

CASA DI DAVID

Zuppe

Minestrone Toscano	13.50
Rijk gevulde Toscaanse soep met bonen, spinazie en reepjes krokante parmaham	
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	19.50
Verse vissoep met geroosterd Italiaans knoflookbrood	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi	17.00
Buffelmozzarella en burrata op een bedje van verse tomaatjes	
Piccantino di polipo con patate e verdure varie	19.00
Pittige octopus met aardappeltjes en gemengde seizoensgroenten	
Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano	19.25
Carpaccio met rucola en parmezaanse kaas schaaftsel	
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante	15.00
Gehaktballetjes op Romeinse wijze in pittige tomatensaus	
Melanzane alla parmigiana	18.50
Aubergine, mozzarella met tomaat en basilicum uit de oven	
Vitello tonnato	19.50
Dungesneden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo	18.50
Spinazie flan met saus van parmezaanse kaas, gegarneerd met zwarte truffel	
Antipastissimo alla David per 1	18.50
Verskillende soorten Italiaanse delicatessen voor 1 persoon	
Antipastissimo alla David per 2	34.50
Verskillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	

Bruschette from the wood-fired oven

Bruschette con pomodoro e basilico	9.50
Geroosterd Italiaans brood met verse tomaten en basilicum	
Bruschette con pesto, rucola e mozzarella	10.50
Met pesto, rucola en gesmolten mozzarella	
Bruschette con aglio, olio e peperoncino	9.25
Met knoflook, olijfolie en Spaanse pepertjes	
Bruschette con prosciutto di parma, mozzarella e rucola	11.50
Met parmaham, mozzarella en rucola	
Bruschette con salame piccante, cipolla e gorgonzola	11.25
Met pittige salami, ui en gorgonzola	
Bruschette con burrata e tartufo	12.50
Met burrata en verse truffel	

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara *	19.00
Spaghetti met guanciale, ei en parmezaanse kaas	
Spaghetti all'amatriciana *	19.75
Spaghetti met tomaat, spek en ui	
Spaghetti al pomodoro e basilico *	17.00
Spaghetti met verse tomatensaus en basilicum	
Lasagna alla bolognese con alloro fresco	19.50
Lasagna met bolognesesaus en verse laurier	
Fettuccine alla bolognese	18.50
Fettuccine met bolognesesaus en verse laurier	
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino	16.50
Spaghetti met knoflook, olijfolie en spaanse peper	
Rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse *	22.50
Rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van rode wijn en rode ui	

* anche disponibile opzione senza glutine / ook glutenvrije optie mogelijk

Secondi pesce

Salmone con spinaci in crosta	26.50
Zalm met verse spinazie in bladerdeeg	
Capesante e polipo grigliato su letto di crema di piselli	28.50
Gebakken coquilles en gegrilde octopus op een bedje van doperwtenspuree	
Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi	29.50
Tonijn met pistachenotenkorst in een saus van citrusvruchten	
Filetto di orata in salsa di limone	25.50
Dorade filet in citroensaus	
Grande grigliata di pesce misto	32.50
Royaal assortiment van gegrilde vis	

Contorni

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino	8.50
In knoflook en Spaanse pepers gesauteerde wilde spinazie	
Broccoli al forno con briciole di pane e peperoncino	9.50
Broccoli uit de oven met broodkruimels, spek en Spaanse peper	
Funghi trifolati	8.50
Gebakken paddenstoelen in knoflook en witte wijn	

Insalate

Radicchio rosso con mele verdi, noci e sedano in salsa di gorgonzola	17.50
Rode sla met groene appel, walnoten en bleekselderij, overgoten in warme gorgonzolasaus	
Insalata alla David	15.50
Salade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	
Insalata Toscana	16.50
Gemengde salade met geitenkaas en krokant spek	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	16.75
Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	
Rucola, pera e parmigiano, aceto balsamico invecchiato 15 anni	16.50
Salade van rucola met peer, parmezaanse kaas en 15 jaar gerijpte aceto balsamico	

Pizze from the wood-fired oven

Pizza Margherita	15.50
Met fior di latte, tomaten en basilicum	
Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	16.75
Met buffelmozzarella, tomaat en basilicum	
Pizza al carpaccio	19.00
Met tomaat, rucola, mozzarella en runderhaas	
Pizza vegetariana	18.00
Met verse gemarineerde groenten	
Pizza ai 4 formaggi	18.25
Met 4 soorten kaas	
Pizza al pesto e burrata	18.50
Met huisgemaakte pesto en burrata kaas	
Pizza 'Piddu'	17.00
Met tomaat, rucola, ansjovis, ui en olijven	
Pizza alla David	19.00
Met artisjokken, salami, ham, mozzarella, champignons en bospaddenstoelen	
Pizza Toscana	18.50
Met Italiaanse salami en bospaddenstoelen	
Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano	18.75
Witte pizza met Toscaanse ham, rucola en parmezaanse kaas	
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo	21.50
Witte pizza met olijfolie, zwarte peper, parmezaanse kaas en zwarte truffel	
Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino	9.00
Focaccia met rozemarijn, rauwe olijfolie en zeezout	
Pane con paté di olive e olio	3.50
Brood met olijven tapenade en olijfolie	

Pasta fresca

Linguine Mare e Monti *	22.00
Linguine met eekhoortjesbrood en garnalen	
Linguine con salmone e spinaci freschi *	22.50
Linguine met verse zalm en spinazie	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini	23.50
Tagliolini met burrata, zwarte truffel en wilde spinazie	
Ravioli con ripieno di salsiccia e patate con salsa di funghi e pecorino	21.50
Ravioli gevuld met saucijs en aardappel in saus van bospaddenstoelen en pecorino	
Tortelloni con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli	23.50
Tortelloni gevuld met spinazie en ricotta in een saus van spumante en pijnboompitten	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano	24.50
Grote ravioli gevuld met truffel in een saus van boter, salie en parmezaanse kaas	
Linguine allo scoglio *	29.50
Linguine met verse zeevruchten	

Secondi carne

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

Verdure miste grigliate	8.50
Gemengde gegrilde groente	
Patate con rosmarino al forno	7.50
Aardappeltjes met rozemarijn uit de oven	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE