

DA
R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A B A R
V I N
C I

A large, flowing, orange-colored abstract graphic that resembles a stylized letter 'R' or a continuous line, framing the text on the page.

Ristorante

Tutti i nostri piatti nascono dalla semplicità di esecuzione,
la qualità delle materie prime e la **passione dello chef**.

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedi informazioni al nostro staff.

ANTIPASTI DI TERRA

Bresaola con burrata di bufala.	euro 13.00	[7]
Bruschette al pomodoro con stracciatella di bufala e acciughe.	euro 9.00	[1,4,7]
Burrata di bufala con acciughe.	euro 10.00	[4,7]
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana Padano.	euro 13.00	[3,7]
Fiori di zucca ripieni di mozzarella di bufala e *fave, accompagnata da pomodori secchi.	euro 12.00	[7]
Prosciutto crudo con mozzarella di bufala.	euro 12.00	[7]
Tagliere di formaggi con olive taggiasche.	euro 11.00	[3,7]
Tagliere di salumi con gnocco fritto.	euro 12.00	[1,8]
Tartare di cavallo al lime con scaglie di grana Padano.	euro 17.00	[3,7]
Tartare di manzo con stracciatella di bufala.	euro 13.00	[7]

ANTIPASTI DI MARE

Capesante gratinate.	cad. euro 3.00	[1,12,14]
Capesante saltate con crema di *piselli.	euro 13.00	[14]
Carpaccio di gamberi rossi con melograno.	euro 16.00	[2,12]
Cruditè di pesce fresco: scampi, gamberi rossi, ostriche, ricci di mare, tonno e spigola.	euro 24.00	[2,4,12,14]
*Gamberi saltati con verdura.	euro 13.00	[2,12]
Impepata o zuppa di cozze.	euro 10.00	[12,14]
Insalata catalana con *gamberetti, polipo e *calamari.	euro 11.00	[2,9,12,14]
Insalata di mare servita tiepida con cozze, *calamari, *gamberetti, vongole, piovra.	euro 13.00	[2,12,14]
Misto di mare caldo con cozze, *calamari, *gamberetti, vongole, piovra, salsa di pomodoro e crostini di pane.	euro 12.00	[1,2,9,12,14]
Misto di pesce affumicato con tonno, pesce spada, salmone.	euro 14.00	[4]
Misto di pesce marinato salmone, cozze, alici.	euro 14.00	[4,12,14]
Piovra al forno con radicchio e scamorza affumicata.	euro 14.00	[7,14]
Piovra croccante con crema di patate e aceto balsamico.	euro 14.00	[14]
Spadellata di polpo e *gamberetti con broccoli, pomodorini e olive taggiasche.	euro 13.00	[2,12,14]
Tris di tartare di tonno, salmone e spigola con erba cipollina.	euro 15.00	[4]
Antipasto tris Da Vinci: cocktail di *gamberi, piovra con patate, insalata mista di mare e capesante gratinate.	euro 18.00	[1,2,3,7,10,12,14]

PRIMI DI TERRA

LE PASTE

Paccheri alla norma con melanzane fritte, salsa di pomodoro e ricotta salata.	euro 11.00	[1,7,9]
Spaghetti con polpettine di manzo con ricotta, basilico e salsa di pomodoro.	euro 12.00	[1,7,9]
Penne alla tirolese con speck, zucchine e zafferano.	euro 11.00	[1]
Spaghetti alla carbonara con guanciale croccante.	euro 13.00	[1,3,7]
Spaghetti cacio e pepe.	euro 10.00	[1,7]
Tagliatelle fresche al ragù di manzo.	euro 12.00	[1,3,7,9]
Tagliolini burro e salvia con crema di burrata di bufala e scorza di lime.	euro 14.00	[1,3,7]

GLI GNOCCHI FRESCHI

Gnocchi con gorgonzola e noci.	euro 11.00	[1,7,8]
Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala e salsa di pomodoro.	euro 11.00	[1,7,9]

I RISOTTI

Risotto ai funghi porcini.	euro 12.00	[7,12]
Risotto alla milanese.	euro 11.00	[7,12]
Risotto alla monzese.	euro 11.00	[7,12]
Risotto alle zucchine e speck croccante con stracciatella di bufala.	euro 12.00	[7,12]

PRIMI DI MARE

LE PASTE

Calamarata con branzino e granella di pistacchio.	euro 14.00	[1,4,8,12]
Linguine in crosta con *astice, *calamari, cozze, *gamberetti e vongole.	euro 21.00	[1,2,9,12,14]
Linguine ai ricci di mare e pomodorini gialli.	euro 16.00	[1,12,14]
Paccheri gratinati all'*astice con vongole, *asparagi e pomodorini.	euro 19.00	[1,2,12,14]
Spaghetti all'*astice con *calamari, cozze, *gamberetti e vongole.	euro 22.00	[1,2,12,14]
Spaghetti allo scoglio con cozze, vongole, *gamberetti, piovra, *calamari e salsa di pomodoro.	euro 15.00	[1,2,9,12,14]
Tagliatelle fresche all'*astice con pomodorini freschi.	euro 18.00	[1,2,3,12]
Tagliatelle fresche mare giallo con *gamberetti, *calamari e zafferano.	euro 14.00	[1,2,3,12,14]
Tagliolini ai fiori di zucca con *gamberi, pomodorini e crema di burrata di bufala.	euro 13.00	[1,2,3,7,12]

Paccheri Da Vinci con *calamari, tartare di gamberi rossi, *asparagi ed erba cipollina.	euro 16.00	[1,2,12,14]
--	-------------------	-------------

I RISOTTI

Risotto all'*astice e crema di *asparagi.	euro 17.00	[2,12]
Risotto con scampi e fiori di zucca.	euro 13.00	[2,12]
Risotto alla pescatora con *calamari, *gamberetti, cozze.	euro 15.00	[2,12,14]
Risotto profumato con scampi, capesante e scorza di lime.	euro 16.00	[2,12]
Paella alla catalana con *piselli, peperoni, *calamari, *gamberetti, cozze, *astice.	euro 38.00	[2,12,14] minimo per 2 persone
Paella alla valenciana con *piselli, peperoni, *calamari, *gamberetti, cozze, sc.ampi, *gamberoni, carne di pollo e maiale.	euro 40.00	[2,12,14] minimo per 2 persone

SECONDI DI CARNE

ALLA GRIGLIA

Arrosticini di agnello con patate al cartoccio al burro aromatizzato alle erbe.	euro 16.00	[7]
Costata di manzo con patate al forno.	euro 21.00	
Costolette d'agnello con patate al forno.	euro 17.00	
Filetto di manzo con *spinaci al burro.	euro 18.00	[7]
Fiorentina di carne argentina (500 gr circa).	euro 22.00	
Misto di carne di manzo, maiale e pollo con patate al cartoccio al burro aromatizzato alle erbe.	euro 18.00	[7]
Tagliata di cavallo all'antica con verdure saltate.	euro 23.00	
Petto di pollo con zucchine grigliate.	euro 14.00	

IN PADELLA

Cotoletta di vitello alla milanese con *patatine fritte.	euro 14.00	[1,3,7]
Cotoletta di pollo con *patatine fritte.	euro 14.00	[1,3,7]
Filetto di manzo al lardo con funghi porcini.	euro 17.00	
Filetto di manzo al pepe verde.	euro 17.00	[7,10]
Petto di pollo con zucchine grigliate.	euro 14.00	
Orecchia di elefante di vitello con rucola e pomodorini.	euro 23.00	[1,3,7]
Tagliata di controfiletto ai porcini.	euro 16.00	
Tagliata di controfiletto con rucola e scaglie di grana Padano.	euro 16.00	[3,7]
Tagliata di costata con radicchio e gorgonzola.	euro 22.00	[7]

SECONDI DI MARE

ALLA GRIGLIA

Branzino o orata.	euro 17.00	[4]
Misto di pesce con pesce spada, salmone, branzino, *gamberoni, scamponi e *calamari.	euro 19.00	[2,4]
Scampi e *gamberi.	euro 15.00	[2,12]
*Seppie e *calamari.	euro 16.00	[14]
Trancio di salmone al cartoccio con pomodorini e olive taggiasche.	euro 16.00	[4]
Trancio di tonno con *spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino.	euro 17.00	[4,7]

IN PADELLA E IN FORNO

*Astice, *gamberetti e piovra alla catalana.	euro 19.00	[2,9,12,14]
Branzino al sale con patate prezzemolate.	euro 19.00	[4]
Branzino alla catanese con verdure saltate.	euro 17.00	[4,12]
Filetto di spigola con fiori di zucca, zafferano e patate.	euro 18.00	[4]
Gran fritto misto con *calamari, *gamberetti, *gamberoni e zucchine in pastella.	euro 17.00	[1,2,12,14]
Misto di crostacei gratinati con scamponi, *gamberoni, *astice, pane e frutta secca.	euro 22.00	[1,2,5,8,12]
Tagliata di tonno con granella di pistacchio.	euro 17.00	[4,8]
Tagliata di branzino con rucola e scaglie di grana Padano.	euro 16.00	[3,4,7]
Tagliata di salmone con granella di pistacchio.	euro 15.00	[4,8]
Trancio di pesce spada alla siciliana con olive, acciughe e salsa di pomodoro.	euro 17.00	[4,9,12]

CONTORNI

Bastoncini di zucca saltati in padella con rosmarino.	euro 5.00	[7]
Caponata alla siciliana con melanzane, peperoni, olive e cipolle.	euro 5.00	[9]
Insalata mista.	euro 4.00	
Patate al cartoccio con burro aromatizzato alle erbe.	euro 5.00	[7]
Patate al forno con rosmarino.	euro 5.00	
*Patatine fritte.	euro 5.00	
*Spinaci aglio olio e peperoncino.	euro 5.00	
*Spinaci al burro.	euro 5.00	[7]
*Spinaci lessati.	euro 5.00	
Zucchine, melanzane, trevisana, e patate alla griglia.	euro 5.00	
Zucchine, carote, melanzane e peperoni in pastella.	euro 6.00	[1,3]
Zucca marinata.	euro 5.00	

INSALATONE

Primavera con insalata mista, tonno, olive, mozzarella di bufala, mais, uovo sodo.	euro 11.00	[4,3,7]
Caesar salad con insalata mista, pollo, salsa rosa e pinoli.	euro 15.00	[3,7,8,10]
Da Vinci con insalata mista, piovra, *gamberetti, sedano, scaglie di grana Padano e olive taggiasche.	euro 13.00	[2,3,7,12,14]



Pizzeria

Impasto con lievito madre e prima di essere servite
sono arricchite da un filo d'olio extravergine d'oliva italiano.
A richiesta impasto con **farina integrale** o ai **5 cereali**
e **mozzarella senza lattosio**.

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedi informazioni al nostro staff.

LE CLASSICHE

Affumicata Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, radicchio.	euro 9.00	[1,7]
Americana Pomodoro, mozzarella, wurstel, *patatine fritte.	euro 8.00	[1,7]
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, capperi, acciughe, funghi champignon freschi, olive nere, origano.	euro 8.50	[1,4,7]
Diavola Pomodoro , mozzarella, salame piccante.	euro 8.00	[1,7]
Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico.	euro 6,00	[1,7]
Marinara Pomodoro, aglio, origano, acciughe.	euro 5.50	[1,4]
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano.	euro 6.50	[1,4,7]
Ortolana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni grigliati.	euro 8.00	[1,7]
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana Padano, basilico.	euro 8.00	[1,3,7]
Quattro formaggi Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, brie, grana Padano.	euro 8.00	[1,3,7]
Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon freschi, olive nere.	euro 7.50	[1,7]
Siciliana Pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, origano.	euro 7.50	[1,4]
Tonno e cipolla Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla di Tropea.	euro 7.50	[1,4,7]

LE SPECIALI

Amore Mio Mozzarella di bufala, funghi porcini e dopo cottura rucola e scaglie di grana Padano.	euro 12.00	[1,3,7]
Bella di mare Pomodoro, cozze, vongole, *calamari, *gamberetti, origano.	euro 12.50	[1,2,12,14]
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, acciughe, basilico.	euro 9.00	[1,4,7]
Burrata Pomodoro, mozzarella, e dopo cottura burrata di bufala, prosciutto crudo, granelli di pistacchio.	euro 12.00	[1,7,8]
Calamarata Pomodoro, mozzarella, *calamari fritti.	euro 11.00	[1,7,14]
Carbonara Mozzarella, pancetta arrotolata, uova, pecorino, pepe.	euro 8.00	[1,3,7]
Delizia Pomodoro, mozzarella, salame piccante, stracciatella di bufala.	euro 11.00	[1,7]
Estiva Pomodoro, mozzarella e dopo cottura prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana Padano.	euro 10.00	[1,3,7]
Mare e monti Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, *gamberetti.	euro 10.00	[1,2,7,12]
Mia Pomodoro, mozzarella, peperoni, taleggio, funghi champignon freschi, speck.	euro 11.00	[1,7]
Mortazza Mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio, burrata di bufala, granelli di pistacchio, basilico.	euro 13.00	[1,7,8]
Profumo di bosco Pomodoro, mozzarella, brie, funghi porcini, speck.	euro 10.00	[1,7]
Tartufata Pomodoro, funghi porcini, scamorza, olio tartufato.	euro 11.00	[1,7]
Tropea Pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla di Tropea, n'duja.	euro 10.00	[1,7]
Valtellina Pomodoro, mozzarella e dopo cottura bresaola, rucola, scaglie di grana Padano.	euro 10.00	[1,3,7]
Vesuvio Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, friarielli.	euro 10.00	[1,7]
Da Vinci Mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, salsiccia.	euro 11.00	[1,7]

I CALZONI AL FORNO O FRITTI

Classico Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	euro 7.00	[1,7]
Farcito Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, carciofi, prosciutto cotto.	euro 8.00	[1,7]
Piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante.	euro 8.00	[1,7]
Primavera Calzone aperto e farcito dopo la cottura con mozzarella di bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo, insalata verde, grana Padano.	euro 13.00	[1,3,7]
Scarola Mozzarella, scarola sott'olio, acciughe, uvetta, grana Padano.	euro 10.00	[1,3,4,7]

LE FOCACCE

Italia Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico.	euro 11.00	[1,7]
Semplice Rossa o bianca	euro 4.00	[1]
Solare Pomodori secchi, stracciatella di bufala, acciughe, basilico.	euro 8.00	[1,4,7]
Da Vinci Con tonno, pesce spada, salmone affumicato e rucola.	euro 12.00	[1,4]

Aggiunta di formaggio.	+ euro 2.00	[7]
Aggiunta di salumi.	+ euro 2.00	[8]
Aggiunta di verdure.	+ euro 1.50	
Impasto con farina integrale o ai 5 cereali.	+ euro 2.00	[1]



Bevande

ACQUA LISCIA O GASSATA

0,50 cl	euro 2.00
100 cl	euro 3.00

BEVANDE ANALCOLICHE in lattina

Chinotto, Coca Cola, Fanta, Sprite, té limone o pesca.	euro 2.00
--	------------------

BIRRA ALLA SPINA

Menabrea chiara piccola	euro 4.00	[1, 12]
Menabrea chiara media	euro 6.00	[1, 12]
Menabrea rossa piccola	euro 4.00	[1, 12]
Menabrea rossa media	euro 6.00	[1, 12]

BIRRA IN BOTTIGLIA

Moretti 66 cl	euro 5.00	[1, 12]
Icnusa 33 cl	euro 5.00	[1, 12]

VINO ROSSO E BIANCO IN CARAFFA

0,25 cl	euro 3.00	[12]
0,50 cl	euro 5.00	[12]
100 cl	euro 8.00	[12]

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA

Barbera	euro 15.00	[12]
Bonarda	euro 14.00	[12]
Chianti	euro 16.00	[12]
Nero Davola	euro 15.00	[12]
Ripasso	euro 17.00	[12]

VINO BIANCO IN BOTTIGLIA

Chardonnay frizzante	euro 13.00	[12]
Falanghina	euro 15.00	[12]
Greco di tufo	euro 16.00	[12]
Prosecco	euro 20.00	[12]
Ribolla Gialla	euro 17.00	[12]
Vermentino	euro 20.00	[12]

CAFFETTERIA

Espresso	euro 2.00
Decafeinato	euro 2.50
Ginseng	euro 2.50
Amari	euro 4.00

Coperto per persona**euro 2.50**



Allergeni

Durante la preparazione dei piatti non si possono escludere contaminazioni incrociate.



**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.**

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011



Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. Cereali contenenti glutine, cioè:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)

b) maltodestrine a base di grano (1)

c) sciroppi di glucosio a base di orzo

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.



4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.



6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1)

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale
tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*),

noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),

noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],

noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*),

noci macadamiano noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*),

e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione,
di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti
pronti al consumo ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



DA VIN CI

Via Leonardo Da Vinci, 31 | 20094 Corsico (Mi) | Tel. 02 46510443 | www.ristorantepizzeriadavinci.it