

# CASA DI DAVID

## Stuzzichini *Appetizers*

<b>Pane con paté di olive e olio di oliva</b> bread with homemade olive tapenade and olive oil	4.50	<b>Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino</b> white pizza with rosemary, raw olive oil and sea salt	9.00
<b>Olive Siciliane</b> Sicilian olives	5.00	<b>Piatto del contadino con affettati misti, formaggi con pere e noci</b> assortment of Italian charcuterie and cheese with pear and walnuts	19.50

## Antipasti

<b>Bufala e burrata con pomodorini freschi</b> buffalo mozzarella and burrata on a bed of chopped fresh tomatoes	17.50
<b>Piccantino di polipo con verdure di stagione</b> spicy octopus with vegetables of the season	22.50
<b>Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano con crostini</b> beef carpaccio on a bed of arugula with parmesan flakes <b>with extra truffle</b>	21.50 6.50
<b>Tomino Piemontese con pere, noci e pancetta</b> warm Tomino cheese from Piemonte with pears, walnuts and pancetta	19.50
<b>Melanzane alla Parmigiana</b> grilled eggplant with mozzarella, parmesan cheese, tomatoes and basil in the oven	20.50
<b>Vitello tonnato</b> thinly sliced veal with tuna sauce and capers	21.50
<b>Asparagi con prosciutto di Parma e crema di parmigiano</b> asparagus with parma ham and parmesan cream	19.50
<b>Tartare di tonno con lime, avocado, cipollotto fresco e sesamo</b> tuna tartare with lime, avocado, spring onion and sesame seeds	21.50
<b>Antipastissimo alla David per 2</b> assorted Italian delicacies for 2 people	38.50

## Pasta tradizionale \* anche disponibile opzione senza glutine / gluten-free option possible

<b>Mezzi rigatoni alla carbonara*</b> mezzi rigatoni with guanciale, egg and parmesan cheese	21.50
<b>Spaghetti 'cacio e pepe'*</b> spaghetti with pecorino Romano and black pepper	19.50
<b>Lasagna alla Bolognese con alloro fresco</b> lasagna with bolognese sauce and fresh bay leaves	21.50
<b>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino*</b> spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers	18.50
<b>Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse*</b> half rigatoni with beef tenderloin in a red wine and red onion sauce	23.50

## Pasta fresca

<b>Linguine al nero di seppia con tonno fresco in salsa di parmigiano</b> linguine with squid ink, fresh tuna and parmesan cream sauce	23.50
<b>Medaglioni al branzino, bisque, pomodorini e cozze</b> sea bass-filled medaglioni with bisque, cherry tomatoes and mussels	24.50
<b>Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini</b> tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach	25.50
<b>Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano</b> large ravioli filled with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	25.75
<b>Ravioli con ripieno di zucca con burro, parmigiano e pistacchi</b> ravioli filled with pumpkin in a sauce of butter, parmesan cheese and pistachio nuts	23.50
<b>Linguine allo scoglio*</b> linguine met verse zeevruchten	29.50

## Pizze from the wood-fired oven

<b>Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</b> with buffalo mozzarella, tomato and basil	19.50
<b>Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola</b> with tomato, bresaola, goat cheese and arugula	21.50
<b>Pizza vegetariana</b> with fresh marinated vegetables	20.00
<b>Pizza al tonno</b> with tomato, tuna, olives and onion	20.50
<b>Pizza alla David</b> with salami, ham, mozzarella, mushrooms and forest mushrooms	21.50
<b>Pizza Toscana</b> with mildly spicy salami and wild mushrooms	20.50
<b>Pizza gorgonzola con salame piccante</b> with gorgonzola and spicy salami	21.00
<b>Pizza 'Piddu'</b> with tomato, arugula, anchovies, onion and olives	20.50

## Pizze bianche without tomato

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

## Zuppe

<b>Vellutata di verdure con scaglie di parmigiano</b> creamy vegetable soup with parmesan shavings	16.50
<b>Zuppa royale di pesce con crostini all'aglio</b> fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	24.50

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

<b>Bruschetta con pomodoro e basilico</b> with fresh tomatoes and basil	10.50
<b>Bruschetta con pesto, rucola e burrata</b> with pesto, arugula and melted burrata	12.00
<b>Bruschetta con salame piccante e gorgonzola</b> with spicy salami and gorgonzola	12.50
<b>Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola</b> with parma ham, burrata and arugula	13.00
<b>Bruschetta con verdure grigliate</b> with grilled vegetables	12.50
<b>Bruschetta con burrata e tartufo</b> with burrata and fresh truffle	14.50

## Insalate

<b>Insalata Primavera con ceci, peperoni e formaggio Asiago</b> fresh Italian spring salad with bell pepper, chickpeas and Asiago cheese	16.50
<b>Insalata alla David</b> salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	17.00
<b>Insalata con pollo al rosmarino</b> salad with slow-cooked chicken and rosemary in lemon dressing	19.50
<b>Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci</b> Roman salad with pear, goat cheese and walnuts	18.00
<b>Rucola, pera e parmigiano all'aceto balsamico invecchiato 15 anni</b> salad of arugula, pear and parmesan cheese with 15-year aged balsamic vinegar	17.50

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

## Secondi pesce

<b>Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi</b> fresh tuna with pistachio crust in a sauce of citrus fruits	34.50
<b>Branzino in crosta di patate e rosmarino</b> sea bass in a potato crust with rosemary	32.50
<b>Salmone grigliato con spinaci saltati</b> grilled salmon with sautéed fresh spinach	33.50
<b>Grande grigliata di pesce misto</b> generous assortment of grilled seafood	35.50

## Secondi carne

<b>Stinco di agnello con crema di carote e pecorino Romano</b> slow-cooked lamb shank with carrot purée and pecorino Romano	33.50
<b>Filetto al tartufo nero e portobello</b> beef tenderloin with black truffle and portobello	35.50
<b>Saltimbocca alla David</b> veal with capocollo, sage and buffalo mozzarella in a white wine sauce	32.50
<b>Pollo ruspante alla Parmigiana</b> free-range chicken fillet in a parmesan cheese sauce	29.50
<b>Bistecca (300 gram) su letto di rucola con grana</b> sirloin on a bed of arugula with parmesan flakes	34.50

## Contorni

<b>Spinaci saltati all'aglio e peperoncino</b> wild spinach sautéed in garlic and chili peppers	8.50
<b>Zucchine saltate al peperoncino e menta</b> sautéed courgettes with chili peppers and fresh mint	9.50
<b>Funghi trifolati</b> sautéed portobello mushrooms with garlic and parsley	9.50
<b>Verdure miste grigliate</b> grilled mixed vegetables	8.50
<b>Patate arrosto con rosmarino e aglio</b> roasted potatoes with rosemary and garlic	7.50
<b>Insalata verde della casa</b> mixed green salad	7.50



CASA  
DI  
DAVID

LA CUCINA ITALIANA  
ORIGINALE