

# CASA<sup>DI</sup> DAVID

LA CUCINA ITALIANA ORIGINALE

## Zuppe

<b>Zuppa Toscana</b>	<b>10.50</b>
Tuscan soup with beans, wild spinach and strips of crispy parma ham	
<b>Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio</b>	<b>18.50</b>
fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

## Antipasti

<b>Bufala e burrata con tartare di pomodorini aromatizzati</b>	<b>16.00</b>
buffalo mozzarella and burrata on a bed of spiced tomatoes	
<b>Piccantino di polipo con patate e verdure varie</b>	<b>18.50</b>
spicy octopus with new potatoes and various vegetables	
<b>Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano</b>	<b>18.50</b>
carpaccio with arugula and parmesan flakes	
<b>Carpaccio su letto di rucola e tartufo nero servito con crostone</b>	<b>23.00</b>
carpaccio with arugula and black truffle served with large crouton	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	<b>17.75</b>
grilled eggplant with tomatoes, mozzarella and basil in the oven	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>18.75</b>
thinly cut veal loin in tuna sauce with capers	
<b>Sformatino di spinaci con fonduta al parmigiano e tartufo</b>	<b>17.50</b>
homemade spinach pie with sauce of parmesan cheese and black truffle	
<b>Piatto del contadino con affettati misti, formaggi con pere e noci</b>	<b>18.50</b>
assortment of Italian charcuterie and cheese with pear and walnuts	
<b>Antipastissimo alla David per 2</b>	<b>32.50</b>
different types of Italian delicacies for 2 people	

## Insalate

<b>Insalata alla David</b>	<b>14.50</b>
salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	
<b>Insalata Toscana</b>	<b>15.50</b>
mixed salad with goat cheese and crispy bacon	
<b>Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci</b>	<b>15.00</b>
Romaine lettuce with pear, goat cheese and walnuts	
<b>Rucola pera e parmigiano</b>	<b>15.75</b>
salad of arugula with pear and parmesan cheese	
<b>Insalata alla Giulio Cesare</b>	<b>16.50</b>
Romaine lettuce with anchovies, parmesan cheese, egg and croutons	

## Bruschette cotte al forno a legna

<b>Bruschette con pomodoro e basilico</b>	<b>9.25</b>
roasted Italian bread with fresh tomatoes and basil	
<b>Bruschette con pesto, rucola e mozzarella</b>	<b>10.25</b>
with pesto, arugula and melted mozzarella	
<b>Bruschette con aglio, olio e peperoncino</b>	<b>9.00</b>
with garlic, olive oil and chili pepper	
<b>Bruschette con prosciutto di parma, mozzarella e rucola</b>	<b>11.00</b>
with parma ham, mozzarella and arugula	
<b>Bruschette con guanciale e pecorino</b>	<b>10.75</b>
with Italian bacon and pecorino cheese	
<b>Bruschette con burrata e tartufo</b>	<b>12.00</b>
with burrata and fresh truffle	

## Pizza - uit de houtvuuroven

<b>Pizza Margherita</b>	<b>14.50</b>
pizza with mozzarella, tomato and basil	
<b>Pizza con mozzarella di bufala, pachini e basilico</b>	<b>16.25</b>
with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	
<b>Pizza al carpaccio</b>	<b>18.50</b>
with tomato, arugula, mozzarella and beef fillet	
<b>Pizza vegetariana</b>	<b>17.50</b>
with marinated fresh vegetables	
<b>Pizza ai 4 formaggi</b>	<b>17.50</b>
with 4 kinds of cheese	
<b>Pizza al pesto e burrata</b>	<b>17.75</b>
with homemade pesto and burrata cheese	
<b>Pizza "Piddu"</b>	<b>16.50</b>
with tomato, arugula, anchovy fillets, onion and olives	
<b>Pizza alla David</b>	<b>18.50</b>
with artichokes, salami, ham, mozzarella cheese, mushrooms and forest mushrooms	
<b>Pizza Toscana</b>	<b>18.00</b>
with Italian salami and forest mushrooms	
<b>Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano</b>	<b>18.00</b>
white pizza with Tuscan ham, arugula, parmesan cheese	
<b>Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo</b>	<b>20.50</b>
white pizza with olive oil, black pepper, parmesan cheese and fresh truffle	
<b>Pizza con salsiccia e broccoli</b>	<b>18.50</b>
with Italian sausage and broccoli	
<b>Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino</b>	<b>9.00</b>
white pizza with rosemary, crude olive oil and sea salt	
<b>Pane con paté di olive e olio</b>	<b>4.50</b>
bread with olive tapenade and olive oil	

## Pasta

<b>Spaghetti alla carbonara con pancetta Tirolese</b>	<b>17.50</b>
spaghetti with pancetta from South Tyrol, egg and parmesan cheese	
<b>Spaghetti alla carbonara di zucchine</b>	<b>17.50</b>
spaghetti with a sauce of courgette, egg and parmesan cheese	
<b>Spaghetti al pomodoro e mozzarella di bufala</b>	<b>17.50</b>
spaghetti with fresh tomato sauce and buffalo mozzarella	
<b>Lasagna alla bolognese con alloro fresco</b>	<b>18.00</b>
lasagna with bolognese sauce and fresh laurel	
<b>Rigatoni al filetto in salsa al chianti e cipolle rosse</b>	<b>21.50</b>
rigatoni with beef tenderloin in a sauce of chianti and red onion	

<b>Lasagnetta con gamberetti, salmone, zucchine e funghi</b>	<b>19.50</b>
lasagnetta with shrimps, salmon, courgettes and forest mushrooms	
<b>Linguine con salmone e spinaci freschi</b>	<b>20.50</b>
linguine with fresh salmon and wild spinach	
<b>Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini</b>	<b>21.50</b>
tagliolini with burrata, black truffles and wild spinach	
<b>Gnocchi al pesto e mozzarella di bufala</b>	<b>18.50</b>
gnocchi with homemade pesto and buffalo mozzarella	

<b>Tortelloni con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli</b>	<b>21.50</b>
tortelloni filled with spinach and ricotta in a sauce of spumante and pine nuts	
<b>Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano</b>	<b>23.50</b>
large ravioli stuffed with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	
<b>Linguine allo scoglio</b>	<b>28.50</b>
linguine with fresh seafood	

## Secondi

<b>Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano</b>	<b>26.50</b>
veal ossobuco with saffron risotto	
<b>Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco</b>	<b>27.50</b>
veal escalopes in a sauce of lemon or white wine	
<b>Stinco di agnello su purea di patate e rosmarino</b>	<b>28.50</b>
lamb shank on a layer of mashed potatoes with rosemary	
<b>Costata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano</b>	<b>42.50</b>
côte de boef (600 grams - for the meat lover or to share) on a layer of arugula with crude Tuscan olive oil	

<b>Filetto alla Vecchia Roma</b>	<b>30.50</b>
tenderloin with portobello in a brandy sauce	
<b>Brasato al Barolo con polenta grigliata</b>	<b>27.50</b>
beef stewed in Barolo with grilled polenta	
<b>Gamberoni in salsa piccante</b>	<b>29.50</b>
king prawns in spicy tomato sauce	
<b>Filetto di branzino al cartoccio con zucchine, pomodoro, patate e oregano fresco</b>	<b>28.50</b>
sea bass fillets 'en papillote' with zucchini, tomatoes, potato and fresh oregano	
<b>Grande grigliata di pesce misto</b>	<b>34.50</b>
generous assortment of grilled fish	

## Contorni

<b>Insalata mista</b>	<b>6.00</b>
mixed green salad	
<b>Spinaci saltati all'aglio e peperoncino</b>	<b>7.50</b>
wild spinach sautéed in garlic and chili peppers	
<b>Broccoli al forno con briciole di pane, speck e peperoncino</b>	<b>7.50</b>
broccoli in the oven with breadcrumbs, bacon and Spanish pepper	
<b>Polenta grigliata</b>	<b>6.00</b>
grilled polenta	
<b>Patate con rosmarino al forno</b>	<b>7.50</b>
roasted potatoes with rosemary	

All meat and fish dishes are served with three seasonal vegetables.

## Dolci

<b>Panna cotta in frutti di bosco</b>	<b>9.50</b>
panna cotta with forest fruit	
<b>Cuore caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia</b>	<b>10.50</b>
warm chocolate heart with vanilla ice cream	

<b>Tiramisu all'amaretto fatto in casa</b>	<b>9.50</b>
homemade tiramisu	
<b>Millefoglie con crema pasticcera</b>	<b>10.50</b>
puff pastry with custard	

<b>Sorbetto misto servito con piccola macedonia</b>	<b>11.50</b>
mixed sorbet served with small fruit salad	
<b>Misto di dessert della casa</b>	<b>15.50</b>
mixed dessert of the house	