



Come nell'arte,
crediamo che ogni creazione
nasca da una visione.

Ogni pizza nasce in silenzio,
come una tela in attesa di essere dipinta.

L'impasto accoglie il tempo,
gli ingredienti scelti con cura diventano
colore, le mani guidano il gesto.

**Studiamo, sperimentiamo
e creiamo equilibrio,
per trasformare la pizza
in un'esperienza da assaporare.**

Qui non seguiamo solo ricette,
ma sensazioni, emozioni, armonia.

Ogni piatto è un atto creativo,
ogni pizza una piccola opera da vivere.

**Da Vinci, dipingiamo il gusto...
un cornicione alla volta.**





BENVENUTI

da Vinci
DIPINGIAMO IL GUSTO

SALUMI DI PREGIO

Tagli d'eccellenza e lavorazioni essenziali, dove la materia prima è protagonista assoluta.

Carpaccio di Black Angus affumicato 18,00 €

Scaglie sottili di Grana Padano DOP, rucola selvatica , olio EVO.

Culatello di Zibello DOP, Crebleu e fichi 18,00 €

Sapidità del Culatello, cremosità del Crebleu e dolcezza dei fichi: un equilibrio raffinato in ogni morso.

Tartare di Chianina 18,00 €

Carne di Chianina battuta al coltello, condita con senape all'ancienne, stracciatella, pesto di basilico, tartufo nero e pane carasau.

Pata Negra Jamón Ibérico Bellota e Burrata 22,00 €

Intensità del Jamón e cremosità della Burrata, un viaggio di gusto elegante e avvolgente.



TAGLIERE DEL MAESTRO

minimo 2 persone 22,00 €

Un ventaglio di consistenze e aromi che celebra la qualità artigianale.

Il tagliere presenta una selezione di salumi di pregio:

Crudo di Parma 24 mesi, Mortadella Presidio Slow Food, Spianata Piccante calabrese e guanciale.

Accostati ad una selezione di formaggi, confetture e frutta secca.

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE

Selezione di lattici pregiati, accompagnati da confetture artigianali in delicato contrasto. 16,00 €

Matico: Pasta molle a crosta fiorita dal cuore vellutato e fondente.

Blue Shropshire: Erborinato inglese dal caratteristico colore ambrato, solcato da venature blu.

Pecorino Riserva del Fondatore: Media stagionatura dalla pasta compatta e morbida.

Crembleu al Vino: Pasta cremosa e crosta affinata al vino.

.....

Accompagnati da confetture di cipolla rossa caramellata, miele di castagno e fichi caramellati.



AUREE ALCIMIE

Piccoli lampi d'oro, croccanti e leggeri, dove la frittura diventa alchimia:

Crocchè di patate	3,00 €
Mozzarella in carrozza	3,00 €
Arancino di riso al ragù	3,00 €
Zeppoline di alghe napoletane	5,00 €
Patatine fritte taglio rustico	5,00 €
Patatine fritte dolci	6,00 €
Patatine fritte al tartufo	8,00 €
Frittura d'Autore	18,00 €

SCRIGNI DI GUSTO

Fritti o al Forno. *Ripieni preziosi: la crosta cela un cuore di gusto.*

Provola e pepe	14,00 €
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Napoli, provola di Agerola, salame dolce, pepe e basilico.	
Mortadella e pistacchi	14,00 €
Fiordilatte di Napoli, provola di Agerola, mortadella presidio Slow Food, pistacchi di Bronte.	
Bufalotto	15,00 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP; in uscita crudo di Parma, olio EVO, basilico.	

MONTANARINE

Piccole pizze fritte campane farcite con ingredienti nobili e raffinate.

Reginelle 7,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, bocconcino di bufala campana DOP, olio EVO, basilico.

Cantabrico 8,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella, alici del Mar Cantabrico, pomodorino del Piennolo semidry, olio EVO, basilico.

Bronte 8,00 €

Mortadella presidio Slow Food, stracciatella, granella di pistacchio di Bronte.

Profumo di bosco 8,00 €

Stracciatella, guanciale, tartufo nero, olio EVO, basilico.

Del Piemonte 8,50 €

Stracciatella, tartare di Chianina, frutto del capperi, pesto di basilico, tartufo nero.



I NOSTRI IMPASTI

Da Vinci: l'arte si fa impasto.

La nostra **Diversamente Napoletana** è un racconto di grano e tempo. Scegliamo *farine tipo 1 macinate a pietra*, custodi di un profumo autentico, dove la terra conserva ancora la sua voce. Le guidiamo attraverso il respiro del *lievito madre* e una *lunga maturazione*, in un equilibrio perfetto di idratazione che dona leggerezza all'anima. **Non è solo pizza. È la nostra tela. Il vostro momento.**

Scegli il tuo impasto alternativo:

Cereali 2,00 €

Senza Glutine 2,50 €

Ketogenico 3,00 €

5g di carboidrati e 30g di proteine per 100g.



LE RICETTE DEL TEMPO

Le basi della tradizione, reinterpretate con ingredienti selezionati e tecniche raffinate.

Marinara 7,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, aglio in camicia, pomodorini del Piennolo rossi e gialli semidry, origano di Pantelleria, olio EVO, basilico.

Regina Margherita 8,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Napoli, olio EVO, basilico.

Diavola 10,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Napoli, spianata calabra piccante, olio EVO, basilico.

Capricciosa 11,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Napoli, cotto Praga alla brace, funghi champignon, salsiccia campana, cuor di carciofo.

4 Stagioni 11,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Napoli, cotto Praga alla brace, olive taggiasche, funghi champignon, cuor di carciofo.

Napoli 11,00 €

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Napoli, acciughe del Mar Cantabrico, origano di Pantelleria, olio EVO, basilico.



Dell'orto 11,00 €

Vellutata di zucchine, fiordilatte di Napoli, melanzane grigliate, zucchine grigliate, funghi champignon, olive taggiasche, rucola selvatica, cuor di carciofo.

Scugnizza 11,00 €

Fiordilatte di Napoli, salsiccia campana, provola di Agerola, friarielli napoletani.

4 Formaggi 11,00 €

Fiordilatte di Napoli, provola di Agerola, gorgonzola, ricotta salata, olio EVO, basilico.

Caprese 11,00 €

Fiordilatte di Napoli, bufala campana DOP, pomodorini del Piennolo rossi e gialli semidry, origano di Pantelleria, olio EVO, basilico.

Picciarella 11,00 €

Fiordilatte di Napoli, provola di Agerola, würstel, patatine fritte, olio EVO, basilico.

Parmigiana 12,00 €

fiordilatte di Napoli, provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico.

Bufalina 12,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, olio EVO, basilico.

Posillipo 12,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di bufala campana DOP, olio EVO, basilico.

Calabrese 12,00 €

Passata di pomodoro giallo, 'Nduja di Spilinga, ricotta salata, olio EVO, basilico.



CORNICIONI SU TELA

Malafemmina 18,00 €

Fiordilatte di Napoli, crudo di Parma 24 mesi, stracciatella, fichi caramellati, granella di nocciole, glassa di aceto balsamico di Modena, olio EVO, basilico.

Tartufona 18,00 €

Fiordilatte di Napoli, funghi porcini, funghi champignon, burrata, tartufo nero, olio EVO, basilico.

Parma 18,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, rucola selvatica, crudo di Parma 24 mesi, burrata, pomodorini del Piennolo rossi e gialli semidry, glassa di aceto balsamico di Modena.

Don Mario 18,00 €

(Per gli amanti del piccante) Passata di pomodoro giallo, fiordilatte di Napoli, stracciatella, olive taggiasche, 'Nduja di Spilinga, spianata calabrese piccante, cipolla caramellata, tarallo napoletano.

Bronte 2.0 18,00 €

Vellutata di patata viola, fiordilatte di Napoli, mortadella presidio Slow Food, burrata, crocchè di patate, granella di pistacchio, olio EVO, basilico.



Cacio e Pepe 2.0 18,00 €

Crema cacio e pepe, fiordilatte di Napoli, pomodorini gialli semidry, guanciale al flambé, tartufo nero, olio EVO, basilico.

Mar Cantabrico 19,00 €

Passata di pomodoro giallo, stracciatella, pomodorini del Piennolo rossi e gialli semidry, alici del Mar Cantabrico, olive taggiasche, origano di Pantelleria, olio EVO, basilico.

Black Angus 20,00 €

Fiordilatte di Napoli, rucola selvatica, burrata, carpaccio di Black Angus affumicato, zest di limone, olio EVO, basilico.

Piemontese 20,00 €

Focaccia all'olio, stracciatella, tartare di Chianina, senape all'ancienne, pesto di basilico, tartufo nero.

Donna Rina 20,00 €

Fiordilatte di Napoli, rucola selvatica, salmone affumicato, burrata, zest di limone, glassa di aceto balsamico, semi di sesamo, olio EVO, basilico.



Tonno e cipolla rivisitata22,00 €

Passata di pomodoro giallo, fiordilatte di Napoli, stracciatella, cipolla caramellata, tataki di tonno rosso, pomodorini del Piennolo rossi e gialli semidry, olio EVO, basilico.

Da Vinci22,00 €

Vellutata di zucchini, fiordilatte di Napoli, cipolla caramellata, tartare di tonno rosso, burrata, zest di lime e arancia, olio EVO, basilico.

Zibellona22,00 €

Vellutata di patata viola, fiordilatte di Napoli, culatello di Zibello DOP, Crebleu, fichi caramellati, noci, pomodorino del Piennolo giallo semidry, olio EVO, basilico.

Gioconda dei Mari24,00 €

Vellutata di zucchini, fiordilatte di Napoli, stracciatella, gambero rosso di Mazara, passion fruit, zest di limone, olio EVO.

Iberica24,00 €

Passata di pomodoro giallo, burrata, Patanegra bellota, olio EVO, basilico.



MANUFATTI DI FUOCO

Burgers Gourmet e Carni selezionate

Il Convito 12,00 €

Cotoletta di pollo artigianale, lattuga croccante, pomodoro cuore di bue, salsa Caesar, Grana Padano.

Classico 14,00 €

Bun artigianale, hamburger (Chianina), cheddar stagionato, lattuga croccante, pomodoro cuore di bue, salsa Da Vinci.

Vitruviano 14,00 €

Bun artigianale, hamburger (Chianina), provola di Agerola filante, guanciale, uovo in camicia, lattuga croccante, pomodoro cuore di bue, salsa BBQ.

Il Volo d'Icaro 14,00 €

Bun artigianale, hamburger (Chianina), gorgonzola dolce, cipolla caramellata, 'Nduja di Spilinga, rucola, maionese.

Leonardo 16,00 €

Bun artigianale, hamburger (Chianina), mortadella presidio Slow Food, burrata, crocchè di patate, salsa di pistacchi di Bronte.

Tartufato 16,00 €

Bun artigianale, hamburger (Chianina), funghi porcini, burrata, tartufo nero, rucola.

Tagliata di Black Angus Irlandese 22,00 €

Taglio di carne pregiata, tenero e saporito, cotto alla griglia e servito a fette con olio evo e sale, per un gusto deciso e autentico. (200 g)

GUARNIZIONI:

- Sale Maldon e rosmarino
- Grana Padano DOP, rucola e glassa di aceto balsamico +2,00 €
- Tartufo nero +4,50 €



OPERE VERDI

Ceasar Salad 12,00 €

Insalata mista, petto di pollo alla griglia, crostini di pane, olive taggiasche, pomodorini, scaglie di Grana Padano, salsa Ceasar.

Insalata di tonno 12,00 €

Insalata mista, tonno all'olio d'oliva, crostini di pane, bocconcini di bufala, olive taggiasche, pomodorini, noci.

Insalata al salmone 14,00 €

Insalata mista, salmone affumicato, crostini di pane, burrata, avocado, mandorle, pomodorini semidry.

LE CORNICI

Patate al forno, sale Maldon e rosmarino 5,00 €

Verdure di stagione grigliate 5,00 €

Coperto 2,50 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

DESSERT: LE TENTAZIONI DI LEONARDO

Quando il desiderio vince sulla ragione, lasciarsi andare è parte dell'opera.

Sorbetto al Limone 4,00 €

Fiocco di Neve (Pasticceria Poppella) 5,00 €
con aggiunta di pistacchio o Nutella.

Pastiera Napoletana 6,00 €

Cannolo di Bronte 6,50 €
Ricotta con gocce di cioccolato fondente, granella di pistacchio di Bronte, zest d'arancia e polvere di cacao amaro.

Cheesecake 6,50 €
+ nutella 0,50 € | + pistacchio 1,00 €

Irresistibile Gnocco fritto guarnito e zucchero a velo.
con Nutella 6,50 €
con crema al pistacchio 7,50 €

Babà al Mascarpone 7,00 €
Babà artigianale imbevuto di rum, crema di mascarpone.

Tiramisù del Genio 7,00 €

Pizza dessert 10,00 €
Pizza dolce con Nutella o crema al pistacchio di Bronte, guarnita con panna montata e frutta fresca.

Il Bacio Proibito 10,00 €
Una pizza baciata che conquista al primo assaggio: delicata, intensa e peccaminosamente buona. *Perché certi baci... non si dimenticano.*
Nutella, ricotta dolce, granella di pistacchi, zucchero a velo.





BIRRE ALLA SPINA

Spaten Hell	4,00 / 6,50 €
Germania – Chiara, stile Lager – 5,2% vol – IBU 19	
Goose Island IPA	5,00 / 8,00 €
Stati Uniti – stile IPA – 5,9% vol – IBU 55	
Leffe Rouge	5,50 / 7,00 €
Belgio – Rossa, stile Belgian Ale – 6,6% vol – IBU 28	
Hoegaarden Blanche	5,50 / 7,00 €
Belgio – stile Witbier – 4,9% vol – IBU 13	
Franziskaner Weiss	5,50 / 7,00 €
Germania – stile Weiss – 5% vol – IBU 12	

BIRRE IN BOTTIGLIA

Augustiner	5,00 €
Germania – stile Heller – 5,6% vol – IBU 17	
Corona	5,00 €
Messico – stile Lager – 4,6% vol – IBU 19	
Corona 0	5,00 €
Theresianer Senza Glutine	6,00 €
Italia – stile Lager non filtrata – 4,8% vol	

BIRRE ARTIGIANALI

Viola Bionda Lager 35,5 cl	7,00 €
Italia – Plato 13 – 5,6% vol – IBU 18	
Viola Red Ale 35,5 cl	7,00 €
Italia – Plato 15 – 6,6% vol – IBU 18	
Viola NumeroTre 35,5 cl	7,00 €
Italia – Plato 15 – 6,9% vol – IBU 30	



VINI ROSSI

SPINELLI – STAGIONI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SUPERIORE DOC 5 / 23 €

Corposo e intenso, con tannini levigati e sentori di prugna e spezie.

Un vino potente e morbido, perfetto con pizze dal gusto deciso.

CAVALLARO – LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC 5 / 25 €

Aromatico, con profumi di rosa, violetta e spezie dolci.

Morbido e setoso al palato. Un vino sensuale e profumato ideale con pizze morbide e cremose.

POGGIO DELLA DOGANA – I 4 BASTIONI

SANGIOVESE SUPERIORE DOC 5 / 25 €

Elegante, fruttato, con note di viola e ciliegia; tannino gentile e finale armonioso. 100% Sangiovese un equilibrio romagnolo: autentico, elegante, versatile.

CA RUGATE – CAMPO BASTIGLIA

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC 35 €

Note di ciliegia matura e spezie, morbido ma strutturato, con tannini eleganti. Un vino da uve Corvina, Corvinone, Rondinella.

Un equilibrio tra eleganza e forza ottimo in abbinamento con palati maturi.



VINI BIANCHI

NESPOLI – TREBBIANO BIO RUBICONE IGT 5 / 20 €

Profumato, fresco e leggero. Un Trebbiano di nuova generazione e di altissima qualità. Vino con un'aromaticità più moderna, pulito e di carattere.

TENUTA MANOYLO – PASSERINA MARCHE IGT 5 / 22 €

Fruttato e leggero. Ideale per chi ama una bevuta semplice e fresca.

Vino "sociale" che si abbina bene a pizze semplici, dai gusti puliti.

NESPOLI – CAMPODORA ALBANA SECCO DOCG 5 / 23 €

Un albana leggera e di ottima beva, sentori di frutti a polpa gialla e fiori.

Vino strutturato aromatico con una buona persistenza e un finale tannico moderato pensato a pizze non troppo aggressive.

CAVALLARO – MORO DELLA GENGA

VERDICCHIO SUPERIORE DOC 5 / 25 €

Corposo, strutturato e complesso.

Bianco marchigiano, note di mandorla e mineralità sono le caratteristiche che lo rappresentano, è capace di reggere pizze più sapide o grasse.

VIGNA DEL LAURO – RIBOLLA GIALLA IGP 5 / 25 €

Morbida e sapida, una bevuta piacevole e versatile.

Un bianco friulano fresco, con acidità equilibrata e buona sapidità perfetto per abbinamenti leggeri e gustosi.

CAICHHOLZ – GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC 27 €

Aromatico, profumi intensi di rosa e frutti esotici.

Un vino strutturato, perfetto per pizze dal gusto raffinato e contrasti dolce-salato.

TENUTA SANTINI – ISOTTA COLLI DI RIMINI REBOLA DOC 27 €

Da uve Grechetto Gentile, sentori di frutta esotica, fiori gialli,

finale minerale e agrumato. Vino con personalità, intenso ma raffinato capace di accompagnare pizze gourmet con ingredienti saporiti.



BOLLE

SUTTO – VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT 5 / 23 €

Tipici profumi di pera, mela verde e fiori bianchi.

100% Glera. È una bollicina più diretta e giocosa: ideale come "vino d'inizio serata", ma capace di esaltare pizze con verdure o formaggi freschi.

ASCENDUM – TRENTO DOC BRUT 24 MESI 8 / 36 €

Da uve Chardonnay e Pinot Nero. Note di pasticceria e fiori d'arancio.

Un vino elegante, avvolgente, perfetto per accompagnare pizze delicate.

LE VEDUTE – FRANCIACORTA BRUT ROSE' DOCG 45 €

Rosé intenso, con profumi di lamponi, fragoline di bosco e crosta di pane.

Il lungo contatto con le bucce e i suoli morenici dona profondità,

mineralità e struttura. Da uve 100% Pinot Nero è una bollicina da piatti sapidi o ricchi, ma anche da crudo, carne bianca o salumi, dove la freschezza e il frutto rosso creano armonia.

FERRARI PERLÉ – TRENTO DOC 50 €

Note di agrumi maturi, frutta secca e crosta di pane. Palato cremoso, minerale, persistente e con grande eleganza.

100% Chardonnay

è una bollicina da intenditori: ha corpo e profondità, può sostenere anche pizze con tartufo, formaggi stagionati o carni delicate.

BELLAVISTA – ALMA CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG 50 €

Profumi di fiori bianchi, frutta gialla, bollicina fine, cremosa, elegante

e armoniosa. Vino da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco rappresenta finezza, complessità e grande equilibrio. Perfetto con pizze raffinate, morbide, equilibrate o con note dolci-sapide.



ANALCOLICI

Forrest	7,00 €
Purea di Frutti Rossi, Ananas, Tonica	
Mango Julep	7,00 €
Crema di Mango, Succo di Lime, Zucchero Liquido, Ginger Ale	
Passion	7,00 €
Succo di Pesca, Fragole, Maracuja	
Floréal Colada	7,00 €
Crema di Cocco, Ananas, Rosa, Angostura	
Virgin Ibisco	7,00 €
Tonica, Passion Fruit, Basilico	
Bora Bora	7,00 €
Lamponi, Menta, Lime, Tonica	

I GRANDI CLASSICI

Americano	8,00 €
Vermouth, Campari Bitter, Soda	
Negroni	8,00 €
Vermouth, Campari Bitter, Gin	
Aperol Spritz	8,00 €
Aperol, Prosecco, Soda	
Margarita	8,00 €
Tequila, Triple Sec, Succo di Limone	
Moscow Mule	8,00 €
Vodka, Ginger Beer, Succo di Limone	
Caipirinha	8,00 €
Cachaca, Lime, Zucchero	
Capiroska	8,00 €
Vodka, Lime, Zucchero	



BOTANICAL GIN TONIC

- Bombay Gin** 10,00 €
con pepe nero di Sichuan, con una nota piccante dona frizzantezza
- Hendrik's** 10,00 €
servito con pepe rosa in grani e rosmarino, leggermente
piccante e fruttato
- Gin Mare** 12,00 €
abbinato al cardamomo dal sapore aspro e agrumato
conferisce una nota balsamica al drink
- Malfy** 12,00 €
con bacche di Ginepro rafforza il sapore amaro
servito con una foglia di basilico

SIGNATURE DRINK

- Da Vinci Cocktail** 12,00 €
Gin, Lime, Miele, Mango, Tonica, Cannella
- Basil Margherita** 12,00 €
Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Basilico
- Disaronno Smash Up** 12,00 €
Disaronno, Succo di Lime, Miele, Basilico, Menta
- Pink Lady** 12,00 €
Rum Chiaro, Infuso ai Frutti Rossi, Lemon Tonic
- Clover Club** 12,00 €
Gin, Sweet and Sour, Lamponi
- Rainy Bloom** 12,00 €
Vodka, Sweet and Sour, Lavanda, Menta



BAR

Acqua 0.5	1,50 €
Acqua Panna/San Pellegrino 0.75	3,00 €
Caffè Espresso/Macchiato	1,50 €
Caffè Decaffeinato/Orzo	2,00 €
Cappuccino	2,00 €
Caffè Corretto	2,50 €
Thè Caldo	2,50 €
Succo Ananas/Arancia	3,00 €
Coca Cola 33 cl	4,00 €
Coca Cola Zero 33 cl	4,00 €
Fanta 33 cl	4,00 €
Sprite 33 cl	4,00 €
Thè Freddo Pesca/Limone	4,00 €
Red Bull	4,50 €
Amari/Liquori/Grappa	4,00 €
Lucano, Amaro del Capo, Montenegro, Jefferson, Jagermeister, Ranazzotti, Fernet, Branca Menta, Disaronno, Baileys, Averna	
Whisky	5,00 €
Laphroaig 10y	8,00 €
Rum Diplomatico 12y	8,00 €
Rum Zacapa 23y	9,00 €

Coperto	2,50 €
----------------------	---------------

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.