

CASA DI DAVID

VOORGERECHTEN

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	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi	17.50
buffelmozzarella en burrata op een bedje van gehakte tomaatjes	
Piccantino di polipo con verdure di stagione	20.50
pittige octopus met seizoensgroenten	
Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano con crostini	21.50
carpaccio met rucola en parmezaanse kaas schaafsel met extra truffel	6.50
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante	16.50
gehaktballetjes op Romeinse wijze in pittige tomatensaus	
Melanzane alla Parmigiana	20.50
aubergine, mozzarella met tomaat en basilicum uit de oven	
Vitello tonnato	21.50
dungesneden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	
Sformatino di spinaci con fonduta di parmigiano e tartufo	19.50
huisgemaakt taartje van spinazie met saus van parmezaanse kaas en truffel	
Millefoglie di salmone fresco, pane Carasau e avocado	19.50
laagjes verse zalm, Carasau brood en avocado	
Antipastissimo alla David per 2	37.50
verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	

Bruschette *geroosterd Italiaans brood uit de houtvuuroven*

Bruschetta con pomodoro e basilico	9.50
geroosterd Italiaans brood met verse tomaten en basilicum	
Bruschetta con pesto, rucola e burrata	11.00
met pesto, rucola en gesmolten burrata	
Bruschetta con castagne e speck Tirolese	11.00
met kastanjes en Tiroler speck	
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola	12.00
met parmaham, burrata en rucola	
Bruschetta con verdure grigliate	11.50
met gegrilde groenten	
Bruschetta con burrata e tartufo	13.50
met burrata en verse truffel	

Insalate

Radicchio rosso con pere, noce e gorgonzola	17.50
rode sla met peer, walnoten en overgoten met warme gorgonzola saus	
Insalata alla David	16.50
salade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	
Songino finocchi, mele verde e arance	16.00
veldsla met dungesneden venkel, groene appel en sinaasappel	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	17.00
Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	
Rucola, pera e parmigiano all’aceto balsamico invecchiato 15 anni	16.50
salade van rucola met peer, parmezaanse kaas en 15 jaar gerijpte aceto balsamico	

HOOFDGERECHTEN

Pizze *uit de houtvuuroven*

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

Pizze bianche *zonder tomaat*

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

Contorni

Spinaci saltati all’aglio e peperoncino	8.50
in knoflook en Spaanse pepers gesauteerde wilde spinazie	
Zucca con gorgonzola e noce	9.50
pompoen uit de oven met saus van gorgonzola en walnoten	
Funghi trifolati	9.50
gebakken champignons met knoflook en peterselie	
Verdure miste grigliate	8.50
gegrilde gemengde seizoensgroente	
Patate arrosto con rosmarino e aglio	7.50
aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook	

Stuzzichini

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

Pasta tradizionale ** anche disponibile opzione senza glutine / ook glutenvrije optie mogelijk*

Mezzi rigatoni alla carbonara*	21.50
mezzi rigatoni met guanciale, ei en parmezaanse kaas	
Spaghetti ‘cacio e pepe’*	20.00
spaghetti in saus van Pecorino Romano en zwarte peper	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	21.50
lasagna met bolognesesaus en verse laurier	
Fettucine con salsiccia e castagne*	19.50
fettucine met Romeinse worst en kastanjes	
Spaghetti all’aglio, olio e peperoncino*	18.50
spaghetti met knoflook, olijfolie en Spaanse peper	
Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse*	23.50
halve rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van rode wijn en rode ui	

Pasta fresca

Linguine amatriciana	22.50
linguine met guanciale, tomaat en Spaanse pepers	
Linguine con salmone e spinaci freschi	22.50
linguine met verse zalm en spinazie	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini	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	
Ravioli con ripieno di zucca con burro, parmigiano e pistacchi	21.50
ravioli gevuld met pompoen in een saus van boter, parmezaanse kaas en pistache noten	
Linguine allo scoglio	29.50
linguine met verse zeevruchten	

Secondi pesce

Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi	34.50
verse tonijn met pistachenotenkorst in een saus van citrusvruchten	
Branzino in fondo di crema di zucchini con crumble di pane aromatico	29.50
zeebaars op een bedje van courgettecrème bestrooid met aromatisch broodkruim	
Rana pescatrice alla Mediterranea	31.50
zeeduivel met cherry tomaatjes, kappertjes en peterselie	
Grande grigliata di pesce misto	35.50
royaal assortiment van gegrilde vis	

Secondi carne

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano	30.50
kalfs ossobuco geserveerd met saffraanrisotto	
Filetto al tartufo nero	34.50
ossenhaas met zwarte truffel	
Scaloppina di vitella in salsa di limone o al vino bianco	32.50
kalfsoester in citroensaus of in witte wijnsaus	
Pollo ruspante alla Parmigiana	27.50
scharrelkipfilet in een saus van parmezaanse kaas en witte wijn	
Bistecca (300 gram) su letto di rucola con grana	32.50
entrecote (300 gram) op een bedje van rucola met parmezaanse kaas	
Bisteccona (600 gram) alla griglia su letto di rucola con burro spezziato	49.50
gegrilde runder rib roast (600 gram) op een bedje van rucola met kruidenboter	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE