

CASA DI DAVID

STARTERS

Zuppe

Vellutata di zucca con ricotta affumicata e tartufo pumpkin cream soup with smoked ricotta and truffle	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
Piatto del contadino con affettati misti, formaggi con pere e noci assortment of Italian charcuterie and cheese with pear and walnuts	19.50
Antipastissimo alla David per 2 assorted Italian delicacies for 2 people	34.50

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

Bruschetta con pomodoro e basilico with fresh tomatoes and basil	9.50
Bruschetta con pesto, rucola e burrata with pesto, arugula and melted burrata	11.00
Bruschetta con aglio, olio e peperoncino with garlic, olive oil and chili pepper	9.00
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola with Parma ham, burrata and arugula	12.00
Bruschetta con salsa verde, acciughe e pomodorini with salsa verde, anchovies and sun-dried tomatoes	11.50
Bruschetta con burrata e tartufo with burrata and fresh truffle	13.00

Insalate

Insalata Giulio Cesare salad with free-range chicken, egg, tomato, anchovies, capers, mayonnaise and parmesan	17.50
Insalata alla David salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	16.50
Insalata con lenticchie e speck in salsa di provolone salad with lentils and crispy bacon with a provolone sauce	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

MAIN COURSES

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, ricotta salata e pachini white pizza with zucchinis, salted ricotta and cherry tomatoes	20.00

Secondi pesce

Pesce spada alla mediterranea swordfish in tomato, anchovy, onion, capers and olive sauce	27.50
Branzino in guazetto con cozze stewed sea bass with mussels	26.50
Polipo grigliato su purea di patate al nero di seppie e burrata grilled octopus on a bed of black potato puree and burrata	27.50
Grande grigliata di pesce misto generous assortment of grilled seafood	32.50

Secondi carne

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano veal shank served with saffron risotto	27.50
Filetto con funghi porcini e tartufo beef tenderloin with porcini mushrooms and truffle sauce	32.50
Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco veal oyster in lemon sauce or in white wine sauce	27.50
Pollo ruspante alla parmigiana free-range chicken fillet in a parmesan cheese sauce	25.50

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara* spaghetti with guanciale, egg and parmesan cheese	20.00
Trofie al pesto rosso con ricotta salata trofie with red pesto and salted ricotta	18.00
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	20.50
Fettuccini alla Bolognese* fettuccine with bolognese sauce and fresh bay leaves	19.50
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino* spaghetti with garlic, olive oil and chili	17.50
Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse* half rigatoni with beef tenderloin in a red wine and red onion sauce	23.50

* anche disponibile opzione senza glutine / gluten-free option also possible

Pasta fresca

Pappardelle al ragu di cinghiale e rosmarino pappardelle in a wild boar ragout with rosemary	22.50
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
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
Ravioli con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli ravioli filled with spinach and ricotta in a sauce of spumante and pine nuts	21.50
Linguine allo scoglio linguine with fresh seafood	28.50
with extra half lobster	12.50

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 chili	9.50
Zucca grigliata con gorgonzola e noci grilled pumpkin with gorgonzola and walnuts	9.50
Verdure miste grigliate grilled mixed vegetables	8.50
Patate con rosmarino al forno roasted potatoes with rosemary	7.50

Stuzzichini

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