,E,H

* Noodles with fresh salmon strips in tomato cream sauce and grated nutmeg A,C,D,G,E,H

GNOCCHI SORRENTINA 13,5

Kartoffel-Gnocchi | klassischer Tomatensuga | geschmolzener Fiordilatte Mozzarella | Basilico A,G,8

* Gnocchi in tomato sauce with melted mozzarella and fresh basil A,G,8

SPAGHETTI CARBONARA 16,5

Italian Style Originale | Spaghetti | Guanciale | Eigelb | Grana Padano & Pecorino (ohne Sahne) A,C,2,G

* Italian way, Spaghetti with Guanciale | Egg | Grana Padana cheese (without cream) A,C,2,G

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 11,5

Italian Style | Spaghetti | Knoblauch | Olio di Oliva Extra Vergine | Kapern | Pomodorini | Peperoncino A,2

* Noodles with fresh garlic, olive oil, capers, cocktail tomatoes and chills A,2

PENNE ARRABIATA 12,5

Kurze Penne | klassischer Tomatensuga | Pepperoni | Spicy | Knoblauch | Petersilie A,G

* Noodles with tomato sauce and chilli A,G

SPAGHETTI BURRATA 15,5

Spaghetti | klassischer Tomatensuga Napoli | Basilico. A,G

* Noodles in tomato sauce and fresh basil. A,G

LASAGNE 15,5

Hausgemachte Lasagne | Champignons | Prosciutto Cotto | Überbacken | Fleischragù | Fiordilatte Mozzarella. A,G,1,2,8

* Homemade Lasagne with fresh mushrooms, ham gratinated with meat ragù and cheese A,G,1,2,8

PENNE QUATTRO 14,-

Kurze Penne | Sahneseauce | Fiordilatte | Gorgonzola | Buffalo D.O.P | Grana Padano A,G,1,2,8

* Noodles noodles in creamy cream sauce with four different cheeses A,G,1,2,8

SPAGHETTI BOLOGNESE 14,-

Spaghetti | traditionelles Fleischragù A,G

* Noodles with tomato sauce hand mincemeat A,G

PIZZA NAPOLETANA

Your Neapolitan Food Experience

Fior di latte



Farina 00 Napoli



Frischer Basilikum



Pomodori italiani



Die neapolitanische Pizza gilt als Urform der Pizza und eroberte schon Mitte des 18. Jahrhundert die Straßen von Neapel. Wer eine Pizza napoletana zum ersten Mal sieht, stellt fest, dass diese anders aussieht, als die gewöhnlichen Pizzen, die man sonst so kennt. Damit dieser italienische Klassiker so wird wie er sein soll, nämlich luftig und geschmeidig, mit einem hohen breiten Rand (cornicione), zur Mitte hin dünner und feuchter, braucht es einen speziellen Teig.

MARGHERITA 10,-

Pomodoro | Fiordilatte Mozzarella | Basilico | Olio di Oliva Extra Vergine A,G,8,

* tomato sauce | mozzarella | basil. A,G,8

BUFALINA D.O.P 13,-

Pomodoro | Mozzarella Bufala D.O.P | Basilico | Olio di Oliva Extra Vergine A,G,8

* tomato sauce | mozzarella | Basil A,G,8

SALAME TIPO NAPOLI 13,-

Pomodoro | Fiordilatte Mozzarella | Salami Tipo Napoli (ital. Salami) A,G,8,2,9

* tomato sauce | mozzarella | italian salami A,G,8,2,9

NAPOLETANA 13,-

Ohne Mozzarella | Pomodoro | Anchovis/Sardellen | Kapern | Oliven | Knoblauch | Oregano | Basilico | Olio di Oliva Extra Vergine A,2

* Tomato sauce (without mozzarella) Anchovies | olives | Capers | garlic | oil A,2

BUFALOTTA 16,5

Pomodoro | Fiordilatte | Rucola | Grana Padano | ganze Mozzarella Bufala D.O.P (nicht gebacken) | Olio di Oliva Extra Vergine. A,G,8,

* tomato sauce | mozzarella | rocket | olive oil | grana padano cheese | bufalomozzarella A,G,8,



VEGETARIA 14,-

Pomodoro | Fiordilatte | gegrillte Aubergine | gegrillt Zucchini | Tagesgemüse | Olio di Oliva Extra Vergine A,G,8,

* tomato sauce | mozzarella | different vegetables A,G,8,

DIAVOLETTA 13,-

Pomodoro | Fiordilatte | frische Champignons | ital. Spianata Salame Picante | Anchovis/ Sardellen A,G,8,2

* tomato sauce | mozzarella | fresh mushrooms | ital. pepperoni salami | Anchovies A,G,8,2

PARMA ODER BRESAOLA 17,5

Pomodoro | Fiordilatte | Rucola | Grana Padano | Olio di Oliva Extra Vergine | Auswahl: Parma: Prosciutto Crudo - oder - Bresaola: Luftgetrockneter Rinderschinken A,G,8,2

* tomato sauce | mozzarella | rocket | Grana padano - then choose between parma: pork ham or bresaola: beef ham A,G,8,2

TONNO 14,-

Pomodoro | Fiordilatte | Thunfischfilet | rote Zwiebeln A,G,D,2

* tomato sauce | mozzarella | tuna | onions A,G,D,2

POMPEI 14,-

Pomodoro | Fiordilatte | Salsiccia Fresca | rote Zwiebeln | Basilico | Peperoncino - Chili A,G,8,2,5,9

* tomato sauce | mozzarella | Salsiccia | chilli | onions A,G,8,2,5,9

SPECIALE 14,5

Pomodoro | Fiordilatte | Champignons | Salami Tipo Napoli (ital. Salami) | ital. Prosciutto Cotto | Paprika A,G,8,2,9

* tomato sauce | mozzarella | mushrooms | salami | ham | bell peppers A,G,8,2,9

CAPRICCIOSA 14,5

Pomodoro | Fiordilatte | Champignons | ital. Spianata Salame Picante | ital. Prosciutto Cotto | Artischocken A,G,8,2,9

* tomato sauce | mozzarella | mushrooms | peperoni | ham | artichoke A,G,8,2,9

DON DIAVOLO 14,-

Pomodoro | Fiordilatte | 'Nduja 'Pikante Calabresische Weichwurst' | ital. Spianata Salame Picante | Basilico A,G,8,2

* tomato sauce | mozzarella | spicy Calabrian soft sausage| peperoni | basil A,G,8,2

QUATTRO 14,-

Fiordilatte | Gorgonzola | Bufala D.O.P | Grana padano | Olio di Extra Vergine | Basilico A,G,2,

* Fior di latte | Gorgonzola | Bufalomozzarella | Grana padano | Basilikum A,G,2

SALSICCIA E FRIARIELLI 15,5

Fiordilatte | Salsiccia | Friarielli (Wildbrokkoli) | Olio di Extra Vergine A,G,8,2,5,9,8

* mozzarella | sausage | Friarielli (wild Broccoli) A,G,8,2,5,9,8

MARINARA 8,5

Pomodoro italiano | Basilico | Olio di Oliva Extra Vergine | Knoblauch | Oregano

* tomato sauce | Basil A

Your Neapolitan Food Experience

PIZZA GOURMET

Die Pizza Bianca blickt auf eine lange Geschichte zurück. Anders als heute gab es vor über 100 Jahren lediglich zwei Pizzen auf der "Karte". 1. Die Marinara mit Pomodoro (die Rote)

2. Die Bianca mit Öl (die Weiße).

Die Basis unserer Pizza Bianca ist Olio di Oliva Extra Vergine und Fior di Latte Mozzarella

MORTADÉ 19,5

Fiordilatte | Mortadella | Pistaziencreme | Pistaziengries | ganze Burrata - außen hart, innen weich | Olio di Oliva Extra Vergine | Basilico A,G,8,H,I,J,2

* Fiordilatte | Mortadella | Pistachios | Burrata - hard outside, soft inside | Basil | Olio A,G,8,H,I,J,2

PANUOZZO PULCINELLA 16,5

Neapolitan Style Sandwich | Fiordilatte | Friarielli | Salsiccia Fresca A,G,8,2,5,9,8

* Neapolitan Style Sandwich | Fiordilatte | Baked Potatoes | Sausage A,G,8,2,5,9,8

BURRATINA 19,5

Pomodoro | Fiordilatte | getrocknete Tomaten | ganze Burrata - außen hart, innen weich | Prosciutto Crudo | Olio di Oliva Extra Vergine | Basilico A,G,8,2

* Pomodoro | Fiordilatte | Dried Tomatoes | Burrata - hard on the outside, soft on the inside | Parma Ham | Olio di Oliva | Basil A,G,8,2

TRONCHETTO 17,5

keine Calzone aber doch gefaltet: mit einer Füllung aus Fiordilatte | Emmentaler | Proscitto Cotto | Pomodoro -// nach dem Backen | Rucola | Grana Padano | Cocktailtomaten | Prosciutto Crudo A,G,8,2,9

* with a filling of Fiordilatte Mozzarella | tomato sauce | Emmental | ham - after baking | rocket | Grana Padano | cocktail tomatoes | Parma ham A,G,8,2,9

NAPOLI 2.0 18,5

Pomodoro italiano | Mozzarella di Bufala D.O.P | Kapern | Sardellen | Stracciatella di Burrata | getr. Tomaten | Olio di Oliva Extra Vergine A,G,8,2

*Pomodoro | Mozzarella Bufalo | Capers | Anchovies | Stracciatella di Burrata | Confit Tomatoes

CORNICIONE 17,5

Pizzarand gefüllt mit Ricotta | Pomodoro italiano | Fiordilatte | Mozzarella Buffalo D.O.P | Basilikum A,G,2

*Pizza crust stuffed with ricotta | pomodoro | fiordilatte | mozzarella Buffalo D.O.P | basil

PIZZA FRITTA 17,-

Frittierte Pizza | Ricotta | Fiordilatte | Salami Tipo Napoli | Pfeffer A,G,2,8,9

*fried pizza | ricotta cheese | fiordilatte mozzarella | salami | pepper

MANZO E VITELLO

Alle Grillgerichte vom Lavasteingrill

BISTECCA AI FERRI 31,5

Rumpsteak vom LAVASTEINGRILL | Kräuterbutter | Gemüse und Kartoffeln

* Grilled rump steak with heart butter, served with potatoes & vegetables

TAGLIATA DI MANZO 33,5

Rumpsteak vom LAVASTEINGRILL, aufgeschnitten | Rucola Salat | Cocktailtomaten
Grana padano | Olio di Oliva Extra Vergine | dazu Kartoffeln

* Grilled rump steak, sliced on rocket salad with cocktail tomatoes sliced Grana padano and olive oil,

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 27,5

Kalbsschnitzel | Prosciutto Crudo | Butter | frischer Salbei | Weißweinsugo

* Veal escalope with Parma ham with butter, sage in white wine sauce

SCALOPPINE AI FUNGHI 24,5

Kalbsschnitzel | gebratenen Champignons | cremiger Sahnesauce

* Veal escalope with freshly fried mushrooms in creamy cream sauce

PESCE E FRUTTI DI MARE

Alle Grillgerichte vom Lavasteingrill

FRITTURA DI CALAMARI 20,5

Gebratene Tintenfischringe | Knoblauch-Creme | Salat | hausgemachtes Brot

* Fried squid rings with garlic cream, served with homemade pizza rolls and a side salad

CALAMARI ALLA GRIGLIA 23,5

Tintenfisch vom LAVASTEINGRILL | Cocktailtomaten | Knoblauch | Olio di Oliva Extra Vergine
| dazu Gemüse u. Kartoffeln

* Grilled squid with cocktail tomatoes, garlic and olive oil, served with vegetables and potatoes

SALMONE ALLA GRIGLIA 25,5

Lachsfilet vom LAVASTEINGRILL | Cocktailtomaten | Knoblauch | Olio di Oliva Extra Vergine |
Gemüse und Kartoffeln

* Grilled salmon fillet with cocktail tomatoes, garlic and olive oil, served with vegetables and potatoes

DOLCE DESSERT

Eis, Zabaione und hausgemachte Desserts

TIRAMISÚ 8,5

Löffelbiskuit | Mascarponecreme | Café | Kakao | Amaretto Disaronno 3,E,G

* Italian dessert made from lady fingers and a cream of mascarpone and Amaretto 3,E,G

BABÁ 8,5

Babá Grande | traditionelle neapolitanische Süßspeise | kleiner Hefekuchen mit Rumgeschmack | Sahne A,C,7

* Babá Grande, traditional Neapolitan dessert, small rum-flavoured yeast cake. A,C,7

PIZZATELLA PISTACHIO 11,5

Pizzatella | Nutella | Puderzucker | Pistaziengrieß | Schokolade. A,H,G,F,5

* Pizzatella | Nutella | Icing sugar | Pistachio semolina | Chocolate A,H,G,F,5

STRACCETTI NAPOLETANI 11,5

Gebackene Pizzastreifen | Nutella | Puderzucker | Smarties. A,H,G,F,5

* Baked pizza strips | Nutella | icing sugar | Smarties. A,H,G,F,5

PANNA COTTA CON SALSA 8,-

Sahnedessert | Waldfrucht | Puderzucker. G,5,L,2

* Cream dessert | Forest fruit | Icing sugar G,5,L,2

AFFOGATO AL LIMONCELLO 10,5

Eisspezialität aus Zitrone und Sahneeis, Affogato (übergossen) mit Limoncello

* Lemon and cream ice cream speciality, affogato (doused) with limoncello

TARTUFO NERO 8,-

Eisspezialität aus Schokoladen- und Haselnusseis, die mit einer Kakaoschicht ummantelt, mit weißem Vanille-Kern, Nussstreusel. A,C,G,H,E

* Chocolate ice cream with white vanilla core, nut crumble and cream A,C,G,H,E

CASSATA GELATO 9,5

Zabaioneeiscreme mit Vanille | Schokolade | kandierten Fruchtstückchen A,C,F,G

* Zabaion ice cream with vanilla | chocolate | candied fruit pieces A,C,F,G

ZABAIONE 11,5

Schaumig geschlagen Süße Weincreme mit Ei und Marsala C

* Zabaion Wine froth cream C

Bei Speisen aus unserer Tagesempfehlungen (wechselnde Speisekarte) bitten wir Sie unser Personal darauf anzusprechen.
For dishes from our daily recommendations, please contact our staff.

Alle Preise sind Preise in Euro inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.
All prices are in euros and include the respective valid value-added tax

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff (artificial colours) 2 mit Konservierungsstoff (preservatives) 3 Koffeinhaltig (contains coffee) 4 Chininhaltig (contains quinine)
5 mit Süßungsmittel (sweetener) 6 enthält Phenylalaninquelle (contains phenylalanine source) 7 mit Phosphat (phosphate)
8 mit Antioxidationsmittel (antioxidant) 9 mit Geschmacksverstärker (with flavour enhancer) 10 geschwärzt (blackened with soot)

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide, daraus gewonnene Erzeugnisse (Cereals containing Gluten) HINWEIS: wenn nicht anders angegeben, handelt es sich um Gluten aus Weizen B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Crustaceans) C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (Egg)
D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (Fish) E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Peanut)
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (Soya) G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Laktose (Milk)
H = Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Nuts) I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (Celery and celeriac)
J = Senf daraus gewonnene Erzeugnisse (Mustard) K = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse (Sesame) L = Schwefeldioxid und Sulphite (Sulphites and sulphur dioxide)
M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (Lupin) N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (molluscs)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Subject to changes and errors.

