

# CASA <sup>DI</sup> DAVID

## LUNCH

### Zuppe

<b>Vellutata di verdure con scaglie di parmigiano</b>	<b>16.50</b>
cauliflower cream soup with potato and pancetta	
<b>Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio</b>	<b>24.50</b>
fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

---

### *Bruschette* roasted bread from the wood-fired oven

<b>Bruschetta con pomodoro e basilico</b>	<b>10.50</b>
bruschetta with fresh tomatoes and basil	
<b>Bruschetta con pesto, rucola e burrata</b>	<b>12.00</b>
bruschetta with pesto, arugula and melted burrata	
<b>Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola</b>	<b>13.00</b>
bruschetta with parma ham, burrata and arugula	
<b>Bruschetta con burrata e tartufo</b>	<b>14.50</b>
bruschetta with burrata and fresh truffle	

---

### Focaccie

<b>Focaccia caprese</b>	<b>15.00</b>
focaccia with mozzarella, tomatoes, fresh pesto and basil	
<b>Focaccia prosciutto di Parma e mozzarella di bufala</b>	<b>16.00</b>
focaccia with mozzarella, parma ham and arugula	
<b>Focaccia con porchetta e stracciatella</b>	<b>15.00</b>
focaccia with roasted pork from Ariccia and stracciatella	
<b>Focaccia salmone affumicato</b>	<b>16.00</b>
focaccia with smoked salmon, avocado, arugula and cherry tomatoes	
<b>Focaccia carpaccio</b>	<b>14.50</b>
focaccia with carpaccio, parmesan cheese, arugula and pine nuts	
<b>Focaccia tartufo</b>	<b>17.00</b>
focaccia with provola cheese, parma ham and black truffle	

---

### Insalate

<b>Insalata alla David</b>	<b>17.00</b>
salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	
<b>Insalata con pollo al rosmarino</b>	<b>19.50</b>
salad with slow-cooked chicken and rosemary in lemon dressing	
<b>Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci</b>	<b>18.00</b>
Roman salad with pear, goat cheese and walnuts	

### Antipasti

<b>Bufala e burrata con pomodori freschi</b>	<b>17.50</b>
buffalo mozzarella and burrata on a bed of chopped fresh tomatoes	
<b>Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano con crostini</b>	<b>21.50</b>
beef carpaccio on a bed of arugula with parmesan flakes	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>21.50</b>
thinly sliced veal with tuna sauce and capers	

---

### Pasta

<b>Mezzi rigatoni alla carbonara*</b>	<b>21.50</b>
mezzi rigatoni with guanciale, egg and parmesan cheese	
<b>Lasagna alla Bolognese con alloro fresco</b>	<b>21.50</b>
lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	
<b>Fettuccine alla Bolognese*</b>	<b>19.50</b>
fettuccine with bolognese sauce and fresh bay leaves	
<b>Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini</b>	<b>25.50</b>
tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach	
<b>Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano</b>	<b>25.75</b>
large ravioli filled with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	
<b>Linguine allo scoglio*</b>	<b>29.50</b>
linguine with fresh seafood	

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

---

*All fish and meat dishes are served with potatoes and vegetables*

### Secondi

<b>Salmone grigliato con spinaci saltati</b>	<b>33.50</b>
grilled salmon with sautéed fresh spinach	
<b>Saltimbocca alla David</b>	<b>32.50</b>
veal with capocollo, sage and buffalo mozzarella in a white wine sauce	

---

### Desserts

<b>Profiteroles al cioccolato caldo</b>	<b>11.50</b>
profiteroles with warm chocolate sauce	
<b>Tiramisu all'amaretto fatto in casa</b>	<b>11.00</b>
homemade tiramisu	
<b>Delizia al limone</b>	<b>12.00</b>
creamy lemon pastry with limoncello	
<b>Sorbetto misto servito con frutta fresca</b>	<b>12.50</b>
mixed sorbet served with fresh fruit	



CASA  
DI  
DAVID

LA CUCINA ITALIANA  
ORIGINALE