

CASA ^{DI} DAVID

LUNCH

Zuppe

Crema di cavolfiore, patate e pancetta	14.50
cauliflower cream soup with potato and pancetta	
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	19.50
fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

Bruschette *roasted bread from the wood-fired oven*

Bruschetta con pomodoro e basilico	9.50
bruschetta with fresh tomatoes and basil	
Bruschetta con pesto, rucola e burrata	11.00
bruschetta with pesto, arugula and melted burrata	
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola	12.00
bruschetta with parma ham, burrata and arugula	
Bruschetta con burrata e tartufo	13.50
bruschetta with burrata and fresh truffle	

Focaccie

Focaccia caprese	15.00
focaccia with mozzarella, tomatoes, fresh pesto and basil	
Focaccia prosciutto di Parma e mozzarella di bufala	16.00
focaccia with mozzarella, parma ham and arugula	
Focaccia con porchetta e stracciatella	15.00
focaccia with roasted pork from Ariccia and stracciatella	
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	21.50
beef carpaccio on a bed of arugula with parmesan flakes	
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo	19.50
homemade spinach pie with parmesan cheese sauce and fresh truffle	
Vitello tonnato	21.50
thinly sliced veal with tuna sauce and capers	

Insalate

Radicchio rosso con pere, noce e gorgonzola	17.50
red salad with pear, walnuts and warm gorgonzola sauce	
Insalata alla David	16.50
salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	17.00
Roman salad with pear, goat cheese and walnuts	

Pasta

Mezzi rigatoni alla carbonara*	21.50
mezzi rigatoni with guanciale, egg and parmesan cheese	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	21.50
lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	
Fettuccini alla Bolognese*	19.50
fettuccini with bolognese sauce and fresh bay leaves	
Linguine amatriciana	22.50
linguine with guanciale, tomato and chili	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinaci*	23.50
tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano	25.50
large ravioli filled with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	

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

Secondi

Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco	32.50
veal oyster in lemon sauce or in white wine sauce	
Branzino in fondo di crema di zucchine con crumble di pane aromatico	29.50
sea bass on a layer of zucchini cream with a crumble of aromated bread	

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