

CASA ^{DI} DAVID

LUNCH

Zuppe

Vellutata di zucca con ricotta affumicata e tartufo	14.00
pumpkin cream soup with smoked ricotta and truffle	
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	17.50
fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

Bruschette from the wood-fired oven

Bruschetta con pomodoro e basilico	10.00
bruschetta with fresh tomatoes and basil	
Bruschetta con pesto, rucola e burrata	11.00
bruschetta with pesto, arugula and melted burrata	
Bruschetta con aglio, olio e peperoncino	9.00
bruschetta with garlic, olive oil and chili pepper	
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola	12.00
bruschetta with Parma ham, burrata and arugula	
Bruschetta con burrata e tartufo	13.00
bruschetta with burrata and fresh truffle	

Focaccie

Focaccia caprese	15.00
focaccia with mozzarella, tomatoes, fresh pesto and basil	
Focaccia mortadella	14.00
focaccia with mortadella, straciatella and pistachio nuts	
Focaccia prosciutto di Parma e mozzarella di bufala	16.00
focaccia with mozzarella, parma ham and arugula	
Focaccia vegetariana	14.50
focaccia with grilled seasonal vegetables, oregano and dried tomatoes	
Focaccia con porchetta e straciatella	15.00
focaccia with roasted pork from Ariccia and straciatella	
Focaccia tonno	14.50
focaccia with tuna, anchovies, capers, cherry tomatoes and onion	
Focaccia salmone affumicato	16.00
focaccia with smoked salmon, avocado, arugula and cherry tomatoes	
Focaccia carpaccio	14.50
focaccia with carpaccio, parmesan cheese, arugula and pine nuts	
Focaccia tartufo	17.00
focaccia with provola cheese, parma ham and black truffle	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodori freschi	17.50
buffalo mozzarella and burrata on a bed of chopped fresh tomatoes	
Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano	20.50
beef carpaccio on a bed of arugula with parmesan flakes	
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo	18.50
homemade spinach pie with parmesan cheese sauce and fresh truffle	
Vitello tonnato	20.50
thinly sliced veal with tuna sauce and capers	

Pasta

Spaghetti alla carbonara*	20.00
spaghetti with guanciale, egg and parmesan cheese	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	20.50
lasagna with Bolognese sauce and fresh bay leaves	
Fettuccini alla Bolognese*	19.50
fettuccini with Bolognese sauce and fresh bay leaves	
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino*	17.50
spaghetti with garlic, olive oil and chili	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinaci	22.50
tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano	24.50
large ravioli filled with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	

* anche disponibile opzione senza glutine /
also glutenfree option available

Desserts

Profiteroles al cioccolato caldo	11.50
profiteroles with warm chocolate sauce	
Tiramisu all'amaretto fatto in casa	11.00
homemade tiramisu	
Pannacotta con frutti di bosco	9.50
pannacotta with forest fruit	
Sorbetto misto servito con frutta fresca	12.50
mixed sorbet served with fresh fruit	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE