

CASA DI DAVID

Zuppe

Gazpacho all'Italiana con caprino fresh Gazpacho with goat cheese	14.00
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	17.50
Piccantino di polipo con patate e verdure varie spicy octopus with potatoes and mixed seasonal vegetables	19.50
Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di Parmigiano beef carpaccio on a bed of arugula with Parmesan flakes	20.50
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante Roman-style meatballs in spicy tomato sauce	16.00
Melanzane alla Parmigiana grilled eggplant with mozzarella, Parmesan cheese, tomatoes and basil in the oven	19.50
Vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce and capers	20.50
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 salmone, cipolla e crema di formaggio with smoked salmon, cream cheese and spring onion	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 egg and asparagus	20.50
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

* anche disponibile opzione senza glutine / also glutenfree option available

Secondi pesce

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

Insalate

Insalata Giulio Cesare alla Romana mixed salad with free-range chicken, egg, tomato, anchovies, capers, mayonnaise, Parmesan cheese and crostini	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 all'aceto balsamico invecchiato 15 anni salad of arugula, pear and Parmesan cheese with 15-year aged balsamic vinegar	16.50
Insalata di ceci, mezzancole 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	18.50
Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola with tomato, bresaola, goat cheese and arugula	20.00
Pizza vegetariana with fresh marinated vegetables	19.00
Pizza ai 4 formaggi with 4 kinds of cheese	20.00
Pizza al pesto e burrata with homemade pesto and burrata cheese	19.50
Pizza al tonno with tomato, tuna, olives and onion	18.50
Pizza alla David with salami, ham, mozzarella, mushrooms and forest mushrooms	20.50
Pizza Toscana with Italian salami and forest mushrooms	19.50
Pizza 'Piddu' with tomato, arugula, anchovies, onion and olives	19.50
Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e Parmigiano white pizza with Tuscan ham, arugula and Parmesan cheese	20.75
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, Grana e tartufo white pizza with extra virgin olive oil, black pepper, Parmesan cheese and fresh truffle	22.50
Pizza con zucchine e ricotta salata white pizza with zucchinis, salted ricotta and cherry tomatoes	20.00

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
Linguine Giulio Cesare * linguine with veal and sage	23.00
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	27.50
Tagliata di manzo su letto di rucola e olio grezzo Toscano (250 gr.) 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	25.50
Saltimbocca alla Romana veal escalope with Parma ham and sage	27.50

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