

CASA DI DAVID

Zuppe

Crema di zucchini e menta creamy zucchini soup with fresh mint	12.50
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	17.50

Antipasti

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

Bruschette *roasted Italian bread from the wood-fired oven*

Bruschette con pomodoro e basilico with fresh tomatoes and basil	9.50
Bruschette con pesto, rucola e burrata with pesto, arugula and melted burrata	11.00
Bruschette con aglio, olio e peperoncino with garlic, olive oil and chili pepper	9.00
Bruschette con prosciutto di parma, burrata e rucola with parma ham, burrata and arugula	12.00
Bruschette con salame piccante, cipolla e gorgonzola with spicy salami, onion and gorgonzola cheese	11.50
Bruschette con burrata e tartufo with burrata and fresh truffle	13.00

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara * spaghetti with guanciale, egg and parmesan cheese	19.00
Spaghetti alla carbonara di asparagi * spaghetti with tomato, guanciale, egg and asparagus	20.50
Spaghetti al pomodoro e basilico * spaghetti with fresh tomato sauce and basil	17.00
Lasagna alla bolognese con alloro fresco lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	19.50
Fettuccine alla bolognese * fettuccine with bolognese sauce and fresh bay leaves	18.50
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino * spaghetti with garlic, olive oil and chili	16.50
Rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse rigatoni with beef tenderloin tips in a sauce of red wine and red onion	22.50

Secondi pesce

Seppie in umido con piselli stewed squids with peas	24.50
Branzino in guazetto con cozze sea bass in stew with mussels	26.50
Polipo grigliato su letto di straciatella di burrata grilled octopus on a bed of burrata cream	27.50
Tagliata di tonno con arancia e finocchio sliced tuna steak with orange and fennel	29.50
Grande grigliata di pesce misto generous assortment of grilled seafood	32.50

Contorni

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino wild spinach sautéed in garlic and chili	8.50
Broccoli al forno con briciole di pane e peperoncino broccoli in the oven with bread crumbs, bacon and Spanish chili	9.50
Radicchio rosso saltato e aromatizzato con miele e noci croccanti sautéed radicchio flavored with honey and crispy walnuts	9.50

* anche disponibile opzione senza glutine / also glutenfree option available

Insalate

Insalata Giulio Cesare mixed salad with free-range chicken, egg, tomato, anchovies, capers and mayonnaise	17.50
Insalata alla David salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	16.50
Insalata di pompelmo, finocchi, rucola e anacardi grapefruit salad with fennel, arugula and cashew nuts	16.00
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci Roman salad with pear, goat cheese and walnuts	17.00
Rucola, pera e parmigiano al aceto balsamico invecchiato 15 anni salad of arugula, pear and parmesan cheese with 15-year aged balsamic vinegar	16.50
Insalata di ceci, mezzancolle e pomodorini salad with chickpeas, shrimps and cherry tomatoes	17.00

Pizze *from the wood-fired oven*

Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico with buffalo mozzarella, tomato and basil	17.50
Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola with tomato, bresaola, goat cheese and arugula	19.00
Pizza vegetariana with fresh marinated vegetables	18.00
Pizza ai 4 formaggi with 4 kinds of cheese	19.00
Pizza al pesto e burrata with homemade pesto and burrata cheese	18.50
Pizza al tonno with tomato, tuna, olives and onion	17.50
Pizza alla David with salami, ham, mozzarella, mushrooms and forest mushrooms	19.50
Pizza Toscana with Italian salami and forest mushrooms	18.50
Pizza con prosciutto cotto, funghi e uovo with ham, mushrooms and egg	18.50
Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano white pizza with Tuscan ham, arugula and parmesan cheese	19.75
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo white pizza with extra virgin olive oil, black pepper, parmesan cheese and fresh truffle	21.50
Pizza 'Piddu' white pizza with zucchini, salted ricotta and cherry tomatoes	19.00

Pasta fresca

Linguine al pesto di limone e pistacchio * linguine with lemon pesto and pistachio nuts	20.50
Linguine con salmone e spinaci freschi * linguine with fresh salmon and wild spinach	21.50
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini * tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach	22.50
Tagliatelle con asparagi, prosciutto di parma e nocciole * tagliatelle with fresh asparagus, parma ham and hazelnuts	22.00
Gnocchi con pesto e mozzarella gnocchi with homemade pesto and mozzarella	19.50
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano large ravioli filled with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	24.50
Linguine allo scoglio * linguine with fresh seafood	28.50

Secondi carne

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano veal shank served with saffron risotto	26.50
Scottadita di agnello alla menta con pachini lamb chops in a sauce of fresh mint and cherry tomatoes	29.50
Tagliata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano sliced beef on a bed of arugula with Tuscan olive oil	27.50
Pollo ruspante alla parmigiana free-range chicken fillet in a parmesan cheese sauce	24.50
Saltimbocca alla Romana veal escalope with parmaham and sage	26.50

Verdure miste grigliate grilled mixed vegetables	8.50
Patate con rosmarino al forno roasted potatoes with rosemary	7.50

Pane con paté di olive e olio homemade bread with homemade olive tapenade and olive oil	4.50
Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino focaccia with rosemary, raw olive oil and sea salt	9.00



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE