

# CASA DI DAVID

LA CUCINA ITALIANA ORIGINALE

## Zuppe

<b>Zuppa Toscana</b>	10.50
Toscaanse soep met bonen, wilde spinazie en reepjes krokante parmaham	
<b>Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio</b>	18.50
verse vissoep met geroosterd Italiaans knoflookbrood	

## Antipasti

<b>Bufala e burrata con tartare di pomodorini aromatizzati</b>	16.00
buffelmozzarella en burrata op een bedje van gekruide tomaatjes	
<b>Piccantino di polipo con patate e verdure varie</b>	18.50
pittige octopus met aardappeltjes en gemengde seizoensgroenten	
<b>Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano</b>	18.50
carpaccio met rucola en parmezaanse kaas schaafsel	
<b>Carpaccio su letto di rucola e tartufo nero servito con crostone</b>	23.00
carpaccio met rucola en zwarte truffel geserveerd met crouton	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	17.75
aubergine, mozzarella met tomaat en basilicum uit de oven	
<b>Vitello tonnato</b>	18.75
dungsnesden kalfsleude in een saus van tonijn en kappertjes	
<b>Sformatino di spinaci con fonduta al parmigiano e tartufo</b>	17.50
huisgemaakt taartje van spinazie met saus van parmezaanse kaas en truffel	
<b>Piatto del contadino con affettati misti, formaggi con pere e noci</b>	18.50
assortiment van Italiaanse charcuterie en kaas met peer en walnoten	
<b>Antipastissimo alla David per 2</b>	32.50
verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	

## Pasta

<b>Spaghetti alla carbonara con pancetta Tirolese</b>	17.50
spaghetti met pancetta uit Zuid-Tirol, ei en parmezaanse kaas	
<b>Spaghetti alla carbonara di zucchini</b>	17.50
spaghetti met een saus van courgette, ei en parmezaanse kaas	
<b>Spaghetti al pomodoro e mozzarella di bufala</b>	17.50
spaghetti met verse tomatensaus en buffelmozzarella	
<b>Lasagna alla bolognese con alloro fresco</b>	18.00
lasagna met bolognesesaus en verse laurier	
<b>Rigatoni al filetto in salsa al chianti e cipolle rosse</b>	21.50
rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van chianti en rode ui	

## Secondi

<b>Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano</b>	26.50
kalfsschenkel geserveerd met saffraanrisotto	
<b>Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco</b>	27.50
kalfsoester in Citroensaus of in witte wijnsaus	
<b>Stinco di agnello su purea di patate e rosmarino</b>	28.50
lamsschenkel op een bedje van aardappelpuree en rozemarijn	
<b>Costata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano</b>	42.50
côte de boef (600 gram - voor de grote vleesliefhebber of om te delen) op een bedje van rucola met rauwe Toscaanse olijfolie	

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met drie seizoensgroenten

## Dolci

<b>Panna cotta in frutti di bosco</b>	9.50
panna cotta met bosvruchten	
<b>Cuore caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia</b>	10.50
warm chocolade hart met vanilleijs	

## Insalate

<b>Insalata alla David</b>	14.50
salade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	
<b>Insalata Toscana</b>	15.50
gemengde salade met geitenkaas en krokant spek	
<b>Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci</b>	15.00
Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	
<b>Rucola pera e parmigiano</b>	15.75
salade van rucola met peer en parmezaanse kaas	
<b>Insalata alla Giulio Cesare</b>	16.50
Romeinse sla met ansjovis, parmezaanse kaas, ei en croutons	

## Bruschette cotte al forno a legna

<b>Bruschette con pomodoro e basilico</b>	9.25
geroosterd Italiaans brood met verse tomaten en basilicum	
<b>Bruschette con pesto, rucola e mozzarella</b>	10.25
met pesto, rucola en gesmolten mozzarella	
<b>Bruschette con aglio, olio e peperoncino</b>	9.00
met knoflook, olijfolie en Spaanse pepertjes	
<b>Bruschette con prosciutto di parma, mozzarella e rucola</b>	11.00
met parmaham, mozzarella en rucola	
<b>Bruschette con guanciale e pecorino</b>	10.75
met Italiaans spek en pecorino	
<b>Bruschette con burrata e tartufo</b>	12.00
met burrata en verse truffel	

## Pizza - uit de houtvuuroven

<b>Pizza Margherita</b>	14.50
pizza met mozzarella, tomaten en basilicum	
<b>Pizza con mozzarella di bufala, pachini e basilico</b>	16.25
met buffelmozzarella, cherry tomaatjes en basilicum	
<b>Pizza al carpaccio</b>	18.50
met tomaat, rucola, mozzarella en runderhaas	
<b>Pizza vegetariana</b>	17.50
met verse gemarineerde groenten	
<b>Pizza ai 4 formaggi</b>	17.50
met 4 soorten kaas	
<b>Pizza al pesto e burrata</b>	17.75
met huisgemaakte pesto en burrata kaas	
<b>Pizza "Piddu"</b>	16.50
met tomaat, rucola, ansjovis, ui en olijven	
<b>Pizza alla David</b>	18.50
met artisjokken, salami, ham, mozzarella, champignons en bospaddenstoelen	
<b>Pizza Toscana</b>	18.00
met Italiaanse salami en bospaddenstoelen	
<b>Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano</b>	18.00
witte pizza met Toscaanse ham, rucola en parmezaanse kaas	
<b>Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo</b>	20.50
witte pizza met olijfolie, zwarte peper, parmezaanse kaas en verse truffel	
<b>Pizza con salsiccia e broccoli</b>	18.50
met saucijs en broccoli	
<b>Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino</b>	9.00
witte pizza met rozemarijn, rauwe olijfolie en zeezout	
<b>Pane con paté di olive e olio</b>	4.50
brood met olijven tapenade en olijfolie	

<b>Lasagnetta con gamberetti, salmone, zucchini e funghi</b>	19.50
lasagnetta met garnalen, zalm, courgettes en bospaddenstoelen	
<b>Linguine con salmone e spinaci freschi</b>	20.50
linguine met verse zalm en wilde spinazie	
<b>Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini</b>	21.50
tagliolini met burrata, zwarte truffel en wilde spinazie	
<b>Gnocchi al pesto e mozzarella di bufala</b>	18.50
gnocchi met huisgemaakte pesto en buffelmozzarella	

<b>Tortelloni con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli</b>	21.50
tortelloni gevuld met spinazie en ricotta in een saus van spumante en pijnboompitten	
<b>Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano</b>	23.50
grote ravioli gevuld met truffel in een saus van boter, salie en parmezaanse kaas	
<b>Linguine allo scoglio</b>	28.50
linguine met verse zeevruchten	

## Contorni

<b>Insalata mista</b>	6.00
gemengde groene salade	
<b>Spinaci saltati all'aglio e peperoncino</b>	7.50
in knoflook en Spaanse pepers gesauteerde wilde spinazie	
<b>Broccoli al forno con briciole di pane, speck e peperoncino</b>	7.50
broccoli uit de oven met broodkruimels, spek en Spaanse peper	
<b>Polenta grigliata</b>	6.00
gegrilde polenta	
<b>Patate con rosmarino al forno</b>	7.50
aardappeltjes met rozemarijn uit de oven	

<b>Sorbetto misto servito con piccola macedonia</b>	11.50
gemengde sorbet geserveerd met kleine fruitsalade	
<b>Misto di dessert della casa</b>	15.50
gemengd dessert van het huis	