

CASA DI DAVID

Zuppe

Minestrone Toscano	13.50
Rich Tuscan soup with beans, spinach and crispy parma ham	
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	19.50
Fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi	17.00
Buffalo mozzarella and burrata on a bed of fresh tomatoes	
Piccantino di polipo con patate e verdure varie	19.00
Spicy octopus with potatoes and mixed seasonal vegetables	
Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano	19.25
Beef carpaccio on a bed of arugula with parmesan flakes	
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante	15.00
Roman-style meatballs in spicy tomato sauce	
Melanzane alla parmigiana	18.50
Grilled eggplant with mozzarella, tomatoes and basil in the oven	
Vitello tonnato	19.50
Thinly sliced veal with tuna sauce and capers	
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo	18.50
Spinach flan on a fondue of parmesan cheese, garnished with black truffle	
Antipastissimo alla David per 1	18.50
Assorted Italian delicacies for 1 person	
Antipastissimo alla David per 2	34.50
Assorted Italian delicacies for 2 people	

Bruschette *from the wood-fired oven*

Bruschette con pomodoro e basilico	9.50
Roasted Italian bread with fresh tomatoes and basil	
Bruschette con pesto, rucola e mozzarella	10.50
With pesto, arugula, and melted mozzarella	
Bruschette con aglio, olio e peperoncino	9.25
With garlic, olive oil and chili pepper	
Bruschette con prosciutto di parma, mozzarella e rucola	11.50
With parma ham, mozzarella and arugula	
Bruschette con salame piccante, cipolla e gorgonzola	11.25
With spicy salami, onion and gorgonzola cheese	
Bruschette con burrata e tartufo	12.50
With burrata and fresh truffle	

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara *	19.00
Spaghetti with pancetta, egg and parmesan cheese	
Spaghetti all'amatriciana *	19.75
Spaghetti with tomato, guanciale, onion and chili	
Spaghetti al pomodoro e basilico *	17.00
Spaghetti with fresh tomato sauce and basil	
Lasagna alla bolognese con alloro fresco	19.50
Lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	
Fettuccine alla bolognese	18.50
Fettuccine with bolognese sauce and fresh bay leaves	
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino	16.50
Spaghetti with garlic, olive oil and chili	
Rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse *	22.50
Rigatoni with beef tenderloin tips in a sauce of red wine and red onion	

* anche disponibile opzione senza glutine / also glutenfree option available

Secondi pesce

Salmone con spinaci in crosta	26.50
Salmon with spinach in puff pastry	
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	
Funghi trifolati	8.50
Sautéed mushrooms in garlic and white wine	

Insalate

Radicchio rosso con mele verdi, noci e sedano in salsa di gorgonzola	17.50
Red lettuce with green apple, walnuts en celery, poured with warm gorgonzola sauce	
Insalata alla David	15.50
Salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	
Insalata Toscana	16.50
Mixed salad with goat cheese and crispy bacon	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	16.75
Roman salad with pear, goat cheese and walnuts	
Rucola, pera e parmigiano, aceto balsamico invecchiato 15 anni	16.50
Salad of arugula, pear, parmesan cheese with 15-year aged balsamic vinegar	

Pizze *from the wood-fired oven*

Pizza Margherita	15.50
With fior di latte, tomatoes and basil	
Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	16.75
With buffalo mozzarella, tomato and basil	
Pizza al carpaccio	19.00
With tomato, arugula, mozzarella and beef carpaccio	
Pizza vegetariana	18.00
With fresh marinated vegetables	
Pizza ai 4 formaggi	18.25
With 4 kinds of cheese	
Pizza al pesto e burrata	18.50
With homemade pesto and burrata cheese	
Pizza 'Piddu'	17.00
With tomato, arugula, anchovies, onion and olives	
Pizza alla David	19.00
With artichokes, salami, ham, mozzarella and forest mushrooms	
Pizza Toscana	18.50
With Italian salami and forest mushrooms	
Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano	18.75
White pizza with Tuscan ham, arugula and parmesan cheese	
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo	21.50
White pizza with extra virgin olive oil, black pepper, parmesan cheese and black truffle	
Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino	9.00
Focaccia 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

Linguine Mare e Monti *	22.00
Linguine with porcini mushrooms and shrimps	
Linguine con salmone e spinaci freschi *	22.50
Linguine with fresh salmon and wild spinach	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini	23.50
Tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach	
Ravioli con ripieno di salsiccia e patate con salsa di funghi e pecorino	21.50
Sliced beef with sausage and potatoes in a mushroom and pecorino sauce	
Tortelloni con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli	23.50
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 *	29.50
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	
Scaloppina al vino bianco e prezzemolo	26.50
Veal in white wine sauce with parsley	

Verdure miste grigliate	8.50
Grilled mixed vegetables	
Patate con rosmarino al forno	7.50
Roasted potatoes with rosemary	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE