

CASA DI DAVID

STARTERS

Zuppe

Crema di zucchini con menta e caprino zucchini cream soup with mint and goat cheese	18.50
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	18.50

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi buffalo mozzarella and burrata on a bed of chopped fresh tomatoes	17.50
Insalata di polipo con patate, sedano e prezzemolo octopus salad with potatoes, celery, and parsley	20.00
Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano con crostini beef carpaccio on a bed of arugula with Parmesan flakes	21.00
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante Roman-style meatballs in spicy tomato sauce	16.50
Melanzane alla Parmigiana grilled eggplant with mozzarella, Parmesan cheese, tomatoes and basil in the oven	20.00
Vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce and capers	21.00
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo homemade spinach pie with parmesan cheese sauce and fresh truffle	19.00
Tartare di salmone con crema di avocado salmon tartare with avocado cream	19.50
Antipastissimo alla David per 2 assorted Italian delicacies for 2 people	35.50

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 verdure grigliate with grilled vegetables	11.50
Bruschetta con burrata e tartufo with burrata and fresh truffle	13.00

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 Toscana salad with zucchini, goat cheese, and crispy bacon	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	19.50
Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola with tomato, bresaola, goat cheese and arugula	21.00
Pizza vegetariana with fresh marinated vegetables	20.00
Pizza al tonno with tomato, tuna, olives and onion	19.50
Pizza alla David with salami, ham, mozzarella, mushrooms and forest mushrooms	21.50
Pizza Toscana with mildly spicy salami and wild mushrooms	20.50
Pizza gorgonzola con salame piccante with gorgonzola and spicy salami	21.00
Pizza 'Piddu' with tomato, arugula, anchovies, onion and olives	20.50

Pizze bianche *without tomato*

Pizza bianca con prosciutto di Parma, rucola e parmigiano with Parma ham, arugula and parmesan cheese	21.75
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo with extra virgin olive oil, black pepper, parmesan cheese and fresh truffle	23.50
Pizza bianca ai 4 formaggi with 4 kinds of cheese	21.00
Pizza bianca al pesto e burrata with homemade pesto and burrata cheese	20.50

Secondi pesce

Gamberoni saltati in padella con salsa piccante sautéed king prawns in a spicy tomato sauce	32.50
Branzino in guazetto con cozze stewed sea bass with mussels	27.50
Polipo grigliato su purea di patate al nero di seppie e burrata grilled octopus on a bed of black potato puree and burrata	28.50
Grande grigliata di pesce misto generous assortment of grilled seafood	34.50

Secondi carne

Filetti di agnello con carciofi freschi alla menta lamb fillets sautéed with fresh artichokes and mint	29.50
Filetto alla Vecchia Roma tenderloin with portobello mushrooms in a brandy sauce	33.50
Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco veal oyster in lemon sauce or in white wine sauce	29.50
Pollo ruspante alla Parmigiana free-range chicken fillet in a parmesan cheese sauce	26.50
Bistecca (300gram) alla griglia su letto di rucola con burro speziato grilled sirloin on a bed of arugula with homemade herb butter	32.50

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara* spaghetti with guanciale, egg and parmesan cheese	20.50
Linguine con limone, pistacchi e basilico* linguine with lemon, pistachios, and basil	19.00
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	21.00
Spaghetti alla puttanesca* spaghetti with olives, capers, tomatoes, and parsley	19.50
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino* spaghetti with garlic, olive oil and chili	18.00
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
Linguine alle vongole veraci* linguine with fresh clams	24.50

* 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

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
Funghi saltati all'aglio e prezzemolo sautéed portobello mushrooms with garlic and parsley	9.50
Verdure miste grigliate grilled mixed vegetables	8.50
Patate arrosto con rosmarino e aglio roasted potatoes with rosemary and garlic	7.50

Stuzzichini

Pane con paté di olive e olio di oliva 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