

CASA DI DAVID

Zuppe

Minestrone Toscano	12.50
Rich Tuscan soup with beans, spinach and crispy parma ham	
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	18.50
Fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi	16.00
Buffalo mozzarella and burrata on a bed of fresh tomatoes	
Piccantino di polipo con patate e verdure varie	18.50
Spicy octopus with potatoes and mixed seasonal vegetables	
Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano	18.50
Beef carpaccio on a bed of arugula with parmesan flakes	
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante	14.50
Roman-style meatballs in spicy tomato sauce	
Melanzane alla parmigiana	17.75
Grilled eggplant with mozzarella, tomatoes and basil in the oven	
Vitello tonnato	18.75
Thinly sliced veal with tuna sauce and capers	
Sformatino di spinaci con fonduta di fontina	17.50
Homemade spinach pie with fontina cheese sauce	
Antipastissimo alla David per 1	17.50
Assorted Italian delicacies for 1 person	
Antipastissimo alla David per 2	33.00
Assorted Italian delicacies for 2 people	

Bruschette from the wood-fired oven

Bruschette con pomodoro e basilico	9.25
Roasted Italian bread with fresh tomatoes and basil	
Bruschette con pesto, rucola e mozzarella	10.25
With pesto, arugula, and melted mozzarella	
Bruschette con aglio, olio e peperoncino	9.00
With garlic, olive oil and chili pepper	
Bruschette con prosciutto di parma, mozzarella e rucola	11.00
With parma ham, mozzarella and arugula	
Bruschette con porchetta di Ariccia e fontina	10.50
With porchetta di Ariccia and fontina cheese	
Bruschette con salame piccante, cipolla e gorgonzola	10.75
With spicy salami, onion and gorgonzola cheese	
Bruschette con burrata e tartufo	12.00
With burrata and fresh truffle	

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara	18.50
Spaghetti with guanciale, egg and parmesan cheese	
Spaghetti all'amatriciana	19.50
Spaghetti with tomato, guanciale, onion and chili	
Spaghetti al pomodoro e basilico	16.50
Spaghetti with fresh tomato sauce and basil	
Lasagna alla bolognese con alloro fresco	18.50
Lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	
Fettuccini alla bolognese	17.50
Fettuccine with bolognese sauce and fresh bay leaves	
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino	15.50
Spaghetti with garlic, olive oil and chili	
Rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse	21.50
Rigatoni with beef tenderloin tips in a sauce of red wine and red onion	

Secondi pesce

Capesante e polipo grigliato su letto di crema di piselli	28.50
Scallops and grilled octopus on a bed of pea puree	
Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi	29.50
Tuna with pistachio crust in a sauce of citrus fruits	
Filetto di orata in salsa di limone	25.50
Dorado fillets in lemon sauce	
Grande grigliata di pesce misto	32.50
Generous assortment of grilled seafood	

Contorni

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino	8.50
Wild spinach sautéed in garlic and chili	
Broccoli al forno con briciole di pane e peperoncino	9.50
Broccoli in the oven with bread crumbs, bacon and Spanish chili	
Gratin di zucca al gorgonzola	9.50
Pumpkin gratin with gorgonzola cheese	

Insalate

Insalata mista	12.50
Mixed salad	
Insalata alla David	14.50
Salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	
Insalata Toscana	15.50
Mixed salad with goat cheese and crispy bacon	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	15.00
Roman salad with pear, goat cheese and walnuts	
Rucola, pera e parmigiano, aceto balsamico invecchiato 15 anni	15.75
Salad of arugula, pear, parmesan cheese with 15-year aged balsamic vinegar	
Insalata con lenticchie e pecorino con cipolle di Tropea	14.50
Salad with lentils, pecorino cheese and Tropea onions	

Pizze from the wood-fired oven

Pizza Margherita	14.50
Pizza with mozzarella, tomatoes and basil	
Pizza con mozzarella di bufala, pachini e basilico	16.25
Pizza with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	
Pizza al carpaccio	18.50
Pizza with tomato, arugula, mozzarella and beef carpaccio	
Pizza vegetariana	17.50
Pizza with fresh marinated vegetables	
Pizza ai 4 formaggi	17.50
Pizza with 4 kinds of cheese	
Pizza al pesto e burrata	17.75
Pizza with homemade pesto and burrata cheese	
Pizza 'Piddu'	16.50
Pizza with tomato, arugula, anchovies, onion and olives	
Pizza alla David	18.50
Pizza with artichokes, salami, ham, mozzarella and forest mushrooms	
Pizza Toscana	18.00
Pizza with Italian salami and forest mushrooms	
Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano	18.00
White pizza with Tuscan ham, arugula and parmesan cheese	
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo	20.50
White pizza with extra virgin olive oil, black pepper, parmesan cheese and fresh truffle	
Pizza con porchetta di Ariccia e rucola	19.50
Pizza with porchetta di Ariccia and arugula	
Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino	9.00
White pizza with rosemary, raw olive oil and sea salt	
Pane con paté di olive e olio	3.50
Bread with homemade olive tapenade and olive oil	

Pasta fresca

Lasagnetta con gamberetti, salmone, zucchine e funghi	20.50
Lasagnetta with shrimps, salmon, zucchini and forest mushrooms	
Linguine con salmone e spinaci freschi	21.50
Linguine with fresh salmon and wild spinach	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini	22.50
Tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach	
Ravioli con ripieno di salsiccia e patate con salsa di funghi e pecorino	20.50
Ravioli filled with sausage and potatoes in a mushroom and pecorino sauce	
Tortelloni con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli	22.50
Tortelloni filled with spinach and ricotta in a spumante and pine nut sauce	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano	24.50
Large ravioli filled with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	
Linguine allo scoglio	28.50
Linguine with fresh seafood	

Secondi carne

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano	26.50
Veal shank served with saffron risotto	
Stinco di agnello al forno con salsa al rosmarino e vino bianco	27.50
Oven baked lamb shank with rosemary and white wine sauce	
Tagliata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano - 250 grams	24.50
Sliced beef on a bed of arugula with Tuscan olive oil - 250 grams	
Tagliata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano - 350 grams	32.50
Sliced beef on a bed of arugula with Tuscan olive oil - 350 grams	
Porchetta di Ariccia al forno	24.50
Roasted porchetta di Ariccia from the oven in a white wine and rosemary sauce	

Cavoletti di bruxelles alla parmigiana	8.50
Brussel sprouts with parmesan cheese sauce	
Patate con rosmarino al forno	7.50
Roasted potatoes with rosemary	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE