

CASA DI DAVID

Zuppe

Crema di zucchini e menta romige courgette soep met verse munt	12.50
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio verse vissoep met geroosterd Italiaans knoflookbrood	17.50

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi buffelmozzarella en burrata op een bedje van gehakte tomaatjes	17.00
Piccantino di polipo con patate e verdure varie pittige octopus met aardappeltjes en gemengde seizoensgroenten	19.00
Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano carpaccio met rucola en parmezaanse kaas schaafsel	19.50
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante gehaktballetjes op Romeinse wijze in pittige tomatensaus	15.00
Melanzane alla parmigiana aubergine, mozzarella met tomaat en basilicum uit de oven	18.50
Vitello tonnato dungseden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	19.50
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo huisgemaakt taartje van spinazie met saus van parmezaanse kaas en truffel	18.50
Antipastissimo alla David per 1 verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 1 persoon	18.50
Antipastissimo alla David per 2 verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	34.50

Bruschette geroosterd Italiaans brood uit de houtvuuroven

Bruschette con pomodoro e basilico met verse tomaten en basilicum	9.50
Bruschette con pesto, rucola e burrata met pesto, rucola en gesmolten burrata	11.00
Bruschette con aglio, olio e peperoncino met knoflook, olijfolie en Spaanse pepertjes	9.00
Bruschette con prosciutto di parma, burrata e rucola met parmaham, burrata en rucola	12.00
Bruschette con salame piccante, cipolla e gorgonzola met pittige salami, ui en gorgonzola	11.50
Bruschette con burrata e tartufo met burrata en verse truffel	13.00

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara * spaghetti met guanciale, ei en parmezaanse kaas	19.00
Spaghetti alla carbonara di asparagi * spaghetti met tomaat, guanciale, ei en asperges	20.50
Spaghetti al pomodoro e basilico * spaghetti met verse tomatensaus en basilicum	17.00
Lasagna alla bolognese con alloro fresco lasagna met bolognesesaus en verse laurier	19.50
Fettuccine alla bolognese * fettuccine met bolognesesaus en verse laurier	18.50
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino * spaghetti met knoflook, olijfolie en Spaanse peper	16.50
Rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van rode wijn en rode ui	22.50

Secondi pesce

Seppie in umido con piselli gestoofde inktvisjes met doperwtjes	24.50
Branzino in guazetto con cozze gestoofde zeebaars met mosselen	26.50
Polipo grigliato su letto di straciatella di burrata gegrilde octopus op een bedje van burrata creme	27.50
Tagliata di tonno con arancia e finocchio gesneden tonijn met een saus van sinaasappel en venkel	29.50
Grande grigliata di pesce misto royaal assortiment van gegrilde vis	32.50

Contorni

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino in knoflook en Spaanse pepers gesauteerde wilde spinazie	8.50
Broccoli al forno con briciole di pane e peperoncino broccoli uit de oven met broodkruimels, spek en Spaanse peper	9.50
Radicchio rosso saltato e aromatizzato con miele e noci croccanti gesauteerde roodlof gearomatiseerd met honing en krokante walnoten	9.50

* anche disponibile opzione senza glutine / ook glutenvrije optie mogelijk

Insalate

Insalata Giulio Cesare gemengde salade met scharrelkip, ei, tomaat, ansjovis, kappertjes en mayonaise	17.50
Insalata alla David salade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	16.50
Insalata di pompelmo, finocchi, rucola e anacardi grapefruit salade met venkel, rucola en cashew noten	16.00
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	17.00
Rucola, pera e parmigiano al aceto balsamico invecchiato 15 anni salade van rucola met peer en parmezaanse kaas en 15 jaar gerijpte aceto balsamico	16.50
Insalata di ceci, mezzancole e pomodorini sla met kikkererwten, garnalen en cherry tomaatjes	17.00

Pizze uit de houtvuuroven

Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico met buffelmozzarella, cherry tomaatjes en basilicum	17.50
Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola met tomaat, bresaola, geitenkaas en rucola	19.00
Pizza vegetariana met verse gemarineerde groenten	18.00
Pizza ai 4 formaggi met 4 soorten kaas	19.00
Pizza al pesto e burrata met huisgemaakte pesto en burrata kaas	18.50
Pizza al tonno met tomaat, tonijn, olijven en ui	17.50
Pizza alla David met salami, ham, mozzarella, champignons en bospaddenstoelen	19.50
Pizza Toscana met Italiaanse salami en bospaddenstoelen	18.50
Pizza con prosciutto cotto, funghi e uovo met ham, paddestoelen en ei	18.50
Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano witte pizza met Toscaanse ham, rucola en parmezaanse kaas	19.75
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo witte pizza met olijfolie, zwarte peper, parmezaanse kaas en verse truffel	21.50
Pizza 'Piddu' witte pizza met courgette, gezouten ricotta en cherry tomaatjes	19.00

Pasta fresca

Linguine al pesto di limone e pistacchio * linguine met pesto van citroen en pistache noten	20.50
Linguine con salmone e spinaci freschi * linguine met verse zalm en spinazie	21.50
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini * tagliolini met burrata, zwarte truffel en wilde spinazie	22.50
Tagliatelle con asparagi, prosciutto di parma e nocciole * tagliatelle met verse asperges, parmaham en hazelnoten	22.00
Gnocchi con pesto e mozzarella gnocchi met huisgemaakte pesto en mozzarella cherry tomaatjes	19.50
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano grote ravioli gevuld met truffel in een saus van boter, salie en parmezaanse kaas	24.50
Linguine allo scoglio * linguine met verse zeevruchten	28.50

Secondi carne

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano kalfsschenkel geserveerd met saffraanrisotto	26.50
Scottadita di agnello alla menta con pachini lamskoteletjes in een saus van verse munt en cherry tomaatjes	29.50
Tagliata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano gesneden entrecote op een bedje van rucola met rauwe Toscaanse olijfolie	27.50
Pollo ruspante alla parmigiana scharrelkipfilet in een saus van parmezaanse kaas en witte wijn	24.50
Saltimbocca alla Romana kalfsvlees met parmaham en salie	26.50

Verdure miste grigliate gegrilde gemengde seizoensgroente	8.50
Patate con rosmarino al forno aardappeltjes met rozemarijn uit de oven	7.50
Pane con paté di olive e olio huisgemaakt brood met olijven tapenade en olijfolie	4.50
Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino focaccia met rozemarijn, rauwe olijfolie en zeezout	9.00



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE