

CASA DI DAVID

STARTERS

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	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi	17.50
buffalo mozzarella and burrata on a bed of chopped fresh tomatoes	
Piccantino di polipo con verdure di stagione	20.50
spicy octopus with vegetables of the season	
Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano con crostini	21.50
beef carpaccio on a bed of arugula with Parmesan flakes	
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante	16.50
Roman-style meatballs in spicy tomato sauce	
Melanzane alla Parmigiana	20.50
grilled eggplant with mozzarella, Parmesan cheese, tomatoes and basil in the oven	
Vitello tonnato	21.50
thinly sliced veal with tuna sauce and capers	
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo	19.50
homemade spinach pie with parmesan cheese sauce and fresh truffle	
Millefoglie di salmone fresco, pane Carasau e avocado	19.50
layers of fresh salmon, Carasau bread and avocado	
Antipastissimo alla David per 2	37.50
assorted Italian delicacies for 2 people	

Bruschette

roasted Italian bread from the wood-fired oven

Bruschetta con pomodoro e basilico	9.50
with fresh tomatoes and basil	
Bruschetta con pesto, rucola e burrata	11.00
with pesto, arugula and melted burrata	
Bruschetta con castagne e speck Tirolese	11.00
with chestnuts and Tiroler speck	
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola	12.00
with Parma ham, burrata and arugula	
Bruschetta con verdure grigliate	11.50
with grilled vegetables	
Bruschetta con burrata e tartufo	13.50
with burrata and fresh truffle	

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	
Songino finocchi, mele verde e arance	16.00
lettuce, thinly sliced fennel, green apple and oranges	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	17.00
Roman salad with pear, goat cheese and walnuts	
Rucola, pera e parmigiano all’aceto balsamico invecchiato 15 anni	16.50
salad of arugula, pear and parmesan cheese with 15-year aged balsamic vinegar	

MAIN COURSES

Pizze *from the wood-fired oven*

Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	19.50
with buffalo mozzarella, tomato and basil	
Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola	21.50
with tomato, bresaola, goat cheese and arugula	
Pizza vegetariana	20.00
with fresh marinated vegetables	
Pizza al tonno	20.50
with tomato, tuna, olives and onion	
Pizza alla David	21.50
with salami, ham, mozzarella, mushrooms and forest mushrooms	
Pizza Toscana	20.50
with mildly spicy salami and wild mushrooms	
Pizza salsiccia Romana, broccoli e patate	21.50
with Roman sausage, broccoli and sliced potatoes	
Pizza gorgonzola con salame piccante	21.00
with gorgonzola and spicy salami	
Pizza ‘Piddu’	20.50
with tomato, arugula, anchovies, onion and olives	

Pizze bianche *without tomato*

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

Contorni

Spinaci saltati all’aglio e peperoncino	8.50
wild spinach sautéed in garlic and chili	
Zucca con gorgonzola e noce	9.50
oven roasted pumpkin with sauce of gorgonzola and walnuts	
Funghi trifolati	9.50
sautéed portobello mushrooms with garlic and parsley	
Verdure miste grigliate	8.50
grilled mixed vegetables	
Patate arrosto con rosmarino e aglio	7.50
roasted potatoes with rosemary and garlic	

Stuzzichini

Pane con paté di olive e olio di oliva	4.50
homemade bread with homemade olive tapenade and olive oil	
Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino	9.00
focaccia with rosemary, raw olive oil and sea salt	

Pasta tradizionale

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

Mezzi rigatoni alla carbonara*	21.50
mezzi rigatoni with guanciale, egg and parmesan cheese	
Spaghetti ‘cacio e pepe’*	20.00
spaghetti with Pecorino Romano and black pepper	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	21.50
lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	
Fettucine con salsiccia e castagne*	19.50
fettucine with Roman sausages and chestnuts	
Spaghetti all’aglio, olio e peperoncino*	18.50
spaghetti with garlic, olive oil and chili	
Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse*	23.50
half rigatoni with beef tenderloin in a red wine and red onion sauce	

Pasta fresca

Linguine amatriciana	22.50
linguine with guanciale, tomato and chili	
Linguine con salmone e spinaci freschi	22.50
linguine with fresh salmon and wild spinach	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini	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	
Ravioli con ripieno di zucca con burro, parmigiano e pistacchi	21.50
ravioli filled with pumpkin in a sauce of butter, parmesan cheese and pistachio nuts	
Linguine allo scoglio	29.50
linguine with fresh seafood	

Secondi pesce

Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi	34.50
fresh tuna with pistachio crust in a sauce of citrus fruits	
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	
Rana pescatrice alla Mediterranea	31.50
monk fish with cherry tomatoes, olives, capers and parsley	
Grande grigliata di pesce misto	35.50
generous assortment of grilled seafood	

Secondi carne

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano	30.50
veal shank served with saffron risotto	
Filetto al tartufo nero	34.50
tenderloin with black truffles	
Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco	32.50
veal oyster in lemon sauce or in white wine sauce	
Pollo ruspante alla Parmigiana	27.50
free-range chicken fillet in a parmesan cheese sauce	
Bistecca (300 gram) su letto di rucola con grana	32.50
sirloin on a bed of arugula with parmesan flakes	
Bisteccona (600 gram) alla griglia su letto di rucola con burro spezziato	49.50
grilled beef rib roast (600 gram) on a bed of arugula with homemade herb butter	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE