

CASA DI DAVID

VOORGERECHTEN

Zuppe

Crema di zucchini con menta e caprino courgettecrèmesoep met munt en geitenkaas	18.50
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio verse vissoep met geroosterd Italiaans knoflookbrood	18.50

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi buffelmozzarella en burrata op een bedje van gehakte tomaatjes	17.50
Insalata di polipo con patate, sedano e prezzemolo salade van octopus met aardappeltjes, selderij en peterselie	20.00
Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano con crostini carpaccio met rucola en parmezaanse kaas schaaftel met extra truffel	21.00 6.50
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante gehaktballetjes op Romeinse wijze in pittige tomatensaus	16.50
Melanzane alla Parmigiana aubergine, mozzarella met tomaat en basilicum uit de oven	20.00
Vitello tonnato dungeneden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	21.00
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo huisgemaakt taartje van spinazie met saus van parmezaanse kaas en truffel	19.00
Tartare di salmone con crema di avocado zalm tartaar op een bedje van avocado	19.50
Antipastissimo alla David per 2 verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	35.50

Bruschette geroosterd Italiaans brood uit de houtvuuroven

Bruschetta con pomodoro e basilico geroosterd Italiaans brood met verse tomaten en basilicum	9.50
Bruschetta con pesto, rucola e burrata met pesto, rucola en gesmolten burrata	11.00
Bruschetta con aglio, olio e peperoncino met knoflook, olijfolie en Spaanse pepertjes	9.00
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola met parmaham, burrata en rucola	12.00
Bruschetta con verdure grigliate met gegrilde groenten	11.50
Bruschetta con burrata e tartufo met burrata en verse truffel	13.00

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 Toscana salade met courgette, geitenkaas en krokant spek	16.00
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	17.00
Rucola, pera e parmigiano all'aceto balsamico invecchiato 15 anni salade van rucola met peer, parmezaanse kaas en 15 jaar gerijpte aceto balsamico	16.50

HOOFDGERECHTEN

Pizze uit de houtvuuroven

Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico met buffelmozzarella, cherry tomaatjes en basilicum	19.50
Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola met tomaat, bresaola, geitenkaas en rucola	21.00
Pizza vegetariana met verse gemarineerde groenten	20.00
Pizza al tonno met tomaat, tonijn, olijven en ui	19.50
Pizza alla David met salami, ham, mozzarella, champignons en bospaddenstoelen	21.50
Pizza Toscana met licht pikante salami en bospaddenstoelen	20.50
Pizza gorgonzola con salame piccante met gorgonzola en pittige salami	21.00
Pizza 'Piddu' met tomaat, rucola, ansjovis, ui en olijven	20.50

Pizze bianche zonder tomaat

Pizza bianca con prosciutto di Parma, rucola e parmigiano met Parma ham, rucola en parmezaanse kaas	21.75
Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo met olijfolie, zwarte peper, parmezaanse kaas en verse truffel	23.50
Pizza bianca ai 4 formaggi met 4 soorten kaas	21.00
Pizza bianca al pesto e burrata met huisgemaakte pesto en burrata kaas	20.50

Secondi pesce

Gamberoni saltati in padella con salsa piccante gesauteerde grote garnalen in een pittige tomatensaus	32.50
Branzino in guazetto con cozze gestoofde zeebaars met mosselen	27.50
Polipo grigliato su purea di patate al nero di seppie e burrata gegrilde octopus op een bedje van zwarte aardappelpuree en burrata	28.50
Grande grigliata di pesce misto royaal assortiment van gegrilde vis	34.50

Secondi carne

Filetti di agnello con carciofi freschi alla menta lamsfilets gesauteerd met verse artisjokken en munt	29.50
Filetto alla Vecchia Roma ossenhaas met portobello in een saus van brandy	33.50
Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco kalfsoester in Citroensaus of in witte wijnsaus	29.50
Pollo ruspante alla Parmigiana scharrelkipfilet in een saus van parmezaanse kaas en witte wijn	26.50
Bistecca (300gram) alla griglia su letto di rucola con burro speziato gegrilde entrecote op bedje van rucola met huisgemaakte kruidenboter	32.50

Pasta tradizionale

Spaghetti alla carbonara* spaghetti met guanciale, ei en parmezaanse kaas	20.50
Linguine con limone, pistacchi e basilico* linguine met citroen, pistache noten en basilicum	19.00
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco lasagna met bolognesesaus en verse laurier	21.00
Spaghetti alla puttanesca* spaghetti met olijven, kappertjes, tomaatjes en peterselie	19.50
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino* spaghetti met knoflook, olijfolie en Spaanse peper	18.00
Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse* halve rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van rode wijn en rode ui	23.50
Linguine alle vongole veraci* linguine met verse vongole	24.50

* anche disponibile opzione senza glutine / ook glutenvrije optie mogelijk

Pasta fresca

Pappardelle al ragu di cinghiale e rosmarino pappardelle in een wildzwijnragout met rozemarijn	22.50
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
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
Ravioli con ripieno di spinaci e ricotta in salsa di spumante e pinoli ravioli gevuld met spinazie en ricotta in een saus van spumante en pijnboompitten	21.50
Linguine allo scoglio linguine met verse zeevruchten	28.50

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
Funghi saltati all'aglio e prezzemolo gebakken champignons met knoflook en peterselie	9.50
Verdure miste grigliate gegrilde gemengde seizoensgroente	8.50
Patate arrosto con rosmarino e aglio aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook	7.50

Stuzzichini

Pane con paté di olive e olio di oliva huisgemaakt brood met olijven tapenade en olijfolie	4.50
Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino witte pizza met rozemarijn, rauwe olijfolie en zeezout	9.00



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE