

CASA ^{DI} DAVID

LUNCH

Zuppe

Crema di cavolfiore, patate e pancetta	14.50
bloemkoolcrèmesoep met aardappel en pancetta	
Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	19.50
verse vissoep met geroosterd Italiaans knoflookbrood	

Bruschette *geroosterd brood uit de houtvuuroven*

Bruschetta con pomodoro e basilico	9.50
bruschetta met verse tomaten en basilicum	
Bruschetta con pesto, rucola e burrata	11.00
bruschetta met pesto, rucola en gesmolten burrata	
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola	12.00
bruschetta met parmaham, burrata en rucola	
Bruschetta con burrata e tartufo	13.50
bruschetta met burrata en verse truffel	

Focaccie

Focaccia caprese	15.00
focaccia met mozzarella, tomaten, huisgemaakte pesto en basilicum	
Focaccia prosciutto di Parma e mozzarella di bufala	16.00
focaccia met parmaham, buffel mozzarella en rucola	
Focaccia con porchetta e stracciatella	15.00
focaccia met geroosterde porchetta uit Ariccia en stracciatella	
Focaccia salmone affumicato	16.00
focaccia met gerookte zalm, avocado, rucola en cherry tomaatjes	
Focaccia carpaccio	14.50
focaccia met carpaccio, parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten	
Focaccia tartufo	17.00
focaccia met provola kaas, parmaham en zwarte truffel	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodori freschi	17.50
buffelmozzarella en burrata op een bedje van gehakte tomaatjes	
Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano	21.50
carpaccio met rucola en parmezaanse kaas schaafsel	
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo	19.50
huisgemaakt taartje van spinazie met saus van parmezaanse kaas en truffel	
Vitello tonnato	21.50
dungesneden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	

Insalate

Radicchio rosso con pere, noce e gorgonzola	17.50
rode sla met peer, walnoten, overgoten met warme gorgonzola saus	
Insalata alla David	16.50
salade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	17.00
Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	

Pasta

Mezzi rigatoni alla carbonara*	21.50
mezzi rigatoni met guanciale, ei en parmezaanse kaas	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	21.50
lasagna met bolognesesaus en verse laurier	
Fettuccini alla Bolognese*	19.50
fettuccine met bolognesesaus en verse laurier	
Linguine amatriciana	22.50
linguine met guanciale, tomaat en Spaanse pepers	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinaci*	23.50
tagliolini met burrata, zwarte truffel en wilde spinazie	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano	25.50
grote ravioli gevuld met truffel in een saus van boter, salie en parmezaanse kaas	

* anche disponibile opzione senza glutine / ook glutenvrije optie mogelijk

Secondi

Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco	32.50
kalfsoester in citroensaus of in witte wijnsaus	
Branzino in fondo di crema di zucchine con crumble di pane aromatico	29.50
zeebaars op een bedje van courgettecrème bestrooid met aromatisch broodkruim	

Desserts

Profiteroles al cioccolato caldo	11.50
profiteroles met warme chocolade saus	
Tiramisu all'amaretto fatto in casa	11.00
huisgemaakte tiramisu	
Pannacotta con frutti di bosco	9.50
pannacotta met bosvruchten	
Sorbetto misto servito con frutta fresca	12.50
gemengde sorbet geserveerd met vers fruit	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE