

# CASA DI DAVID

## Zuppe

<b>Minestrone Toscano</b>	12.50
Rijk gevulde Toscaanse soep met bonen, 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 pomodorini freschi</b>	16.00
Buffelmozzarella en burrata op een bedje van verse 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>Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante</b>	14.50
Gehaktballetjes op Romeinse wijze in pittige tomatensaus	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	17.75
Aubergine, mozzarella met tomaat en basilicum uit de oven	
<b>Vitello tonnato</b>	18.75
Dungesneden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	
<b>Sformato di spinaci con fonduta di fontina</b>	17.50
Huisgemaakt taartje van spinazie met saus van fontina kaas	
<b>Antipastissimo alla David per 1</b>	17.50
Verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 1 persoon	
<b>Antipastissimo alla David per 2</b>	33.00
Verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	

## Bruschette *from the wood-fired oven*

<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 porchetta di Ariccia e fontina</b>	10.50
Met geroosterde porchetta uit Ariccia en fontina kaas	
<b>Bruschette con salame piccante, cipolla e gorgonzola</b>	10.75
Met pittige salami, ui en gorgonzola	
<b>Bruschette con burrata e tartufo</b>	12.00
Met burrata en verse truffel	

## Pasta tradizionale

<b>Spaghetti alla carbonara</b>	18.50
Spaghetti met guanciale, ei en parmezaanse kaas	
<b>Spaghetti all'amatriciana</b>	19.50
Spaghetti met tomaat, spek en ui	
<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b>	16.50
Spaghetti met verse tomatensaus en basilicum	
<b>Lasagna alla bolognese con alloro fresco</b>	18.50
Lasagna met bolognesesaus en verse laurier	
<b>Fettuccini alla bolognese</b>	17.50
Fettucine met bolognesesaus en verse laurier	
<b>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino</b>	15.50
Spaghetti met knoflook, olijfolie en spaanse peper	
<b>Rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse</b>	21.50
Rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van rode wijn en rode ui	

## Secondi pesce

<b>Capesante e polipo grigliato su letto di crema di piselli</b>	28.50
Gebakken coquilles en gegrilde octopus op een bedje van doperwtenspuree	
<b>Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi</b>	29.50
Tonijn met pistachenotenkorst in een saus van citrusvruchten	
<b>Filetto di orata in salsa di limone</b>	25.50
Dorade filet in citroensaus	
<b>Grande grigliata di pesce misto</b>	32.50
Royaal assortiment van gegrilde vis	

## Contorni

<b>Spinaci saltati all'aglio e peperoncino</b>	8.50
In knoflook en Spaanse pepers gesauteerde wilde spinazie	
<b>Broccoli al forno con briciole di pane e peperoncino</b>	9.50
Broccoli uit de oven met broodkruimels, spek en Spaanse peper	
<b>Gratin di zucca al gorgonzola</b>	9.50
Met gorgonzola gegratineerde pompoen	

## Insalate

<b>Insalata mista</b>	12.50
Gemengde salade	
<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, aceto balsamico invecchiato 15 anni</b>	15.75
Salade van rucola met peer, parmezaanse kaas en 15 jaar gerijpte aceto balsamico	
<b>Insalata con lenticchie e pecorino con cipolle di Tropea</b>	14.50
Sla met linzen, pecorino en Tropea uien	

## Pizze *from the wood-fired oven*

<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 porchetta di Ariccia e rucola</b>	19.50
Met geroosterde porchetta uit Ariccia	
<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>	3.50
Brood met olijven tapenade en olijfolie	

## Pasta fresca

<b>Lasagnetta con gamberetti, salmone, zucchine e funghi</b>	20.50
Lasagnetta met garnalen, zalm, courgettes en bospaddenstoelen	
<b>Linguine con salmone e spinaci freschi</b>	21.50
Linguine met verse zalm en spinazie	
<b>Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini</b>	22.50
Tagliolini met burrata, zwarte truffel en wilde spinazie	
<b>Ravioli con ripieno di salsiccia e patate con salsa di funghi e pecorino</b>	20.50
Ravioli gevuld met saucijs en aardappel in saus van bospaddenstoelen en pecorino	
<b>Tortelloni con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli</b>	22.50
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>	24.50
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	

## Secondi carne

<b>Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano</b>	26.50
Kalfsschenkel geserveerd met saffraanrisotto	
<b>Stinco di agnello al forno con salsa al rosmarino e vino bianco</b>	27.50
Lamsschenkel uit de oven met een saus van rozemarijn en witte wijn	
<b>Tagliata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano - 250 grams</b>	24.50
Côte de boeuf 250 gram op een bedje van rucola met rauwe Toscaanse olijfolie	
<b>Tagliata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano - 350 grams</b>	32.50
Côte de boeuf 350 gram op een bedje van rucola met rauwe Toscaanse olijfolie	
<b>Porchetta di Ariccia al forno</b>	24.50
Geroosterde porchetta uit de oven in een witte wijn en rozemarijn saus	

<b>Cavoletti di bruxelles alla parmigiana</b>	8.50
Spruitjes met parmezaanse kaassaus	
<b>Patate con rosmarino al forno</b>	7.50
Aardappeltjes met rozemarijn uit de oven	



CASA  
DI  
DAVID

LA CUCINA ITALIANA  
ORIGINALE