



# SPEISE KARTE

DAVIS

# UNSERE PRODUKTE

## DOP Siegel

"Denominazione di origine protetta" entspricht der deutschen geschützten Ursprungsbezeichnung

## IGP Siegel

Geschützte Bezeichnung des bestimmten Herkunftsgebiets

## Fior di Latte

Handgemachter "Fior di Latte" (Mozzarella) aus Napoli mit kurzer Haltbarkeit. Eine Hauptzutut der neapolitanischen Pizza. Hergestellt aus Kuhmilch.

## Grana Padano DOP

Italienischer Hartkäse

## Bresaola

Italienischer luftgetrockneter Rinderschinken

## San Marzano DOP Tomaten

Längliche Tomaten, die auch als Flaschentomaten bezeichnet werden. Angebaut in Kampanien am Rande des Vesuvs. Zeichnen sich durch intensives und fruchtiges Aroma aus.

## Mozzarella di Bufalo Campana DOP

Herkunftsgeschützter Mozzarella aus Büffelmilch aus Kampanien. Zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit aus.

## Salame Spianata Romana

Grobe, scharfe Paprikasalami aus Emilia Romagna

## Salame Finocchiona

Fenchelsalami aus der Toskana

## Datterino IGP

Kirschtomaten angebaut am Fuße des Vesuvs. Durch die spezielle Aufbewahrung an Rispen erhalten die rundlichen Tomaten eine knackige Schale, festes Fleisch und sind besonders aromatisch.

## Salsiccia

Grobe italienische "Bratwurst" mit Fenchelsamen

## Friarielli

Junger eingelegter Stängelkohl - Spezialität aus Neapel

## Burrata

Sonderform des Mozzarella mit weichem Kern

## Primo Sale

Sizilianischer Pecorino Käse

### Inhaltsstoffe & Allergene

- a) Glutenhaltige Getreide
- b) In Salz gepöckelt
- c) Pistazien | Nüsse
- g) Milch
- k) Konservierungsstoffe
- f) Farbstoffe
- s) Soja

Bei Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne das Personal.



DAVIS

## KLEINKRAM FÜR DIE MITTE ZUM WEIN

Pizzapane<sup>a</sup>  5,50€

Frisches Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Olive sotto Olio  6,50€

Eingelegte Oliven aus Italien mit Pizzabrot

## ANTIPASTI

Mortadella con Burrata<sup>a,c,g</sup> 8,90€

Frische Burrata aus Apulien auf dünn aufgeschnittener Mortadella aus Bologna IGP, darüber gemahlene Pistazien aus Bronte, rote Zwiebeln, eingelegte Oliven dazu hausgebackenes Brot

Carpaccio di Bresaola<sup>a,b,g</sup> 9,90€

Dünn aufgeschnittener Bresaola mit Rucola, Grana Padano, kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien und Zitrone dazu hausgebackenes Brot

Burrata ala Davis<sup>g</sup>  8,90€

Frische Burrata aus Apulien auf lauwarmen Datterino-Kirschtomaten IGP, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien dazu hausgebackenes Brot

Antipasto Misto<sup>g,b</sup> 13,50€

Verschiedene Sorten italienische Salami und italienischer Schinken, frischer Büffelmozzarella aus Kampanien und eingelegte Oliven dazu hausgebackenes Brot

Antipasto Verduri<sup>g</sup>  8,50€

In Olivenöl eingelegtes Gemüse, Grano Padano DOP, frischer Büffelmozzarella aus Kampanien, eingelegte Oliven dazu hausgebackenes Brot

## INSALATE

### Caprese di Bufala<sup>g</sup>

8,50€

Tomaten mit frischem Büffelmozzarella aus Kampanien, frischem Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

### Insalata di Salmone<sup>b</sup>

9,80€

Wildkräutersalat mit geräuchertem Lachs aus Norwegen dazu frische Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und eingelegte Oliven

### Insalata Pecoraro<sup>c,g</sup>

8,90€

Wildkräutersalat mit roter Beete, frischen Tomaten, Gurken, Feta-Käse und Walnüssen

### Insalata Mista

6,00€

Wildkräutersalat mit frischen Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und eingelegten Oliven

### Panzanella<sup>a,g</sup>

8,50€

Italienischer Brotsalat mit Zucchini, Paprika, Aubergine, roten Zwiebeln, frischen Tomaten, eingelegten Oliven und Kapern aus Sizilien dazu frischer Basilikum und Knoblauchöl

# PIZZE

Pizza Marinara<sup>a</sup>  7,50€

San Marzano DOP Tomaten mit frischem Knoblauch, handgepflücktem Oregano aus Kampanien und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Regina Margherita<sup>a,g</sup>  8,00€

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano DOP, frischem Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Bufalina<sup>a,g</sup>  9,50€

San Marzano DOP Tomaten mit frischem Büffelmozzarella aus Apulien, frischem Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Prosciutto e Funghi<sup>a,g,b</sup> 10,50€

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto Cotto, frischen Pilzen und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Chef<sup>a,g,b</sup> 10,00€

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Spianata Romana (scharfe Salami), roten Zwiebeln, frischen Pilzen und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Davis<sup>a,g,b</sup> 13,50€

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Prosciutto San Daniele DOP, dazu Grana Padano DOP und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

Pizza Napolitana<sup>a,g</sup> 10,50€

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, schwarze Leccino Oliven aus Gaeta, Sardellen und Kapern aus Sizilien dazu kalt gepresstes Olivenöl

Pizza Veggie<sup>a,g</sup>  11,00€

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Paprika und Auberginen, schwarze Leccino Oliven aus Gaeta, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

## PIZZE

Pizza Salame Finocchiona <sup>a,g,b</sup> 10,00€

---

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Fenchelsalami und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Burratina <sup>a,g</sup>  11,00€

---

San Marzano DOP Tomaten mit frischem Rucola, Grana Padano DOP, Datterino-Kirschtomaten IGP, frische Burrata aus Apulien und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Salsiccia e Friarielli <sup>a,g,b</sup> 11,50€

---

San Marzano DOP Tomaten mit geräuchertem Fior di Latte, Salsiccia Fresca, Friarielli (eingelegter Stängelkohl), Knoblauch und Peperoncinoöl

Pizza Sebastiano <sup>a,g,b</sup> 13,50€

---

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, frischem Rucola, Bresaola, Grana Padano DOP, Zitrone und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Tonno <sup>a,g,b,s</sup> 11,00€

---

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, schwarze Oliven aus Gaeta und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

Pizza Boscaiola <sup>a,g,b</sup> 11,00€

---

San Marzano DOP Tomaten mit Fior di Latte Mozzarella, Salsiccia Fresca (Fenchelwurst), rote Zwiebeln, frische Pilze, Knoblauch und Peperoncinoöl

## PIZZE BIANCHE

**Pizza Salmone** <sup>a,b,g</sup> 12,50€

Fior di Latte Mozzarella, Datterino-Kirschtomaten IGP, frischer Wildkräutersalat und geräucherter Lachs aus Norwegen

**Pizza rote Beete** <sup>a,b,c,g</sup> 10,50€

Fior di Latte Mozzarella mit Feta-Käse, Rucola, rote Beete, Walnüssen und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

**Pizza Bianca** <sup>a,g</sup> 10,00€

Fior di Latte Mozzarella, Datterino-Kirschtomaten IGP, Gorgonzola DOP, frischer Wildkräutersalat mit einem Hauch von Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl aus Sizilien

**Pizza Mortadella** <sup>a,g,b,c</sup> 12,50€

Fior di Latte Mozzarella mit exzellentem Pistazien-Pesto aus Bronte DOP dazu frische Mortadella aus Bologna IGP darüber gemahlene Pistazien aus Bronte und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

**Pizza Gaspare** <sup>a,g,b</sup> 10,00€

Fior di Latte Mozzarella mit Sahne, frische Pilze und gekochter Italienischer Hinterschinken dazu kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

**Pizza Tartufo** <sup>a,g</sup> 10,50€

Fior di Latte Mozzarella mit hausgemachter Trüffelcreme dazu frische Pilze, Wildkräutersalat und Trüffelolivenöl

## PIZZE VEGAN

Pizza VEGAN Regina Margherita <sup>a,k,f</sup> 9,00€

Wilmersburger Käse (rein pflanzlich), San Marzano DOP Tomaten, Basilikum und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

Pizza VEGAN Rote Beete <sup>a,k,f</sup> 11,50€

Wilmersburger Käse (rein pflanzlich), Rote Beete, Rucola, Walnüsse und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

Pizza VEGAN Bianca <sup>a,k,f</sup> 11,00€

Wilmersburger Käse (rein pflanzlich), Datterino-Kirschtomaten IGP, Zucchini, Paprika, Auberginen, schwarze Leccino Oliven aus Gaeta, Knoblauch und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

Pizza VEGAN Rucola <sup>a,k,f</sup> 10,00€

Wilmersburger Käse (rein pflanzlich), San Marzano DOP Tomaten, Rucola, Datterino-Kirschtomaten IGP und kalt gepresstes Olivenöl aus Sizilien

## PIZZA SET FÜR ZUHAUSE

Pizza Set Chef <sup>a,g,b</sup> 18,00€

2 Teigkugeln, Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Salame Spianata Calabrese, frische Pilze, Rote Zwiebeln, Olivenöl und Chilliöl

Pizza Set Bufala <sup>a,g</sup>  16,00€

2 Teigkugeln, Tomatensoße, Büffel-Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl und Chilliöl



## ITALIAN BOWLS

### Pasta Bowl <sup>a,c,g</sup>

11,80€

Pasta, eingelegtes Gemüse, Rote Zwiebeln, Feta, Walnüsse, eingelegte Oliven mit Rucola - lauwarm serviert

### Risotto Bowl <sup>a,g,c</sup>

11,80€

Risotto, eingelegte Oliven, frischer Rucola, Grana Padano DOP, frischer Büffel-Mozzarella aus Kampanien, getrocknete Tomaten und Walnüsse - lauwarm serviert

### Tonno Salat Bowl <sup>b,g</sup>

9,80€

Thunfisch, Rote Zwiebeln, Wildkäutersalat, frische Tomaten, eingelegte Oliven, weiße Riesenbohnen, frische Gurken und Feta - kalt serviert

## LASAGNE

### Hausgemachte Lasagne <sup>a,g</sup>

9,50€

100% Rindfleisch Bolognese mit San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano, hausgemachte Bechamelsoße und Eiernudeln

## DESSERT

La Zizzinella <sup>a.g.</sup>  6,00€

Süßgebäck aus Neapel gefüllt mit Büffelricotta und SanMarzano Tomatenkonfitüre

Pizza Nutella <sup>a.g,c,s,k</sup>  6,00€

Mit Nutella und Pistazien aus Pronte

Pizza Dolce Sticks <sup>a,c,g,s,k</sup>  3,50€

Pizza Teigstreifen mit Puderzucker, Nutella und weißer Schokoladensauce

## EIS

Perilli Schoko Eis 3,75€

240ml

Perilli Vanille Eis 3,75€

240ml

Perilli Cookies Eis 3,75€

240ml

Perilli Amarena Eis 3,75€

240ml

Ben und Jerrys Half Baked 6,95€

465ml

Ben und Jerrys Peanut Butter Cup 6,95€

465ml

Ben und Jerrys Chocolate Fudge Brownie 6,95€

465ml

Ben und Jerrys Cookie Dough 6,95€

465ml

DAVIS 



# GETRÄNKE KARTE

DAVIS

## BIBITE

	0,25l	0,75l
Aqua Morelli	2,20€	5,80€
Still		
Aqua Morelli	2,20€	5,80€
Spritzig		
Coca-Cola 0,2l		2,40€
Coca Cola Zero 0,2l		2,40€
Fritz Orange Limonade 0,33l		2,80€
Fritz MischMasch 0,33l		2,80€
Fritz Bio Apfelschorle 0,33l		2,80€

## BIERRE

Moretti Bier 0,33l	3,10€
Moretti Radler 0,33l	3,10€
Moretti Alkoholfrei 0,33l	3,10€
Krombacher Pils 0,33l	2,40€

## CAFE

Americano	2,80€
Cappuccino	2,90€
Espresso	2,00€
Espresso Doppio	3,20€
Tee	3,00€
Verschiedene Sorten	



# WEIN KARTE

DAVIS

## OFFENE WEIßWEINE

	0,1l	0,2l
<u>Castell Castell Bacchus</u>	3,10€	5,80€
Halbtrocken, Pfirsichnote, fruchtig		
<u>Castell Castell Silvaner</u>	3,10€	5,80€
Trocken, ausgewogen, harmonisch, mineralischer Abgang		
<u>Pinot Grigio</u>	2,60€	4,80€
Ausbalanciertes Süße-Säure Spiel, sehr angenehm trinkbar		
<u>Lugana</u>	3,20€	6,10€
Strohgelb, frisch, harmonisch, samtig		
<u>Chardonnay</u>	2,90€	5,40€
Vollmundig, lebhaft frisch, anhaltend		
<u>Rive Haute Tannat &amp; Carbernet Sauvignon</u>	3,10€	5,80€
Rosé, trocken		
<u>Weißweinschorle</u>		3,80€

## OFFENE ROTWEINE

	0,1l	0,2l
<u>Colle al Vento Primitivo Salento 4/20</u>	3,10€	5,80€
Trocken, fruchtig, kräftig, samtig, aromatisch		
<u>Andrero Nero d'Avola</u>	3,10€	5,80€
Trocken, reife Fruchtaromen, ausgewogen, kraftvoll		
<u>Montepulciano D'Abruzzo</u>	2,60€	4,80€
Trocken, vollmundig		
<u>Chianti D.O.G.G</u>	3,10€	5,80€
Trocken, rubinrot		

**DAVIS**

Hinweis: Alle hier genannten Weine können Sulfite enthalten.

## WEIßWEINE IN FLASCHEN

<u>Eugen Müller Grauburgunder 1l</u>	22,50€
Grauburgunder, halbtrocken, frisch-fruchtig, ausgewogen	
<u>Edition St. Valentin Rivaner 0,75l</u>	23,00€
Trocken, spritzig, erfrischend und fruchtig	
<u>Grillo Tere di Bruca Bio 0,75l</u>	24,50€
Exotische Früchte, frisch, weich, ausgewogen	
<u>Insolia Tere di Bruca 0,75l</u>	25,00€
Frisch und fruchtig, intensiv und harmonisch	
<u>Cattarratto Zibibbo IGT 0,75l</u>	22,50€
Trocken, exotische und florale Aromatik	
<u>Rosa dei Frati 0,75l</u>	28,50€
Leichter, saftiger Roséwein	

## ROTWEINE IN FLASCHEN

<u>Colle al Vento Negroamaro 4/20 0,75l</u>	22,00€
Negroamaro IGP, trocken, vollmundig	
<u>Mandus Pietrapura Primitivo di Manduria 0,75l</u>	25,00€
Trocken, kirschrot, fruchtige Noten, weich, dezent	
<u>Lacryma Christi del Vesuvio Mastroberardino 0,75l</u>	29,50€
Rubinrot, Kirsche, Pflaume, rund und weich	
<u>Nebbiolo 'Podio' Langhe 0,75l</u>	28,50€
Trocken, Aromen von trockenen Blumen & Früchten	
<u>Brunello di Montalcino Castelgiocondo DOCG 0,75l</u>	65,00€
Trocken, vollmundig, Kirsche, Preiselbeere sowie Veilchen und Gewürze	
<u>Antinori Tignanello Toscana IGT 0,75l</u>	210,00€
Trocken, rubinrot, rote Frucht in der Nase, kräftig, fein, intensives Duftbouquet	

## PROSECCO IN FLASCHEN

Prosecco 0,75l

18,50€

Trocken

## DIGESTIVO

Sambuca Molinari 2 cl

2,90€

Limoncello 2 cl

2,90€

Grappa 2 cl

3,50€

Grappa Riserva 2 cl

4,20€

DAVIS